



WINE KNOWLEDGE BASE · RISPOSTA

quale vino viene invecchiato nelle botti di cherry?

29/06/2026

Vini invecchiati in botti di ciliegio (cherry)

Devo fare una precisazione importante: nella pratica enologica tradizionale e moderna, **le botti di legno di ciliegio (cherry wood) non sono comunemente utilizzate** per l'invecchiamento del vino.

Legni tradizionalmente utilizzati

I legni più diffusi per l'affinamento del vino sono:

- **Rovere francese** (Quercus robur, Quercus petraea)
- **Rovere americano** (Quercus alba) - come quello usato per gli Sherry spagnoli
- **Rovere dell'Europa orientale** (Quercus sessiliflora)
- Castagno (in alcune tradizioni regionali)
- Acacia (per vini bianchi in alcune zone)

Perché il ciliegio non è utilizzato?

Il legno di ciliegio presenta caratteristiche che lo rendono poco adatto all'invecchiamento del vino:

- **Porosità inadeguata** per gli scambi micro-ossidativi necessari
- **Profilo aromatico** non complementare ai vini
- **Struttura tannica** non ideale per l'affinamento enologico
- Mancanza di tradizione e sperimentazione consolidata

Possibile confusione

Se ti riferisci agli **Sherry** (come Fino, Amontillado, Oloroso), questi vengono invecchiati in botti di **rovere americano** (Quercus alba) da 500-600 litri, attraverso il tradizionale sistema delle *Criaderas y Solera*, nella regione spagnola di Jerez.

Se hai letto o sentito di vini invecchiati in botti di ciliegio, potrebbe trattarsi di sperimentazioni molto particolari e limitate, non certo di una pratica diffusa o riconosciuta.



FONTI CITATE

[1] **vivino_cantine** Botti liv1 · it

vivino_cantine_it · offset 0

[2] **wikipedia** wikipedia:it:1339316 liv3 · it

corpus/wikipedia/it_1339316_it_Amontillado.txt · offset 0

[3] **mdpi** mdpi:10.3390/molecules27020365 liv1 · en

corpus/mdpi/

10_3390_molecules27020365_Analytical_and_Chemometric_Characterization_of_Fino_and_Amontillado_Sherries_during_Aging_in_i.t
xt · offset 0

[4] **europemc** europemc:PMC8777630 liv1 · en

corpus/europemc/

PMC8777630_Analytical_and_Chemometric_Characterization_of_Fino_and_Amontillado_Sherries_during_Aging_in_i-Criaderas_y_So.t
xt · offset 0

[5] **europemc** europemc:PMC9777549 liv1 · en

corpus/europemc/

PMC9777549_Analytical_Chemometric_and_Sensorial_Characterization_of_Oloroso_and_Palo_Cortado_Sherries_during_Their_Agein.t
xt · offset 0

[6] **archive_org** archive_org:casomvhs_004492 liv2 · en

corpus/archive_org/casomvhs_004492_Official_program_supplement_Valley_of_the_Moon_Vintage_Festival_Sonoma_Index-
Tribune_September_22_1982.txt · offset 81875

[7] **archive_org** archive_org:The_Wine_Encyclopedia liv2 · en

corpus/archive_org/The_Wine_Encyclopedia_Wine_encyclopedia_electronic_resource.txt · offset 291243

Risposta generata dal sistema RAG Wines Export sul corpus Wine Knowledge Base. Le informazioni con citazione provengono dalle fonti indicate; il resto dalla competenza enologica del modello.



Continua a chiedere al sommelier AI

Inquadra il QR o vai sul chatbot: altre domande sul vino, sempre con fonti.

www.wines-export.com/chatbot