

Tutto sugli spumanti italiani

Autore: [wpv-post-coauthors]

Spumanti italiani a tutto pasto a iniziare dall'aperitivo. È questo il mood di coloro che amano questa tipologia di vini, nella versione spumante e [frizzante](#), che regista consumi in continuo aumento tra gli appassionati, grazie anche all'ampia scelta tale da soddisfare i palati più esigenti.

L'Italia è ricca di ottimi spumanti [Charmat e Metodo Classico](#), e di piacevolissimi vini frizzanti.

Il [frizzante](#) è un vino semplice, potremmo definirlo non impegnativo, che rivela un livello qualitativo apprezzabile e adatto a molte occasioni.

Bere vini spumanti e vini frizzanti italiani vuol dire quasi sempre bere leggero dato il contenuto grado alcolico.

Da tempo il loro consumo è stato sdoganato dal preconcetto che voleva fossero bevuti solo in particolari occasioni, quali ceremonie e ricorrenze. Se consideriamo l'abbinamento delle bollicine al cibo le diverse tipologie a disposizione sono spesso una valida alternativa al vino fermo.

Proseguendo nella lettura potrai scoprire tutto sugli spumanti italiani. Dalle varietà d'uva utilizzate, ai metodi di produzione: [Charmat, Metodo Classico](#), il [vino frizzante e il vino sur lie o ancestrale](#). La classificazione degli spumanti in base al residuo zuccherino, le caratteristiche principali degli spumanti, gli spumanti a tavola, la differenza tra spumante e frizzante e tra spumante e Prosecco e molte altre curiosità.

Sommario

- [L'uva per gli spumanti italiani](#)
- [Come si produce lo spumante italiano](#)
- [Spumante secco o dolce, come scegliere](#)
- [La classificazione degli spumanti in base al residuo zuccherino](#)
- [Quali sono le caratteristiche dello spumante, gli spumanti più richiesti in Italia](#)
- [Lo spumante a tavola. Cosa si mangia con lo spumante](#)
- [Come conservare lo spumante](#)
- [Lo spumante si può invecchiare?](#)
- [Perché si chiama vino spumante](#)
- [La differenza tra vino spumante e vino frizzante](#)
- [La differenza tra spumante e Prosecco](#)
- [Franciacorta e Champagne](#)
- [Spumante millesimato](#)

- [Spumante satèn](#)
- [Il perlage](#)
- [Capire l'annata di imbottigliamento](#)

L'UVA PER GLI SPUMANTI ITALIANI

Le varietà d'uva più diffuse per produrre gli spumanti italiani sono: Pinot nero, Pinot bianco, Pinot meunier e Chardonnay tipicamente impiegate per la produzione del Trento Doc e Franciacorta, ottenuti col sistema di produzione denominato [Metodo Classico](#). Le medesime uve vengono impiegate nella zona della Champagne per produrre il vino medesimo.

Uno degli spumanti italiani più famosi al mondo, il Prosecco, si ottiene invece dall'uva Glera. Il Prosecco rosè, di recente introduzione, viene prodotto con l'aggiunta di piccole percentuali di Pinot nero.

Numerosi altri vitigni sono stati sperimentati per produrre spumanti: [Ribolla Gialla](#), Garganega, Verdicchio, varietà aromatiche come Brachetto, Malvasie e Moscati (tra tutti il famoso Moscato bianco di Canelli utilizzato per produrre l'Asti spumante dolce), alle volte con risultati molto interessanti come è il caso dello spumante friulano ottenuto dal vitigno autoctono [Ribolla Gialla](#).

COME SI PRODUCE LO SPUMANTE ITALIANO. METODI DI PRODUZIONE

I principali metodi di produzione dello spumante italiano sono due:

- [Charmat o Martinotti](#) se il processo di produzione avviene nei grandi contenitori denominati autoclavi
- [Metodo Classico](#) quando la tecnica di produzione prevede la rifermentazione in bottiglia

Il mondo delle bollicine contempla altre due interessanti tipologie di vino con effervesienza: il [vino frizzante e il vino sur lie o ancestrale](#), il più antico metodo di produzione di un vino con le bollicine.

