

IL VINO FRIZZANTE E IL METODO ANCESTRALE O SUR LIE

Autore: [wpv-post-coauthors]

IL VINO FRIZZANTE

Col [Metodo Charmat](#) si produce la gran parte dei vini frizzanti. Il processo prevede una fermentazione alcolica in bianco o rosato, a seconda delle **varietà d'uva** utilizzate (tra le varietà a bacca bianca: Ribolla Gialla, Glera, Malvasie, Pignoletto, Moscato, Ortrugo. Tra le varietà a bacca rossa: Bonarda, Lambruschi, Brachetto...).

Con il vino così ottenuto e opportunamente filtrato, nel gergo spumantistico viene chiamato **vino base**, **si riempie l'autoclave** in cui sono stati aggiunti lieviti, zuccheri e nutrimento per i lieviti per la rifermentazione o **presa di spuma**.

La rifermentazione per produrre il vino frizzante si protrae fino a raggiungere al **massimo 2,5 bar** di pressione, che è una delle differenze rispetto al vino spumante in cui i bar sono almeno 5,5-6.

Segue la filtrazione e il travaso in un'altra autoclave per eliminare i sedimenti che si sono formati dall'attività dei lieviti.

Il **travaso e il successivo imbottigliamento** avvengono in **condizioni isobariche**, cioè di uguale pressione, per evitare la perdita di anidride carbonica che si è formata durante la presa di spuma.

Per la chiusura della bottiglia si utilizza il **tappo a vite** o il tappo in sughero inserito a raso sino al livello superiore del collo della bottiglia. In commercio si trovano anche vini frizzanti tappati col classico tappo a fungo in sughero trattenuto da uno spago.

Nella categoria "frizzanti" è bene distinguere i frizzanti Metodo Charmat da quelli ottenuti aggiungendo anidride carbonica la cui qualità è nettamente inferiore in quanto presentano bollicine più simili a quelle di un'acqua frizzante anziché un perlage fine e continuo che sottolinea la qualità del prodotto.

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/04/TC23_il_vino_frizzante_1080x1080_low.mp4

IL VINO SUR LIE O ANCESTRALE

Il metodo ancestrale è il più antico metodo di produzione di un vino con effervescenza noto anche col nome di vino **sur lie** – sur lie significa sui lieviti – o col fondo;

Glera, Durella, Trebbiano, Lambruschi....sono solo alcune delle varietà che vengono utilizzate per la produzione di questa tipologia di vini con le bollicine.

La produzione sur lie prevede la **fermentazione del mosto** in serbatoi in acciaio. Prima del suo completamento la fermentazione viene bloccata abbassando la temperatura. Si procede quindi al **riempimento delle bottiglie**, poi opportunamente sigillate con un tappo a corona.

In questo ambiente protetto si compie la **rifermentazione alcolica spontanea** grazie a lieviti e zuccheri ancora presenti. Il periodo è normalmente la primavera col rialzo della temperatura, ma è indubbio che si possa produrre il vino sur lie riscaldando la cantina; in questo modo il tepore risveglia i lieviti che si riattivano e completano la fermentazione.

L'anidride carbonica che si sviluppa rimane **imprigionata nel liquido** che così acquista il frizzante.

La **lieve velatura** che si può riscontrare in questa tipologia di vini è dovuta alla presenza di sedimento prodotto dall'attività dei lieviti. Lo stretto contatto tra vino e quest'ultimi fa sì che il gusto acquisti particolare morbidezza e rotondità, oltre a un sentore che ricorda il pane fresco.

Se ti interessa il mondo dei vini spumanti puoi leggere l'articolo [Tutto sugli spumanti italiani](#). Trovi molti argomenti interessanti: dalle uve impiegate, ai metodi di produzione, alla classificazione in base al residuo zuccherino, le caratteristiche dello spumante, lo spumante a tavola, conservare lo spumante, si può invecchiare lo spumante? Differenza tra spumante e frizzante, tra spumante e Prosecco e altre curiosità. Nel blog trovi molti contenuti e video-infografiche per approfondire queste tipologie di vini, che faranno di te un esperto!

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/04/TC23_metodo_ancestrale_1080x1080low.mp4

Iscriviti alla Newsletter

Abilita JavaScript nel browser per completare questo modulo.

Name *

Email *

- Iscriviti alla Newsletter

Rimani aggiornata/o su eventi-manifestazioni, novità e promozioni di Tenimenti Civa leggi [informativa sul trattamento dei dati personali](#) ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 679/2016

Comment

Iscriviti



Autore dell'articolo:

Maria Cristina Pugnetti, nata a Udine nel 1964, laureata in Economia Aziendale all'Università Cà Foscari di Venezia, ha un Master nel digital marketing conseguito presso Il Sole24 Ore di Milano. Autrice di numerosi articoli: per *Tiere Furlane* – rivista di cultura del territorio del Friuli Venezia Giulia – *Voce Isontina*, *Il Popolo*, *Vita Nuova*, *La Vita Cattolica*, *Il Quotidiano Fvg*, *Il Gazzettino* sez. Udine, e per la Società Filologica Friulana. Correttore di bozze di diversi libri e volumi, convinta che sia un mestiere difficile ma bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali, firma il blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

Seguici sui canali [Facebook](#) e [Instagram](#)

Ti potrebbe interessare:



1. [Ampio intenso armonico. Sensazioni naso-bocca del vino aromatico](#)



2. [Astringente strutturato equilibrato. L'autorevole vino rosso friulano](#)



[3. IL FASCINO DELLA RIBOLLA GIALLA: storia, caratteristiche, produzione e perfetti abbinamenti](#)



[4. Il vino bianco: la vinificazione spiegata facile](#)



5. [La Ribolla Gialla Spumante in Friuli e l'Abbinamento con il Cibo](#)



6. [Limpido fresco effervescente. Tre aggettivi per lo spumante](#)



7. PERCHÉ LO SPUMANTE HA LE BOLLICINE. FORMAZIONE, CRESCITA E SCOPPIO DELLA BOLLA



8. Tutto sugli spumanti italiani