

Quali vini sfusi sono predisposti a diventare frizzanti?

Vini Bianchi: Prosecco Doc TV, Chardonnay, Malvasia, Verduzzo San Dorè dolce, Moscato dolce

Vini Rosati: Rosè di Raboso

Vini Rossi: Raboso Veronese e Marzemino dolce

Perché questi vini diventano frizzanti?

Questi vini contengono lieviti e zuccheri al loro interno, due sostanze naturali che permettono al vino di trasformarsi da vino fermo a vino frizzante.

Questa trasformazione è chiamata **SECONDA FERMENTAZIONE ALCOLICA**; avviene in maniera naturale all'interno delle bottiglie grazie al rialzo delle temperature primaverili (16-20°C).

I lieviti trasformano gli zuccheri presenti nel vino fermo in alcool ed anidride carbonica (sotto forma di bollicine) dando origine così ad un vino frizzante con sovrappressione 2,5 bar.

Il deposito presente nel fondo della bottiglia una volta ottenuto il vino frizzante è la conseguenza di tale fermentazione naturale.

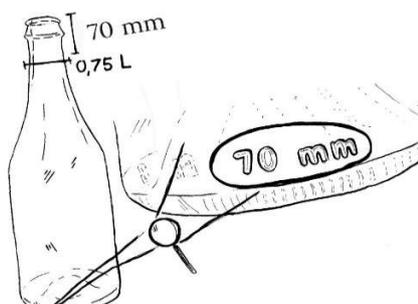
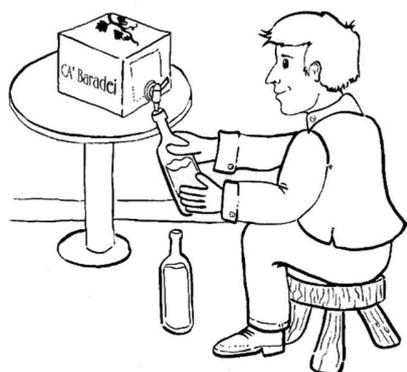
Questi vini diventano frizzanti durante tutto il periodo dell'anno?

No, solamente nel periodo primaverile. I mesi **da Febbraio ad Aprile** sono quelli più idonei all'imbottigliamento dei vini predisposti a diventare frizzanti.

Quanto tempo è necessario perché un vino diventi frizzante?

Sono necessari dai **30 ai 40 giorni alla temperatura ideale tra i 16 e 20°C**.

- **Temperature troppo fredde** (inferiori ai 13°C), inibiscono l'azione dei lieviti non permettendo la fermentazione alcolica del vino. Di conseguenza il vino resterà fermo fino a quando la temperatura ambientale non si alzerà. Questo è il caso degli imbottimenti precoci (in gennaio).
- **Temperature troppo calde** (superiori ai 22°C), come quelle estive o di una stanza riscaldata, porteranno una fermentazione alcolica troppo veloce e il risultato ottenuto sarà qualitativamente inferiore.



1) IMBOTTIGLIAMENTO:

Una volta ricevuto il vino sfuso sarà necessario imbottigliare il contenuto entro un paio di giorni per evitare che il vino inizi a fermentare nella sacca del bag in box o nella damigiana nel caso le temperature siano favorevoli (temperatura superiore ai 13°C).

In caso di temperature molto fredde sarà possibile aspettare qualche giorno in più, in caso di temperature ormai calde sarà necessario imbottigliare anche il giorno stesso della ricezione del vino.

Bottiglie: è importante utilizzare bottiglie per vino frizzante, il vetro più spesso e pesante è resistente alle sovrappressioni di 2,5 bar che si svilupperanno, all'interno della bottiglia, con la seconda fermentazione alcolica.

Altezza di riempimento delle bottiglie: è opportuno rispettare l'altezza di riempimento riportata nel fondo del vetro della bottiglia espressa in millimetri (mm) in quanto consente di riempire le bottiglie alla capacità indicata dal produttore.