Metodo Charmat

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/04/TC23_methodo_charmat_1080x1080_low.mp4

Metodo Classico

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/04/TC23_methodo_classico_1080x1080_low.mp4

SPUMANTE SECCO O DOLCE, COME SCEGLIERE

C'è chi lo ama secco chi dolce, i gusti in fatto di spumanti sono i più diversi. L'importante è capire il significato dei termini riportati in etichetta. Un errore potrebbe essere fatale se la scelta cadesse su un vino tendenzialmente dolce ritenendolo secco. È bene allora conoscere il significato di termini come ad esempio brut o extra brut, cioè la classificazione degli spumanti a seconda della quantità di zucchero residuo.

LA CLASSIFICAZIONE DEGLI SPUMANI IN BASE AL RESIDUO ZUCCHERINO

Gli spumanti denominati: **pas dosè, pas operè, nature, dosage zéro** sono in assoluto i vini più secchi con meno di 3gr/l di zucchero; il che significa che a livello sensoriale non viene percepita alcuna traccia di dolcezza.

Gli spumanti **extra brut** sono anch'essi vini percepiti secchi in quanto il residuo zucchero è minimo, 3-6 gr grammi litro.

Con gli spumanti **brut** restiamo sempre nel campo dei vini secchi; in questo caso piccole quantità di zuccheri, da 6 a 12gr/litro, ammorbidiscono l'impatto gustativo.

Gli spumanti **extra dry** inaugurano il mondo degli spumanti dal contenuto zucchero ben percepibile, da 12 a 20 gr/litro. La sensazione abboccata percepita regala al palato una particolare morbidezza.

Seguono gli spumanti **dry, sec, secco, asciutto** – da 17 a 35 gr/litro – che a dispetto del nome sono vini che tendono decisamente al dolce.

La categoria **demi sec, medium dry, amabile** – da 33 a 50 gr/l – è sottolineata da una nota di dolcezza più pronunciata aprendo al mondo dei dolci nel considerare l'abbinamento a tavola.

A chiudere la serie sono gli spumanti **dolci** – maggiore di 50 gr/l – normalmente prodotti con uve aromatiche: i Moscati, le Malvasie e il Brachetto.

L'acidità nel vino spumante è fondamentale per il suo equilibrio, ma può accadere che due spumanti differenti appartenenti alla categoria Brut presentino equilibri diversi. Ciò dipende dalla quantità di zucchero residuo e del rapporto con l'acidità naturale del vino.

https://tenimenticiva.emistaging.19.coop/wp-content/uploads/2023/04/TC23_classificazione_spumanti_1080x1080_low.mp4

QUALI SONO LE CARATTERISTICHE DELLO SPUMANTE, GLI SPUMANTI PIÙ RICHIESTI IN ITALIA

L'elemento caratteristico dello spumante è la presenza di anidride carbonica che si manifesta sotto forma di bollicine. In bocca si avverte un pizzicore e una sensazione di freschezza data anche dalla presenza degli acidi naturali. Gli spumanti Metodo Charmat hanno tipicamente profumi fruttati e floreali, tra i più noti in Italia c'è il famoso Prosecco e Prosecco Rosé. Molto apprezzato è anche il Ribolla Gialla spumante, che oltre all'espressione di frutti tropicali e agrumi ha freschezza e sapidità. Più secco nella versione extra brut, è un po' più morbido nella tipologia brut.

Tra gli spumanti Metodo Classico i più noti sono: il Franciacorta, il Trento Doc e l'Alta Langa, che si distinguono per sentori di pane fresco, frutta secca, e acquistano complessità man mano che lo spumante sosta sui lieviti.

LO SPUMANTE A TAVOLA. COSA SI MANGIA CON LO SPUMANTE

Non c'è cosa più difficile per un maître di sala dell'abbinamento vino cibo, poiché il vino deve saper gestire il rapporto con il piatto lungo tutto il suo consumo. Ecco alcune

indicazioni su possibili abbinamenti con il vino spumante:

I **pas dosè** – la versione più secca degli spumanti – ottenuti col Metodo Classico sono un'ottima soluzione abbinati a club sandwich, ricchi tramezzini o una croccante e calda ciabatta imbottita.

L'**extra brut**, ottenuto col metodo Charmat – è perfetto per l'aperitivo. Ottimo l'abbinamento con i frutti di mare.

Anche il **brut** è un ottimo vino da aperitivo, primi piatti delicati, e secondi di carni bianche e formaggi.

L'**extra dry** si accompagna a salumi, preparazioni della cucina marinara e primi piatti della cucina mediterranea.

I **dry** sono ottimi accompagnati a formaggi di media stagionatura.

