

# SUR LIE E BÂTTONAGE

604  
2601

625  
20097

AR.01 CANT.01  
01.4162  
RSV 20  
VGS/S.XTO  
2015  
CHECK IN 18.11.2020  
CASCO Nº 20097

620  
5045

650  
2649

668  
2829

49

# SUR LIE

## O AFFINAMENTO SUI LIEVITI/FECCE FINI

La pratica enologica dell'affinamento sur lies è originaria della Borgogna in Francia.

Per fecce fini si intendono tutti quei sedimenti che si formano a seguito della fine della fermentazione alcolica, formati per la maggior parte da lieviti esausti, le cui pareti cellulari vanno incontro a processi di autolisi permettendo il rilascio sia di sostanze aromatiche che arricchiscono la complessità del profilo aromatico del vino, sia di colloidali che ne influenzano consistenza e grassezza.

L'affinamento sui lieviti si effettua dopo la fermentazione alcolica.

Migliora e aumenta il corpo e la struttura del vino, consuma ossigeno e protegge da fenomeni ossidativi, arricchisce il bouquet aromatico.

# BÂTONNAGE

La tecnica che consiste nel ” rimescolare ” le fecce fini o nobili alla massa del vino in affinamento nelle barriques o in contenitori d'acciaio.

Questa pratica è realizzata utilizzando un attrezzo o un bastone (bâton in francese, da cui il nome) il cui movimento permette di agitare il vino e fare risalire le fecce nobili presenti sul fondo del recipiente.

In termini più scientifici, il batonnage favorisce l'autolisi dei lieviti che cedono al vino le mannoproteine parietali, colloidali protettori che hanno la capacità di legare i composti fenolici, in particolare tannini più reattivi.



