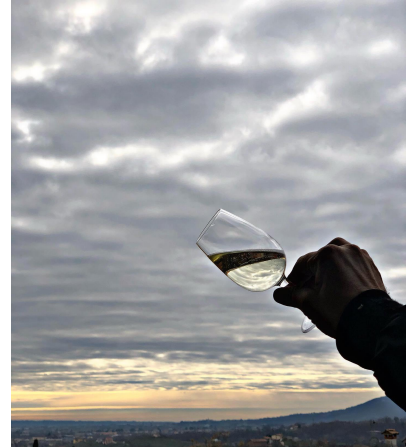


# Prosecco e la mia esperienza



**DOCUMENTO CREATO DA NAVAR BALDISSERA 5KA**

# IL VITIGNO GLERA

Il Prosecco nasce sulle colline di Valdobbiadene: nel 2019 sono state inserite nell'elenco dei siti patrimonio dell'umanità dell'Unesco.

Su queste colline prospera il vitigno Glera, che produce uve a bacca bianca, con grappoli grandi e lunghi E acini giallo-dorati, con un sapore fruttato, rotondo, gradevolmente amarognolo.



# LA VENDEMMIA



Quando le uve raggiungono il giusto grado di maturazione, è il momento di iniziare la vendemmia.

In molte aziende si utilizza il metodo di vendemmia "classico", ossia a mano, al fine di limitare l'eventualità che le viti possano essere danneggiate dall'utilizzo di macchinari.

Durante la fase di raccolta delle uve occorre comunque rispettare alcune regole: è necessario evitare di raccogliere l'uva bagnata, vanno evitate le ore più calde della giornata, per impedire l'inizio di fermentazioni indesiderate; i grappoli andranno riposti in contenitori non troppo capienti, per evitare lo schiacciamento.



# LA VINIFICAZIONE

Dopo la vendemmia, le uve vengono trasferite nelle cantine per la vinificazione.

Qui vengono sottoposte a un'operazione di pressatura per estrarre il mosto, che viene posto in appositi serbatoi per la decantazione.

In tal modo si mantengono inalterate tutte le caratteristiche tipiche delle uve Glera.

Alla fine di questa operazione, si fa fermentare per circa 10 -12 giorni la parte limpida del mosto con l'aggiunta di lieviti selezionati, a una temperatura costante di 15-18 gradi, per ottenere il cosiddetto "vino base" che è pronto per essere spumantizzato.



# LA SPUMANTIZZAZIONE



La presa di spuma si effettua grazie all'utilizzo di autoclavi pressurizzate, secondo il tradizionale metodo di produzione del Prosecco chiamato metodo Charmat o Martinotti.

Il vino viene inserito in questi recipienti insieme a lieviti e a zuccheri, per circa 15-20 giorni. In seguito, il vino viene refrigerato in autoclave e poi filtrato per ottenere la dovuta limpidezza.

Il prodotto rimane in autoclave per 15-20 giorni, un periodo breve se paragonato alla lunga fermentazione in bottiglia tipica del metodo Classico, utilizzato nella produzione dello Champagne.

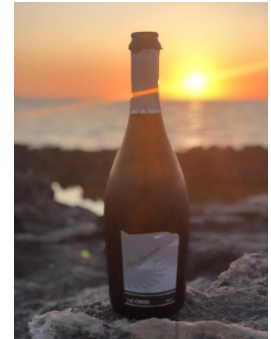
Nella produzione del Prosecco si preferisce l'uso delle autoclavi al fine di preservarne gli aromi fruttati e delicati.

# L'IMBOTTIGLIAMENTO



Al termine della spumantizzazione avviene l'imbottigliamento del prodotto, che in base alla concentrazione di zuccheri verrà classificato secondo le diverse tipologie: extra brut, brut, extra dry e dry.

Dopo 30 giorni di affinamento in bottiglia, il vino è pronto per essere posto in vendita sul mercato.



Infine viene servito per la degustazione

