



Il vino confezionato ed inscatolato viene deposto nei magazzini in attesa di essere caricato e quindi spedito a destinazione.



Ecco il nuovo settore per la produzione degli spumanti: la pressa per il mosto bianco speciale per i futuri spumanti.



Dalle autoclavi lo spumante passa all'imbottigliatura, tappatura e gabbatura, prima del confezionamento.

SPUMANTE COL METODO CHARMAT

In questo sistema si parte da un vino base molto acido e poco alcolico (massimo 10 gradi e mezzo). Il vino viene arricchito di zucchero e lieviti selezionati sotto il controllo della Sezione Repressione Frodi della Finanza.

Inizia quindi la rifermentazione che sviluppa alcool e atmosfere di pressione. Quando la rifermentazione è finita, c'è un periodo di maturazione del vino con le fecce per esaltare il più possibile, profumi e sapori. Il periodo di lavorazione, col metodo Charmat, può variare dai tre ai sei mesi di tempo.

... E COL METODO CHAMPENOIS

Si parte sempre da vini base molto acidi e poco alcolici (10 gradi e mezzo, massimo). Il vino viene arricchito con zucchero e lievito selezionato, sempre sotto la vigilanza della Repressione Frodi. Si procede all'imbottigliamento (le bottiglie vengono chiuse con tappi corona metallici). Il vino viene lasciato per circa 16-18 mesi, in bottiglia, a fermentare. Quindi si passa alla fase "remoise" cioè rimozione delle fecce. Quest'operazione si effettua su speciali legii chiamati "pupitres" (durata 30-40 giorni). Poi si passa al congelamento del collo della bottiglia con una speciale apparecchiatura. Arriva, quindi, la fase del "degorgement" ovvero sboccatura. Viene eseguita manualmente: la bottiglia viene stappata e la pressione interna spinge verso l'esterno il cubetto di feccia ghiacciata. Infine tappatura definitiva con tappo-sughero e gabbiettatura. Il tutto realizzato con macchine speciali. La bottiglia viene confezionata ed è pronta per l'uso.