

► PRESSATURA

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

Unità di pressatura (marc) =
4.000 kg di uva

Cuvée
2 050 L

Taille
500 L

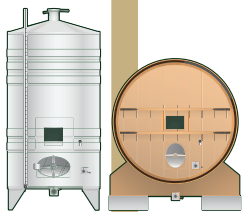
VINACCE ("AIGNES")
Distilleria



► DECANTAZIONE

- Chiarificazione dei succhi per sedimentazione
- Travaso

FECCE
Distilleria



► FERMENTAZIONE ALCOLICA E MALOLATTICA

- **FA** = Zucchero → Alcool e CO₂
- **FML** (*facoltativa*) = acido malico → acido lattico

► ASSEMBLAGGIO

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

Vini dell'annata

Freschezza, vivacità

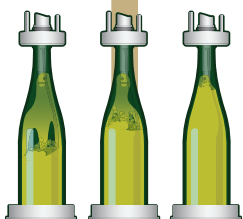
Vini di riserva

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

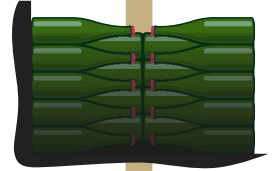
- Presa di spuma = 2a FA in bottiglia
- Pressione: 6 bar a 20°C
- Autolisi dei lieviti: apporto di aromi
- Maturazione nelle cantine

Non millesimati

Minimo 15 mesi

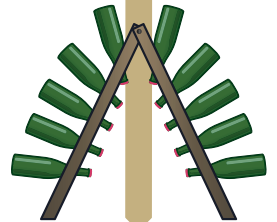
Millesimati

Minimo 36 mesi



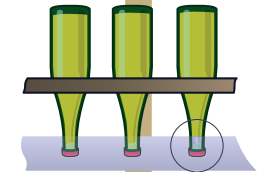
REMUAGE

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



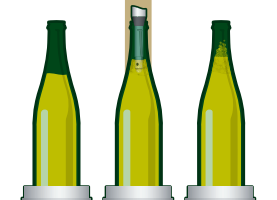
DÉGORGEMENT

- Manuale o meccanico
- Espulsione del deposito concentrato nel collo



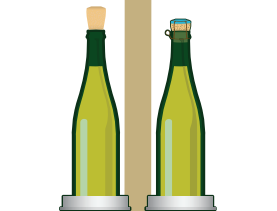
DOSAGE

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



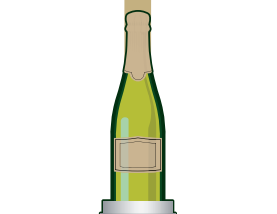
TAPPATURA E GABBIETTATURA

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



HABILLAGE

- Aggiunta:
 - Capsulone
 - Etichetta
 - Controetichetta



► 1,2 kg di uva = 1 bottiglia di Champagne

Per saperne di più: champagne-mooc.com