

# RIEPILOGO LEZIONE N° 3



In esclusiva da Tibevo

Ultimo aggiornamento: Jun 4, 2024

## Lezione "I Vini Rossi e Rosati"

---

### 1. Introduzione alla Produzione di Vini Rossi e Rosati:

- Importanza della raccolta di uva sana e integra.
- Fermentazione con bucce per estrarre colore e tannini.

### 2. Processo di Produzione del Vino Rosso:

- **Diraspatura e Pigiatura:** Separazione dei raspi e pigiatura delle uve
- **Fermentazione e Macerazione:** Estrazione di colore e tannini dalle bucce durante la fermentazione alcolica
- **Rimontaggi e Follature:** Mescolatura del mosto per ottimizzare l'estrazione e prevenire batteri
- **Svinatura:** Separazione del vino dalle parti solide
- **Fermentazione Malolattica:** Trasformazione dell'acido malico in acido lattico per un gusto più morbido
- **Maturazione:** In bottiglia, serbatoi di acciaio, barrique di legno o anfore
- **Assemblaggio:** Miscelazione di diversi lotti di vino per il prodotto finale
- **Filtrazione e Imbottigliamento:** Rimozione delle impurità e imbottigliamento del vino

### 3. Caratteristiche dei Vini Rossi:

- Aromi fruttati, speziati e terrosi
- Tannicità, corpo, acidità equilibrata e complessità
- Note di invecchiamento e persistenza

### 4. Produzione del Vino Rosato:

- Utilizzo di uve rosse con breve contatto delle bucce con il mosto
- Fermentazione e eventuale maturazione per mantenere freschezza e vivacità

## 5. Caratteristiche dei Vini Rosati

- Aromi fruttati e floreali; freschezza e acidità vivace; leggerezza e bassa tannicità; versatilità gastronomica; equilibrio armonioso

## 6. Esempi di Vini Rossi e Rosati Famosi:

- **Barolo (Italia):** 100% Nebbiolo, note di ciliegia, liquirizia e spezie
- **Bordeaux (Francia):** Blend di Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, ecc., note di ribes nero e cioccolato
- **Rioja (Spagna):** Principalmente Tempranillo, note di ciliegia, vaniglia e spezie.
- **Chianti Classico (Italia):** Principalmente Sangiovese, note di ciliegia rossa, tabacco e spezie
- **Shiraz (Australia):** 100% Shiraz, note di frutti di bosco scuri e pepe nero
- **Provenza Rosé (Francia):** Grenache, Cinsault, Syrah, note di fragola e agrumi
- **Chiaro di Bardolino (Italia):** Corvina, Rondinella, Molinara, note di ciliegia e fragola
- **Rosato di Puglia (Italia):** Negroamaro, Primitivo, Malvasia Nera, note di fragola e ciliegia
- **Tavel (Francia):** Grenache, Syrah, note di fragola e spezie
- **White Zinfandel (Stati Uniti):** Zinfandel, note di fragola e agrumi

---

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**



*“Niente rende il futuro così roseo come il contemplarlo attraverso un bicchiere di  
Chambertin.”  
Napoleone Bonaparte*

Tibevo è un marchio di MIC SAS di Galiano Matteo Marco

[www.tibevo.it](http://www.tibevo.it)