

## El vino Frizzante

06/05/2016



Posiblemente, una gran mayoría de los habituales lectores de este blog, jamás hayan oído hablar de este tipo de vino.

Un vino frizzante, más conocido como **vino de aguja en italiano**, tiene un contenido con una baja graduación alcohólica (entre 5° y 10°), siendo un **vino joven y sin tener una crianza en madera**. Es el clásico vino que apetece beber cuando llegas a casa después de una larga jornada laboral, un vino facilón y siempre acompañado de una buena tapa.

Son vinos bastantes **ligeros, frescos y afrutados,** siendo en la mayoría de las ocasiones dulces.

Los frizzantes son vinos con un contenido en anhídrido

carbónico logrado de forma natural o por adición antes de ser embotellados, siempre a menos de 4 atmósferas de presión. Es aquí donde radica su diferencia con los espumantes y con el champagne, ya que estos obtienen sus "burbujas" de forma totalmente natural cuando se ejecuta la segunda fermentación en un envase cerrado, las cuales deben de tener entre las 4 y las 7 atmósferas de presión.

Es posible elaborar un frizzante de dos maneras: 1) incluir una adición de anhídrido carbónico puro en el momento en que se envasa, 2) realizar una segunda fermentación en un envase cerrado. Esta última consigue dar una mejor calidad en las burbujas y en los aromas.

Uno de mis vinos favoritos es Estrella de Murviedro

Frizzante, con una variedad de uva Moscatel de Alejandría y perteneciente a la D.O. Protegida de Valencia.

En resumen. Son vinos bastantes ligeros, como ya

mencionaba anteriormente, y aptos para acompañar las pastas, mariscos, ensaladas, etcétera, y ahora que llegan los meses de calor resulta una **compañía alegre, agradable y divertida** bajo la luz de la luna.