



TAPPI

Tappo di vetro

Vantaggi:

- il vetro è materiale sterile e igienico, inattaccabile da funghi o muffe.
- il vetro è un materiale inodore. Significa che ciò che contiene non viene assolutamente condizionato da questo materiale. Concretamente, il tappo in vetro, a differenza del sughero, non cede odori o aromi al vino;
- il vetro è un materiale inalterabile e resistente nel tempo.



Tappo di vetro

- il vetro è un materiale impermeabile ed ermetico, non consente il passaggio di liquidi e gas.
- il vetro è un materiale completamente riciclabile;
- il tappo in vetro è facile da stappare, non richiede il cavatappi ma, dopo aver tolto la capsula, basta esercitare manualmente una buona pressione dal basso verso l'alto e può essere tolto dalla bottiglia;
- il tappo in vetro è esteticamente appetibile, fine ed elegante.



Tappo di vetro

Svantaggi:

- i tappi in vetro hanno costi di produzione e lavorazione elevati;
- i tappi in vetro sono adatti soltanto per alcune tipologie di vini in quanto è totalmente ermetico. Per questo, è consigliato per vini giovani e freschi, che hanno già sviluppato tutto il loro potenziale e che quindi non necessitano di micro-ossigenazione, da bere subito o pochi anni dopo la vendemmia;
- i tappi in vetro non sono elastici per cui non si adattano al contesto che li ospita. Devono essere creati su misura per le bottiglie in cui devono essere inseriti con relativo aumento dei costi di produzione.



Tappo a vite o Stelvin

Conservazione e invecchiamento:
difficile avere grandi esempi in quanto l'uso
è piuttosto recente, le incrementazioni del
tappo diverse nel corso degli anni e non si
hanno grandi esempi di comparazione.

Inerti: non danno alcun tipo di
contaminazione

Apertura: facilità di utilizzo sia nella
stappatura che ritappatura

Sostenibilità: sono pressoché infinitamente
rinnovabili



Tappi sintetici

Possono essere di materiale termoplastico stampato (monoblocco) o coestruso, ossia caratterizzati da un nucleo interno in schiuma e una guaina flessibile esterna.



tappo sintetico



tappo coestruso

Tappo sughero monopezzo

Il più tradizionale e costoso, ottenuto direttamente dalla fustellatura della corteccia. È generalmente riservato ai grandi vini da affinamento



Tappo sughero naturale colmatato

Tappo di sughero naturale colmatato è un tappo i cui fori naturali vengono “chiusi” (colmatati) con la polvere di sughero. Questo particolare processo serve per rendere la chiusura perfetta.



Tappo in sughero birondellato

rappresenta un buon compromesso qualitativo in quanto ha un corpo in trucioli di sughero coperto alle due estremità -una delle quali sarà a contatto con il vino- da due rondelle in sughero naturale; viene utilizzato anch'esso per vini importanti,





Tappo composto di tre parti: un corpo agglomerato prodotto con tecnologia a stampo, una rondella in microgranina e una in sughero naturale, entrambe sanificate



Tappo in sughero agglomerato in microgranina

E' composto da soli trucioli fini di
sughero tenuti insieme da agglomeranti
alimentari.

