



Molte volte notiamo sulla bottiglia di uno spumante, prosecco o champagne la parola millesimato. Cosa significa ?

Questo tipo di definizione è proprio dei vini spumanti ottenuti con rifermentazione in bottiglia. Parliamo quindi di Champagne e/o Metodo Classico in Italia e prosecco.

Questi vini si ottengono mescolando vini di diverse annate, ottenendo così quella che viene chiamata cuvee.

infatti, si può notare che sulle bottiglie dei vini spumanti ottenuti con metodo classico o champenoise ( cioè con la rifermentazione in bottiglia, dopo aver inserito nella bottiglia colma della sopra descritta cuvee i lieviti e gli zuccheri) non c'è la data di vendemmia (come abbiamo detto prima, si tratta di una "miscela" di vini di diverse annate).

Se c'è una data è quella della sboccatura ( processo che elimina i lieviti che hanno agito nella bottiglia).

Il discorso cambia quando la cuvee è ottenuta da vini della stessa annata di vendemmia ( condizione molto particolare perchè i vini così ottenuti devono avere caratteristiche qualitative eccelse).

In questo caso, la cuvee è "millesimata" e sulla bottiglia troverai anche la data di vendemmia.