

TIPOLOGIE E CARATTERISTICHE DEL VINO ITALIANO

20 Dicembre 2022



Il vino italiano è conosciuto e diffuso in tutto il mondo, si abbina a una grande varietà di sapori e grazie alle diverse tipologie di vini prodotti sul territorio è possibile riconoscere una specifica regione italiana.

Basti pensare, infatti, che i vitigni autoctoni sono circa 355 e sono dislocati su tutto il territorio italiano, che, grazie alla sua geografia e al clima, permette di creare diverse tipologie di vino con intensità, sapori e odori differenti.

[Acquistare vino italiano online a prezzi scontati](#) è molto semplice oggi grazie alla presenza di numerosi eCommerce specializzati, sia delle cantine stesse che di enoteche online multimarca.

Vino italiano online: quali sono le tipologie di vino italiano più vendute

Il vino italiano si suddivide in diverse categorie che permettono alle numerose cantine italiane di commercializzare i propri prodotti in diversi ambiti del settore e di distinguersi dai competitor internazionali.

Ogni tipologia di vino italiano, infatti, ha delle caratteristiche che lo rendono distinguibile e unico. A partire dai vini frizzanti e dagli spumanti italiani che si ottengono tramite uno speciale processo di rifermentazione del vino con l'aggiunta di zucchero e lieviti, sia in bottiglia che in cisterna.

I vini frizzanti italiani e gli spumanti sono ideali per essere degustati con gli aperitivi, i dolci e le portate a base di pesce, basta scegliere tra un Trento DOC con metodo classico, un Prosecco con metodo Charmat o un Franciacorta.

Vino bianco italiano

Il vino bianco italiano si suddivide a sua volta in due categorie, leggero o strutturato. Nel primo caso il prodotto si ottiene attraverso la vinificazione in bianco, attraverso cui il vino si fermenta a temperature non eccessive e si affina per qualche mese in speciali contenitori prima dell'imbottigliamento.

Il vino bianco italiano leggero è adatto per i piatti a base di pesce e gli aperitivi, ci sono numerosi vitigni che danno vita a

questa categoria di vino come il Vermentino o il Traminer.

Il vino bianco strutturato, invece, è più corposo e intenso del precedente, contiene una maggiore percentuale di alcool e può essere abbinato a formaggi stagionati, carni bianche, piatti complessi. Molte aziende che producono questa tipologia di vino preferiscono lasciar fermentare il vino in piccole botti di legno con appositi lieviti, per ridurre la sua acidità naturale.

Vino rosso italiano

Quando si parla di vino italiano online da acquistare e si inciampa nella categoria dei vini rossi diventa molto complicato comprendere quale delle bottiglie presenti sia più adatta alle proprie esigenze.

Il mondo del vino rosso italiano è molto vasto, complesso e al tempo stesso sorprendente. Anche in questo caso troviamo diverse sottocategorie: vino rosso leggero, strutturato e di medio corpo.

Il vino rosso leggero è particolarmente adatto ad abbinamenti con salumi, minestre, formaggi di media stagionatura e grigliate. Basti pensare al Pinot Nero o ad altri vini che si ottengono con stili di vinificazione che richiedono tempi brevi e nessuna maturazione in botti di legno.

Il vino rosso di medio corpo, come il Merlot, è caratterizzato da una vinificazione semplice ma è molto aromatizzato e più strutturato del precedente. Anch'esso è perfetto per grigliate e piatti di carne rossa.

Il vino rosso corposo italiano si ottiene con un processo di vinificazione molto complesso e richiede una maturazione lunga. Per la sua realizzazione si utilizzano uve con un'elevata acidità e prima dell'imbottigliamento è necessario aspettare da 1 fino a 4 anni.

Si tratta di un vino importante, prestigioso, adatto per abbinamenti complessi con selvaggina, brasati, formaggi di lunga stagionatura o carni rosse.