

METODO CLASSICO

IN ITALIA

CHAMPENOISE

NELLO CHAMPAGNE

DUE NOMI, UN UNICO PROCEDIMENTO





ASSEMBLAGGIO VINO BASE

Cuveè: vari tipi di vini provenienti da vigneti diversi, vitigni diversi, diverse annate (sans anneè) o se della stessa annata (millesimato)

Blanc de noirs: da uve rosse

Blanc de blancs: da uve bianche



IMBOTTIGLIAMENTO

L'assemblaggio dei vini viene imbottigliato nelle tipiche bottiglie Champagnotte o nei formati speciali per Riserve e Cuvée

TIRAGGIO E TAPPATURA

Ad ogni bottiglia viene aggiunto al vino uno sciroppo di zucchero di canna, lievito, sali minerali, caseina e argilla detto anche

Liquer de Tirage

Zucchero: fino a 24 gr./bottiglia.

4 gr. creano circa 1 atmosfera di pressione.

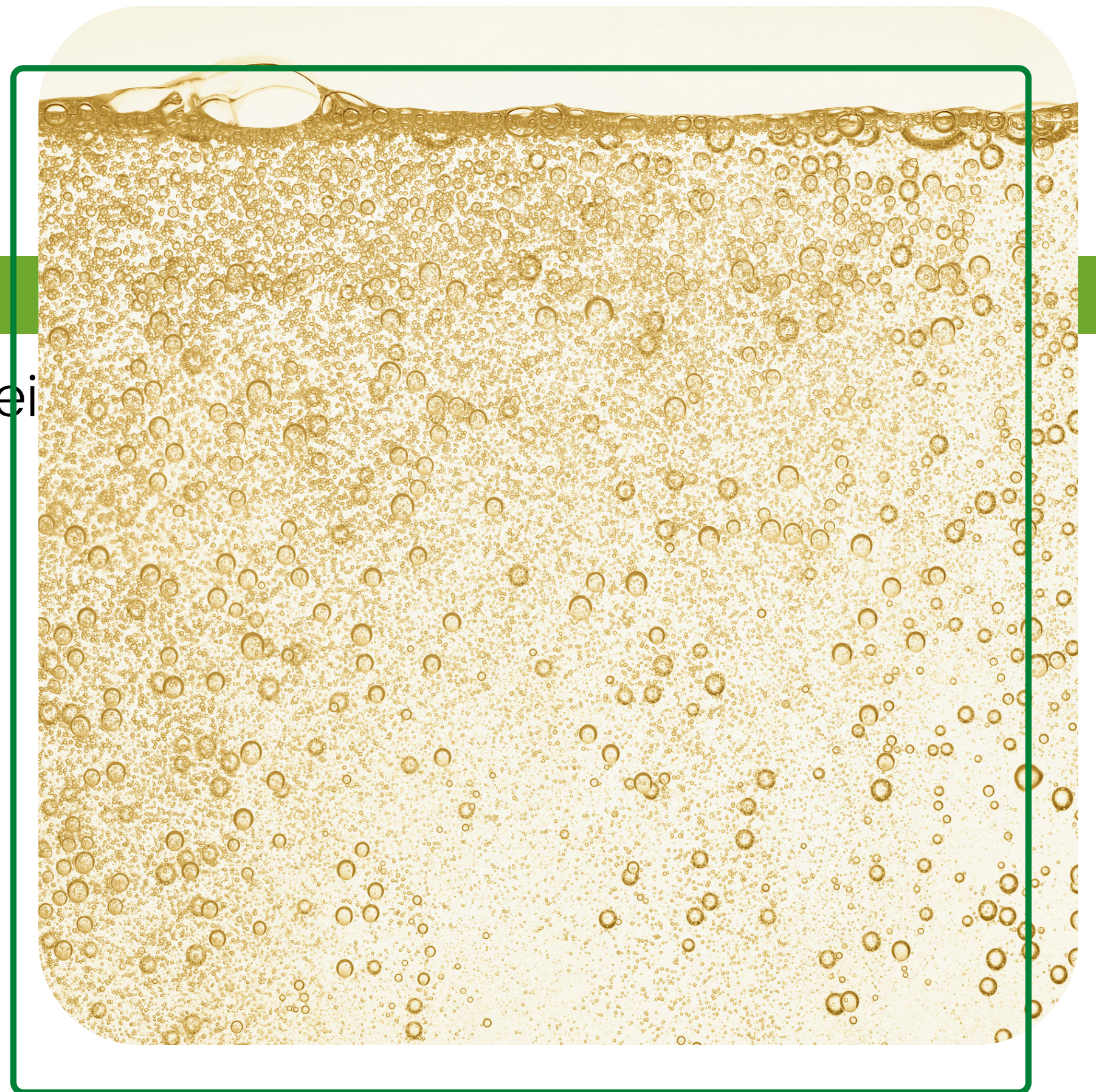
Viene tappato con tappi metallici a corona con all'interno dei piccoli cilindri di plastica, bidule, dove si raccoglieranno i residui della fermentazione a fine processo



SECONDA FERMENTAZIONE E PRESA DI SPUMA

In ogni singola bottiglia, grazie all'azione dei lieviti, organismi unicellulari vivi che si nutrono di zuccheri, si attiva la fermentazione.

Dalla fermentazione si genera alcool ed anidride carbonica, le famose bollicine (spuma) e si sviluppa una notevole pressione interna, fino a 6bar.



AFFINAMENTO SUI LIEVITI



Le bottiglie vengono messe in posizione orizzontale a temperatura controllata. E' una fase che può durare dai 12 mesi a una decina di anni.

Avviene il decadimento delle membrane dei lieviti (autolisi) che iniziano così a rilasciare profumi ed aromi più complessi.

REMUAGE

Le bottiglie vengono sistemate sulle pupitre e vengono ruotate per il mescolamento con le fecce fini e verticalizzate per una lenta discesa delle stesche sul collo della bottiglia (e nella bidule)

Nelle moderne cantine centinaia di bottiglie vengono accatastate in GiroPallet e movimentate meccanicamente.





DEGORGEMENT

Vengono espulse le fecce:
A la voleè (sboccatura
fatta a mano dal cantiniere)
A la glase (sboccatura
tramite l'immersione del
collo della bottiglia in una
soluzione a -25°C che
provoca il congelamento
dei primi 4 cm di vino, quelli
contenenti i residui)





DOSAGGIO

Al termine del processo di fermentazione e dopo la sboccatura i produttori rabboccano le bottiglie con lo sciroppo di dosaggio o *liqueur d'expédition* composto da vino invecchiato in *barrique*, zucchero di canna, acquavite o altri distillati, il tutto secondo una ricetta segreta che darà uno stile unico al prodotto finale.

Se non si effettua alcun dosaggio il prodotto si chiama *pas dosé* (viene rabboccato solo con lo stesso prodotto)



DOSAGGIO

Avremo così una classificazione degli spumanti in base al residuo zuccherino:

- - Pas dosé o Brut Nature o Dosaggio zero (meno di 3 g/l di residuo zuccherino)
- - Extra Brut (da 0 a 6 g/l)
- - Brut (da 6 a 12 g/l o)
- - Extra Dry (da 12 a 17 g/l)
- - Sec o Secco o Dry (da 17 a 32 g/l)
- - Demi-sec o Abboccato (da 32 a 50 g/l)
- - Dolce o Doux (oltre a 50 g/l)

TAPPATURA E ETICHETTATURA

A Spumante pronto si procede alla tappatura definitiva con tappo in sughero e gabbietta metallica di sicurezza.

