

## Limpido fresco effervescente. Tre aggettivi per lo spumante

Autore: [wpv-post-coauthors]

Limpidezza, effervescenza, freschezza sono alcuni termini che descrivono le caratteristiche dei [vini spumanti](#) e frizzanti, seppur in modo non esclusivo. Vediamo di capirne il significato.

### Sommario

- [Limpidezza e acidità del vino](#)
- [Gli acidi naturali del vino](#)
- [L'effervescenza del vino](#)

### Limpidezza e acidità del vino

La **limpidezza** in un vino è un elemento molto apprezzato. Si definisce limpido quando non presenta particelle in sospensione che causano torbidità o velatura. Nel caso di uno spumante le bollicine che rifrangono la luce lo fanno sembrare ancora più luminoso, possiamo così definirlo brillante.

L'**acidità** è una delle componenti naturali del vino, di fatto è la sua spina dorsale, lo rende vivo e dinamico. Se l'acidità è insufficiente il vino spumante – o vino fermo, il concetto non cambia – risulta fiacco e senza nerbo. Se invece l'acidità è in quantità eccessiva, rapportandola alle altre componenti del vino, l'assaggio sarà sottolineato da note verdi e acerbe.

### Gli acidi naturali del vino

Gli acidi più importanti presenti nel vino sono **l'acido tartarico** (marcatore del succo d'uva), l'acido malico e l'acido citrico. Il primo è il principale acido organico presente nell'uva; il suo sapore è particolarmente duro. L'acido **malico** viene trasformato dai batteri lattici in acido **lattico**, che ha sapore aspro simile a quello della mela acerba.

L'acido **citrico**, presente nell'uva in stato di tracce, ha invece sapore simile al limone.

**L'insieme degli acidi stimola la sensazione di freschezza** percepita all'assaggio del vino e incrementa la produzione di saliva, che a sua volta contribuisce a tenere pulita la cavità orale.

## L'effervescenza del vino

**L'effervescenza**, tipicamente presente nei vini spumanti e frizzanti, è la liberazione di anidride carbonica sotto forma di [minuscole bollicine](#) quando si stappa il vino.

L'effervescenza ha un **rapporto collaborativo** con l'acidità. Infatti, la lieve pungezza della carbonica accentua l'impressione di freschezza.

Un esempio di spumante che racchiude le caratteristiche descritte è il [Ribolla Gialla Spumante Collezione Privata](#). Colore paglierino dal perlage fine. Al naso emergono fiori bianchi, salvia, pera, mela renetta. Grintoso e sapido, il palato è deliziato dalla cremosità delle bollicine. Bello il ritorno gusto olfattivo di agrumi.



**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. Ha un blog personale: [Vinidellanima.it](#) dedicato alla diffusione della cultura di vino e cibo, scrive anche nel blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

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

**Ti potrebbe interessare:**

# volerelaluna

LA POLITICA PUNTO A CAPO



## 1. IL VINO FRIZZANTE E IL METODO ANCESTRALE O SUR LIE



## 2. Metodo Charmat e Metodo Classico: Differenze e Affinità dei Metodi di Produzione dello spumante



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



### 4. Tutto sugli spumanti italiani