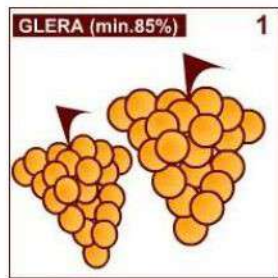


Prosecco: metodo di produzione

Di seguito un elenco dei passaggi necessari alla produzione del Prosecco, la celebre specialità enologica:



Secondo il disciplinare, il Prosecco deve essere necessariamente prodotto con almeno l'**85% di uve** del vitigno 'Glera'.



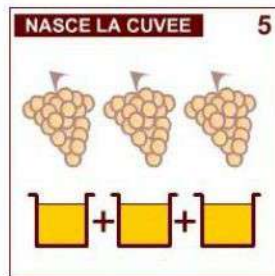
L'uva è pressata delicatamente ('**pressatura**'): ciò che si ottiene è il '**mosto**', sostanza liquida in genere densa e torbida.



Il mosto viene messo a riposo in apposite vasche. Le sue componenti più pesanti decantano.



La parte limpida è travasata in cilindri d'acciaio a temperatura controllata. L'aggiunta di lieviti selezionati innesca la '**fermentazione**': lo zucchero è trasformato in alcool e anidride carbonica. Il mosto diventa vino.



Il '**vino base**' così ottenuto è arricchito da altre partite di vino base che si distinguono tra loro per specifiche caratteristiche organolettiche, per provenienza e periodo della vendemmia. Nasce la cosiddetta '**cuvée**'.



Il vino è travasato in **grandi recipienti a pressione**, le '**autoclavi**'. Sono quindi aggiunti altri **lieviti e zucchero** che innescano una seconda fermentazione, la '**rifermentazione**'.



Nel corso della rifermentazione, i lieviti sono nuovamente chiamati a **trasformare lo zucchero in alcool ed anidride carbonica**. Quest'ultima, trattenuta dalla pressione, rimane 'imprigionata' nel vino, donandogli le caratteristiche '**bollicine**'.



Il processo di spumantizzazione può durare da un minimo 30 fino a 90 giorni. Lo spumante è quindi pronto all'**imbottigliamento**. Dovranno trascorrere altri quaranta giorni circa perchè sia commercializzato.

Maggiori informazioni presso questo indirizzo:

<https://www.webfoodculture.com/vino-prosecco-storia-informazioni-curiosita/>