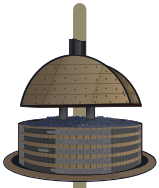
L'ELABORAZIONE DELLO CHAMPAGNE



PRESSATURA

- Subito dopo la raccolta
- Grappoli interi
- Lenta e frazionata

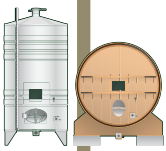
Unità di pressatura (marc) = 4.000 kg di uva	
Cuvée	Taille
2.050 L	500 L

VINACCE ("AIGNES")
Distilleria

DECANTAZIONE

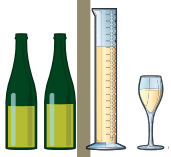
- Chiarificazione dei succhi per sedimentazione
- Travaso

FECCE
Distilleria



FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA

- **FA** = Zucchero → Alcool e CO_2
- **FML** *(facoltativa)* = Acido malico → acido lattico



ASSEMBLAGGIO

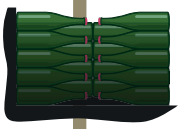
- Vini chiari: Vini di base
  - Cru - Vitigni - Annate

Vini dell'annata	Vini di riserva
Freschezza, vivacità	Complessità permanenza dello stile

TIRAGE

- Imbottigliamento dell'assemblaggio
- Dal 1° gennaio successivo alla vendemmia
- Aggiunta di liqueur de tirage (zucchero, lieviti, coadiuvante di remuage)

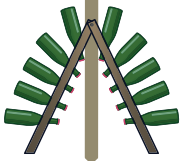
PRESA DI SPUMA E MATURAZIONE



- Presa di spuma = 2ª FA in bottiglia
- Pressione: 6 bar a 20°C
- Autolisi dei lieviti: apporto di aromi
- Maturazione nelle cantine

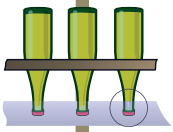
Non millesimati	Millesimati
Minimo 15 mesi	Minimo 36 mesi

REMUAGE



- Manuale o meccanico
- Concentrazione delle fecce nel collo della bottiglia

DÉGORGEMENT

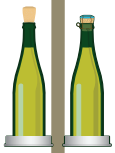


- Manuale o meccanico
- Espulsione del deposito concentrato nel collo

DOSAGE

- Aggiunta di liqueur de dosage per finalizzare il profilo dello Champagne

TAPPATURA E GABBIETTATURA



- Aggiunta:
  - Tappo di sughero
  - Capsula per gabbietta
  - Gabbietta

HABILLAGE

- Aggiunta:
  - Capsulone
  - Etichetta
  - Controetichetta

1,2 kg di uva = 1 bottiglia di Champagne

©Comité Champagne 2025 - È vietata la riproduzione totale o parziale del presente documento senza previa autorizzazione scritta del Comité Champagne.

Ulteriori informazioni : **champagne.education**