Il **demi sec** va bene con macedonie e dolci a base di frutta non particolarmente acidula

Infine, lo spumante **dolce** accompagna degnamente quasi tutti i dolci ad eccezione di quelli che hanno tra gli ingredienti il cioccolato, che ha una persistenza tale da richiedere vini passiti o liquorosi.

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

Message

Iscriviti

COME CONSERVARE LO SPUMANTE

Le **regole di conservazione degli spumanti e frizzanti** non sono diverse da quelle degli altri vini fermi, bianchi e rossi. Le bottiglie vanno custodite in un luogo fresco, con umidità del 60% circa, al buio e lontane da sbalzi eccessivi di temperatura. Il tappo in sughero deve essere costantemente bagnato dal liquido per mantenere elasticità, per tale motivo le bottiglie vanno tenute coricate su scaffali.

Una volta stappato, se dovesse accadere di non terminare la bottiglia, la conservazione dello spumante può avvenire in frigorifero o altro ambiente fresco, ma solo per pochissimi giorni. Infatti, via via che il tempo scorre vi è una inevitabile perdita di effervesienza poiché la bottiglia non ha una chiusura tale da trattenere l'anidride carbonica. Inoltre, l'ossigeno agisce sulle caratteristiche organolettiche del vino – colore, odore, sapore e gusto – .ossidandole.

LO SPUMANTE SI PUÒ INVECCHIARE?

I vini spumanti [Metodo Charmat](#) non hanno una scadenza determinata, come accade per i prodotti alimentari. Quando escono dalla cantina sono già pronti per il consumo; in ogni caso mantengono integre le caratteristiche organolettiche per un anno e più dalla produzione grazie alla presenza degli acidi e dell'anidride carbonica che li conservano in modo naturale. Gli spumanti [Metodo Classico](#), la cui rifermentazione avviene in bottiglia, seppur apprezzabili dopo la sboccatura, il trascorrere del tempo è spesso loro alleato perché dà complessità al vino.

PERCHÉ SI CHIAMA VINO SPUMANTE

Si definiscono spumanti i vini che all'apertura producono "spuma". Poiché la pressione atmosferica è inferiore a quella della bottiglia, quando questa viene stappata il vino libera anidride carbonica sotto forma di [bollicine](#) formando in superficie una spuma più o meno persistente.

L'anidride carbonica, presente in una certa quantità, deriva dalla seconda fermentazione

del vino base, è questa la principale differenza tra vino spumante e vino fermo.

LA DIFFERENZA TRA VINO SPUMANTE E VINO FRIZZANTE

La legislazione italiana distingue il vino spumante dal [vino frizzante](#). Il vino frizzante, come la gran parte dei vini spumanti, è prodotto col metodo Charmat ed ha una quantità di anidride carbonica al suo interno non superiore a 2,5 atmosfere. Sei sono invece le atmosfere dello spumante.

Il tempo di produzione dei frizzanti è più contenuto rispetto a quello degli spumanti poiché ha al suo interno una minore quantità di zuccheri per arrivare alla pressione desiderata.

Se hai letto l'articolo sino a qui, allora sei un vero appassionato di bollicine. Ti consigliamo di dare una occhiata ai vini spumanti e frizzanti prodotti da Tenimenti Civa con uva Ribolla Gialla e Glera (per intenderci quella con cui si ottiene il [Prosecco](#))

LA DIFFERENZA TRA SPUMANTE E PROSECCO

Spumante è il termine utilizzato per indicare una specifica categoria di vino: quella con le bollicine.

Lo spumante può essere prodotto in qualsiasi luogo a partire dalle varietà d'uva ammesse dal disciplinare di produzione

Il termine Prosecco fa riferimento al vino spumante prodotto in una zona delimitata. Il **Prosecco Doc** (denominazione d'origine controllata) lo si produce in due regioni del nord Italia: Friuli Venezia Giulia (Udine, Trieste, Pordenone e Gorizia) e Veneto (Treviso, Padova, Belluno, Venezia, Vicenza); mentre il **Prosecco Docg** (denominazione d'origine controllata e garantita) è legato ad alcune zone distinte del solo Veneto: Valdobbiadene, Conegliano e Asolo. Un po' più di 100 ettari sono destinati alla produzione del Cartizze Docg nel comune di Valdobbiadene.

