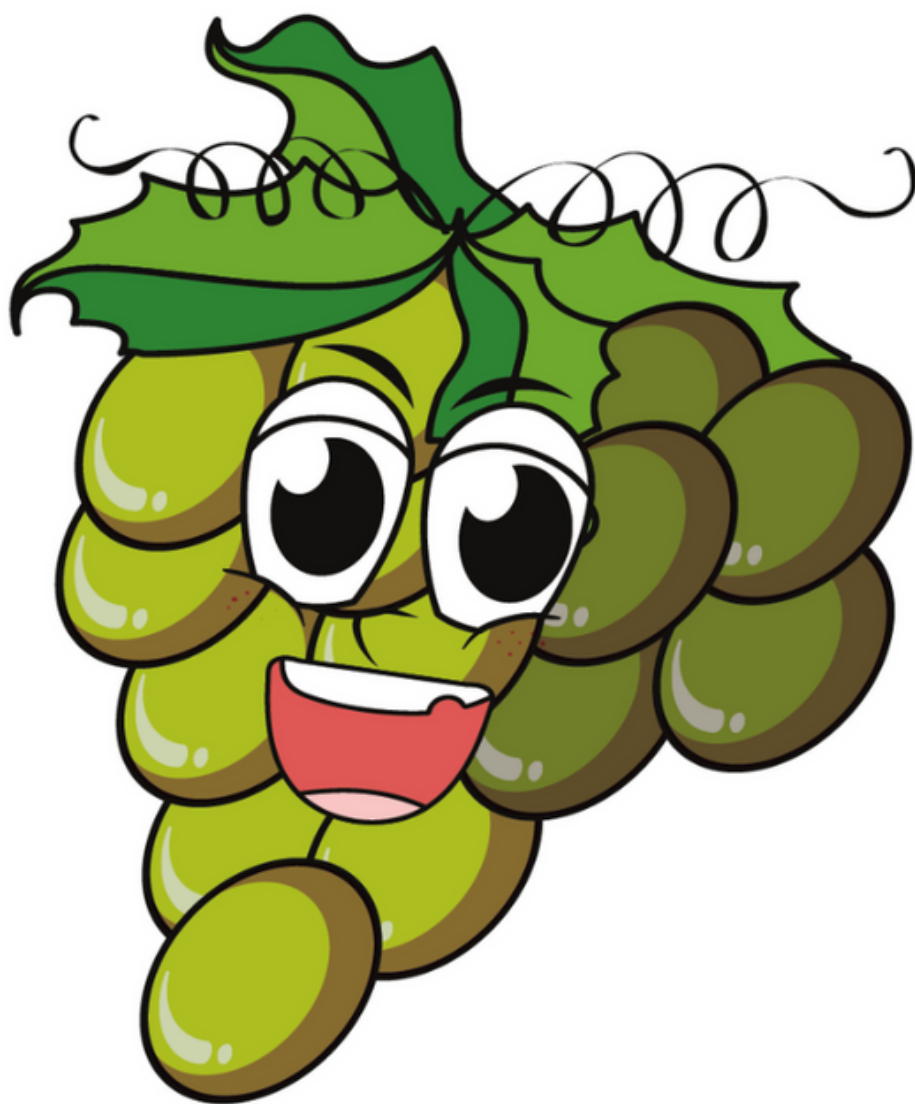




## DALLA VENDEMMIA AL VINO: IL PROCESSO DI TRASFORMAZIONE DELL'UVA

La trasformazione dell'uva in vino inizia con la vendemmia, momento in cui i grappoli vengono raccolti a mano o con macchinari a seconda del tipo di vino da produrre. Dopo la raccolta l'uva viene portata in cantina dove subisce la diraspatura per eliminare i raspi e la pigiatura che rompe gli acini e libera il mosto. Segue la fermentazione alcolica in cui i lieviti naturali o aggiunti trasformano gli zuccheri in alcol e anidride carbonica determinando il carattere del vino. Nei vini rossi il mosto fermenta a contatto con le bucce per estrarre colore e tannini mentre nei vini bianchi le bucce vengono separate prima della fermentazione. Dopo questa fase il vino viene separato dalle parti solide con la svinatura e può essere sottoposto a un periodo di affinamento in acciaio, legno o bottiglia per migliorare le sue qualità aromatiche e strutturali. Infine il vino viene filtrato stabilizzato imbottigliato e reso pronto per il consumo.