

VENERDÌ 30 SETTEMBRE 2022

SUCCEDE A CASCINA PAPA MORA

Aggiornamenti, suggerimenti, ricette, notizie



Il vino secondo Cascina Papa Mora

Prima puntata

Il vino buono si fa in vigna, e parte con uva sana, non trattata, che abbia raggiunto un grado zuccherino tra 18 e 23 **gradi Babo**. Questo dato è molto importante perchè determina il grado alcolico del vino che si farà.

La siccità di quest'estate ha preoccupato tutti i vignaioli, ma in realtà l'uva, mancando la pioggia, era sana anche se con acini piccoli e poco succosi. Il rischio è che la vite in sofferenza idrica sia costretta ad utilizzare il succo dei suoi frutti per sopravvivere.

Per questo motivo la vendemmia è stata generalmente anticipata e noi l'abbiamo fissata **l'11 e il 12 settembre**, tra i vigneti attorno a casa e quelli storici a Cisterna d'Asti, in pieno Roero, dove abbiamo pranzato al sole di una delle ultime giornate d'estate.

Arrivata in cantina, l'uva passa nella deraspatrice e, liberata dai grappoli, viene pompata nelle vasche d'acciaio insieme a una minima quantità di metabisolfito di potassio (disinfettante, antiossidante e stabilizzante), e ai **polifenoli (tannini)** che stabilizzano il colore e limitano l'impiego dei solfiti.

Una delle operazioni più delicate e complesse è l'inserimento dei lieviti selezionati, per far partire al più presto la fermentazione alcolica.

Vi vedo impazienti e curiosi di scoprire questa tecnica misteriosa, ma dovrete attendere la **prossima puntata ...**

IL NOSTRO PUNTO VENDITA È APERTO PER ACQUISTI IN AZIENDA

CONSEGNA A DOMICILIO TUTTI I MERCOLEDÌ POMERIGGIO

NELLE PAGINE SEGUENTI PAGINA TROVATE L'ELENCO DEI PRODOTTI IN VENDITA AGGIORNATO OGNI SETTIMANA



0141 935126

www.cascinapapamora.it

info@cascinapapamora.it

Ricevi questa mail perchè ci hai fornito il tuo indirizzo. Se non vuoi più riceverla, comunicacelo e sarai cancellato dalla nostra mailing list