

La vinificazione in bianco

Si esegue facendo avvenire la **fermentazione del mosto fuori dal contatto delle bucce**. Si applica quando si vogliono ottenere **vini bianchi limpidi e stabili** partendo da uve bianche oppure quando si vogliono ottenere vini rosati da uve rosse. La vinificazione in bianco è tecnicamente **molto delicata** in quanto i vini bianchi sono più soggetti alle alterazioni microbiche e alle fermentazioni anomale.

Anche con questo sistema di vinificazione occorre operare la **sfecciatura** (il travaso: lavorazione molto importante che si compie in media per 3-4 volte a distanza di 7- 15 gg secondo le necessità) prima della fermentazione.

Per ottenere vini bianchi di buona qualità con caratteri di gusto, di freschezza, ed il cosiddetto **sapore di fruttato**, occorrono **uve perfettamente sane, prive di attacchi parassitari o da muffe**, e con una buona percentuale di acidità fissa, caratteristica questa dell'uva non abbondantemente matura.

La vinificazione in bianco mira all'immediata estrazione del succo dal frutto, in maniera che la fermentazione riguardi solo la parte liquida, mentre **la solida deve essere separata ed avviata alla distillazione**. Per alcuni vini bianchi di particolare finezza occorre utilizzare solamente il 60 % del mosto sgrondato, scartando il resto.