Speciali

Vino: le tipologie di bottiglia più comuni

Segui - Vino

Quanti tipi di bottiglie di vino ci sono? La forma cambia solo per una questione di bellezza e design oppure ogni tipologia di bottiglia è funzionale al vino che c'è dentro? Tutte le parti che compongono una bottiglia di vetro hanno una specifica funzione. Ecco una gallery con le immagini delle bottiglie di vino più utilizzate nel mondo.

La **bottiglia di vetro** è il contenitore ideale per la conservazione e l'affinamento (cioè la maturazione) del vino. In genere, si tratta di contenitori alti e slanciati che vengono modellati in modo funzionale allo stoccaggio, al servizio e alla mescita (consumazione al bicchiere) del vino.

Ogni bottiglia è composta da più parti:

- **La base**. Ha spesso una forma concava per effetto della quale, quando la bottiglia è in posizione verticale, i sedimenti del vino si depositano in fondo, lungo l'anello creato dalla rientranza.
- **Il corpo**. È la parte più estesa della bottiglia: dalla base fino alle spalle.
- **Le spalle**. Rappresentano una barriera per gli eventuali sedimenti prodotti dall'invecchiamento del vino. Durante il travaso in un bicchiere, infatti, i depositi vengono trattenuti in questa parte della bottiglia. Per questa ragione, i vini che tendono a produrre sedimenti più o meno abbondanti, vengono messi in bottiglie che hanno spalle accentuate. I vini bianchi, che in genere non producono sedimenti, e quelli rossi che producono una quantità ridotta di sedimenti, vengono conservati in bottiglie con spalle slanciate o addirittura senza spalle.
- **Il collo**. È la parte più stretta della bottiglia sulla quale si trova l'apertura che consente la mescita del vino.

La **forma** delle bottiglie si è evoluta insieme alle tradizioni e alle usanze dei popoli che le fabbricavano. Molte delle bottiglie diffuse in tutto il mondo portano ancora il nome della zona di provenienza.

Nella gallery, ti mostriamo le **principali tipologie di bottiglie utilizzate per i vini**.

CORRELATI

Speciali

- Glossario del vino
- Perché è più buono il vino invecchiato in botte di legno?
- Vino in damigiana: qualità e risparmio

Consigli

- Come conservare il vino correttamente: dove, come e temperatura ideale
- A quale temperatura servire il vino per degustarlo al meglio
- Quei termini misteriosi dietro le bottiglie di vino
- Vino: sai cosa bevi? Impariamo a leggere l'etichetta

Scopri come scegliere il bicchiere più adatto per degustare il vino.

Hai trovato utili queste informazioni?

Hai appena letto un articolo riservato ai nostri soci. Vuoi scoprire tutti i vantaggi di essere un socio Altroconsumo? **Approfitta dell'offerta**

Potrebbe interessarti anche

24 febbraio 2025

Da Ozempic a Mounjaro: pro e contro dei nuovi farmaci per dimagrire

30 aprile 2025

Il pollo si lava prima di cucinarlo? Sfatiamo un pericoloso mito

OFFERTA ESCLUSIVA

Sei ancora in tempo

Prova Altroconsumo a 2€ per 2 mesi e puoi ricevere un **aspirapolvere senza fili come regalo** di benvenuto.

Ne approfitto ›

25 giugno 2025

Passata di pomodoro: i pesticidi più critici in 7 marche

21 marzo 2025

Mi piace così: tutto sul sistema di pasti a domicilio che promette di far dimagrire

05 luglio 2024

Guida al significato dei simboli della lavastoviglie

Segui - Vino

Vuoi ricevere la nostra newsletter? CREA IL TUO ACCOUNT

+39026961500

Chiamaci
Dal lunedì al venerdì 9.00-13.00 / 14.00-18.00

CONTATTI RIVISTE SCOPRI L'OFFERTA

Il mondo Altroconsumo Le pagine più viste Il nostro ruolo nel mercato Contenuti

© 2025 Altroconsumo Privacy Cookie Condizioni generali Whistleblowing Altroconsumo Associazione indipendente di consumatori – c.f. 97010850150

Altroconsumo Edizioni S.r.l. – partita IVA 12581280158