

ALCUNI MOTIVI PER CUI IL VINO NON COMPIE LA RIFERMENTAZIONE IN BOTTIGLIA

Prima di elencare alcuni motivi per i quali il vino può non rifermentare in bottiglia, occorre precisare alcune cose: la fermentazione alcolica interessa solo i vini **AMABILI** (fino a 45 gr/l di zucchero). Infatti questi vini con l'avvento della stagione calda, successiva alla loro mescita dalla botti e al loro imbottigliamento, **TENDONO** a **PERDERE** la loro parte zuccherina, **TRASFORMANDOLA** in **GRADAZIONE ALCOLICA**, in parole semplici il vino **AMABILE** **DIVENTA** vino **FRIZZANTE**. Questo processo può subire però delle **ALTERAZIONI** in base a più svariati motivi, ma eccone i principali:

- *Il fattore principale che **INFLUENZA** la fermentazione del vino è **IL TEMPO METEOROLOGICO**. Se la stagione primaverile-estiva risultasse **più piovosa** e di conseguenza **meno calda**, con eccessivi **sbalzi di temperatura** rispetto ai normali parametri stagionali, si otterrebbe un clima ostile nei confronti della rifermentazione nella bottiglia del vino.*
- *Un altro fattore influenzante di una certa rilevanza nella rifermentazione, risulta essere **IL LUOGO** (cantina, garage, ecc...) di **PERMANENZA** del vino sfuso, talvolta troppo caldo e altre troppo freddo.*
- ***Stoccaggio** non corretto, problemi di inquinamento nella bottiglia e periodo di imbottigliamento meno indicato.*

Se si riscontrassero eventuali problemi, alcune delle possibili cause potrebbero essere proprio quelle elencate qui sopra. Al fine di servire al meglio i nostri vari e stimatissimi clienti

è stata creata una vasta gamma di prodotti già imbottigliati dalla nostra azienda che potete trovare a buonissimi rapporti qualità-prezzo, i quali potrete già degustare essendo vino già maturo.

Ringraziando per la vostra attenzione
non ci resta che augurarvi "SALUTE";
per l'Azienda Agricola Assirelli
Vittorio & Matteo.