

La vinificazione in rosso

Con questa lavorazione l'uva appena pigiata viene messa nei tini di fermentazione che non vanno riempiti completamente in quanto occorre tenere conto dell'aumento di volume del mosto fermentato.

La presenza delle vinacce, anche prive dei raspi, produce nei mosti una fermentazione più attiva e più rapida in quanto le parti solide sono apportatrici di ossigeno che facilita la moltiplicazione dei lieviti.

Dopo la prima fase di fermentazione si effettua la svinatura seguita da una sfecciatura (travasò: lavorazione molto importante che si compie in media per 3-4 volte a distanza di 7- 15 gg secondo le necessità) e quindi dall'eliminazione delle sostanze indesiderate.

La fermentazione in rosso delle uve ammostate si può effettuare in tini aperti ed in tini chiusi.

Nei tini aperti è necessario provvedere almeno due volte al giorno alle *follature* che consistono nel rompere il denso cappello di vinacce emerso per effetto della fermentazione, ossigenando così il mosto in modo da regolarne la temperatura e la fermentazione stessa.

Nei tini chiusi per ossigenare il mosto si usano delle pompe che prelevano il liquido dalla parte inferiore del tino e lo riportano sulla parte superiore. Questa lavorazione prende il nome di rimontaggio.