Il vitigno per produrre il prosecco è il Glera con l'aggiunta di percentuali di altre varietà stabilite nel disciplinare di produzione. In base al processo di produzione e alla diversa pressione cui è sottoposto il vino in bottiglia si ottengono diversi tipi di Prosecco:

- il Prosecco spumante ottenuto perlopiù col Metodo Charmat o Martinotti
- il Prosecco frizzante caratterizzato da minor spuma all'apertura della bottiglia e
- il Prosecco "fermo" cioè ottenuto da una classica vinificazione in bianco.

Non tutti i Prosecco, dunque, rientrano nella tipologia Spumante.

FRANCIACORTA E CHAMPAGNE

Franciacorta e Champagne sono vini caratterizzati dalla presenza di effervesienza, ottenuti con la rifermentazione in bottiglia, in una zona di produzione determinata. Nel primo caso siamo in Franciacorta, un'area collinare tra la provincia di Brescia e il lago d'Iseo; il luogo ha dato il nome all'omonimo vino spumante. Accade la medesima cosa per lo Champagne, ossia le bollicine più famose al mondo che hanno ereditato il nome dall'area di produzione nel nord della Francia: la Champagne.

SPUMANTE MILLESIMATO

Lo spumante millesimato è il vino ottenuto da uve di una sola annata.

SPUMANTE SATÈN

La versione Satèn dello spumante è dotata di una miscela di carbonica più delicata rispetto agli altri spumanti – extra brut, brut, extra dry, dry, pas dosé, demi sec, dolce – . Il Satèn è un'intuizione felice perché ha saputo introdurre al mondo degli spumanti chi ha qualche tentennamento verso le bollicine.

IL PERLAGE

In francese **si definisce perlage il fenomeno dell'effervesienza**, che si manifesta sotto forma di bollicine, dovuto alla presenza di anidride carbonica che si libera nel momento in cui viene stappato lo spumante. Più il perlage è fine, intenso e persistente migliore è la qualità del vino.

CAPIRE L'ANNATA DI IMBOTTIGLIAMENTO

Nella **retro etichetta** dello spumante è sempre indicato il **lotto di imbottigliamento** riconoscibile dalla lettera L seguita da un numero, ad esempio L 23030. Le prime due cifre (23) indicano l'anno, le seguenti (030) il mese e il giorno esatto di imbottigliamento

(nell'esempio il 30 gennaio).

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

Email

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

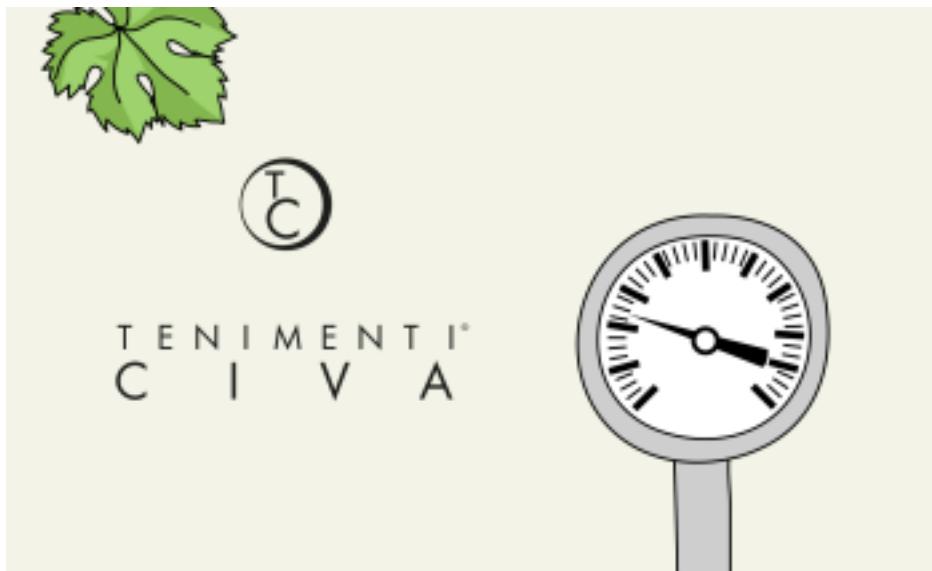
bellissimo. Organizzatrice di eventi culturali, firma il blog dell'Azienda Tenimenti Civa, di cui è Responsabile Marketing e Comunicazione.

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

Ti potrebbe interessare:



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



2. IL VINO FRIZZANTE E IL METODO ANCESTRALE O SUR LIE



3. La degustazione: il dialogo col vino!



4. Limpido fresco effervescente. Tre aggettivi per lo spumante



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



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