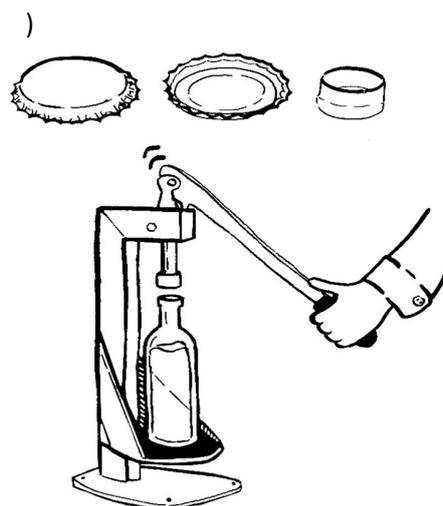
2) TAPPATURA:

Nel caso si utilizzino tappi in sughero raccomandiamo che questi siano di recente produzione, idonei alla sovrappressione del vino frizzante (2,5 bar) e di buona qualità.

Nel caso si utilizzino i tappi corona è importante utilizzare anche il sotto-tappo in plastica (bidule) per una buona tenuta di pressione.

Sono sconsigliati i tappi corona con la bidule incollata ad essi poiché non hanno una buona tenuta di pressione in caso di chiusura non perfettamente adiacente; è preferibile che le due componenti siano distinte (vedi immagine).

È molto importante chiudere i tappi corona mediante tappatrice in modo energico dalla prima all'ultima bottiglia.



3) STOCCAGGIO DELLE BOTTIGLIE:

Posizionare le bottiglie in posizione orizzontale o verticale in un luogo fresco e asciutto.

Ad una temperatura ottimale di 16/20°C il vino diventerà frizzante in 30-40 giorni.

Verificare con un termometro la temperatura presente nella stanza dove si conservano le bottiglie.

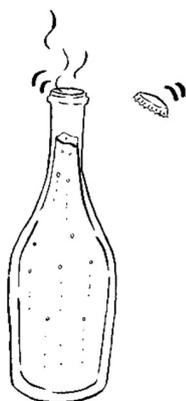
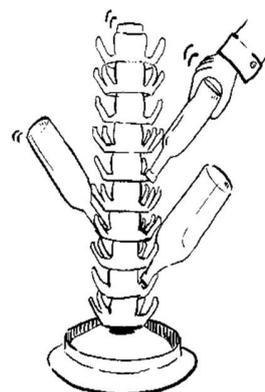
Può succedere che alcune bottiglie disposte sullo scaffale vicino ad un muro molto freddo non fermentino, per evitare che questo accada disporre tra le bottiglie ed il muro un doppio strato di cartone così da isolare le bottiglie dalla temperatura fredda del muro.

4) ALLA FINE DELL'IMBOTTIGLIAMENTO:

- **Nel caso di DAMIGIANA** risciacquare con acqua calda e capovolgere il contenitore sottosopra così da favorire una buona asciugatura ed evitare che si formino muffe al suo interno. Una volta asciutta la damigiana rimettere il tappo in plastica e conservarla in un luogo al riparo dalla pioggia per garantire buon mantenimento della cesta in legno.

(Il cliente che utilizza damigiane di proprietà dell'azienda Cà Baradei è responsabile della conservazione e cura di questo contenitore, ogni forma di cattiva condotta verrà addebitata secondo i costi riportati nel listino prezzi).

- **Nel caso di BAG IN BOX** separare la scatola di cartone dalla sacca e smaltire nella raccolta differenziata secondo le disposizioni del proprio comune (Cartone PAP 20 – Sacca Plastica/Alluminio OTHER 07).



5) SERVIZIO:

Una volta stappata la bottiglia è bene considerare che il naturale residuo della fermentazione sarà presente sul fondo della bottiglia. Versare delicatamente il vino nel bicchiere facendo attenzione a non scuotere la bottiglia così da evitare di rimettere in sospensione il lievito presente sul fondo. Con questa accortezza sarà possibile degustare il vino limpido e frizzante dal primo all'ultimo calice.

Una volta svuotata la bottiglia lavarla subito con acqua calda agitando il contenuto così da rimuovere tutti i residui di fermentazione presenti nel fondo della bottiglia. Successivamente scolare ed asciugare le bottiglie per poi riporle pulite in uno scaffale per l'anno successivo.

Soc. Agr. Cà Baradei s.s. – Mareno di Piave (TV) – Italia. Tel. e Whatsapp 0438-30229 info@cabaradei.it