

RIEPILOGO

LEZIONE N° 2



In esclusiva da Tibevo

Ultimo aggiornamento: Jun 3, 2024

Lezione "I Vini Bianchi"

1. Raccolta e Vendemmia

- La vendemmia può essere meccanica o manuale, con l'obiettivo di raccogliere uva sana e integra.
- La verifica dell'integrità dei grappoli è essenziale per evitare marciume o danni.

2. Diraspatura e Pigiatura

- Le uve vengono separate dai raspi e poi pigiate per liberare il succo senza rompere i semi.
- Utilizzo di macchine diraspatrici-pigiatrici e, talvolta, di pressatrici pneumatiche per un controllo più fine della pressione.

3. Chiarificazione del Mosto

- Il mosto viene raccolto in serbatoi di decantazione per separare le parti solide dal succo.

4. Fermentazione

- Il mosto chiarificato viene fermentato in serbatoi, dove i lieviti trasformano gli zuccheri in alcool e anidride carbonica.
- La temperatura viene monitorata e controllata per garantire il profilo aromatico desiderato.

5. Travaso e Maturazione

- Dopo la fermentazione, il vino viene travasato per separarlo dai sedimenti e può subire ulteriori travasi per chiarificarsi ulteriormente.
- Il vino può maturare in diversi contenitori come serbatoi di acciaio, barrique di legno, o anfore.

6. Filtrazione e Imbottigliamento

- Prima dell'imbottigliamento, il vino viene filtrato per rimuovere impurità residue e imbottigliato in una linea sterile per prevenire contaminazioni.

7. Caratteristiche dei Vini Bianchi

- Freschezza e acidità vivace, aromi fruttati e floreali, mineralità, leggerezza e corpo medio.
- Preferenza per vini secchi, bassa tannicità e versatilità gastronomica.
- Possibili note di legno in vini invecchiati in botti di rovere.

8. Esempi di Vitigni Bianchi

- **Chardonnay**: Diffuso in tutto il mondo, produce vini di diverso stile.
- **Sauvignon Blanc**: Profumi aromatici di erbe e frutta esotica, vini freschi e vivaci.
- **Pinot Grigio**: Vini leggeri e beverini o più strutturati.
- **Riesling**: Elevata acidità, profumi floreali e fruttati, vini secchi, dolci e spumanti.
- **Moscato**: Aromatico, per vini dolci e passiti.

9. Degustazione dei Vini Bianchi

- Temperatura ideale tra 10 e 14 gradi, varia a seconda del tipo di vino (giovane o maturato).

10. Longevità dei Vini Bianchi:

- Pinot Grigio: Durata breve (1-3 anni), fresco e leggero.
- Riesling della Mosella: Durata lunga (10-30 anni), complesso e in grado di sviluppare aromi unici con l'invecchiamento.

Verifica la comprensione degli argomenti con i quiz interattivi. Per accedere ai quiz premi [qui!](#)

NON FERMARTI ORA, prosegui il percorso di formazione con la prossima lezione

Inizia a fare pratica

Degusta le bottiglie di vino selezionate per te.

Accedi alle nostre [degustazioni](#) e completa la tua formazione imparando a degustare comodamente da casa



*“Chi beve solo acqua ha un segreto da nascondere.”
Charles Baudelaire”*

Tibevo è un marchio di MIC SAS di Galiano Matteo Marco

www.tibevo.it