

IMPIANTO DEL VIGNETO

Accecamento delle gemme; gemme cieche	Disbudding Bud failure
Accrescimento	Growth / development
Accrescimento dei germogli	Bud development
Acinellatura <i>[asportazione degli acini di dimensioni minori e non apprezzati, per ottenere grappoli standardizzati rispetto alle richieste qualitative del consumatore]</i>	GREEN HARVEST / <i>Millerandage</i> [removal of immature grapes]
Adacquamento	Watering
Affrancamento	Rooting of the scion
Agostamento <i>[lignificazione dei germogli]</i>	MELLOWING
Allegagione	VERAISON / Fruit setting / berry set / fruit set
Allevamento a controspalliera	Counter-espalier
Allevamento a cordone libero	Free-cordon training
Allevamento a cordone speronato	Spur-pruned cordon
Allevamento a tendone	<i>Tendone</i>
Allevamento ad alberello	Head-trained / arbor
Amminutamento	Crashing
Apirenia	Seedlessness
Aratura superficiale / ERPICATURA	HARROWING
Assistenza tecnica in agricoltura /ATA	Extension service
Bacca / acino	Berry(ies)
BARBATELLA franca di piede	Ungrafted VINE/ Self-rooted vine
Barbatella innestata	Grafted vine
Barbatella radicata	Rooted vine
Barbatellaio	Rooting cutting grove
Barbatelle legate a fasci	Bundled cuttings
<i>Botrytis cinerea</i>	Botrytis
Cacchi <i>[germogli sterili]</i>	Watershoots / side shoots
Calcicare	Lime
Capezzagna	HEADLAND / boundary strip
Capitozzare / capitozzatura <i>[taglio drastico per ridurre le dimensioni dell'albero]</i>	Cut (to) back / cutting back
CAPO A FRUTTO <i>[legno di 1 anno dal quale si svilupperanno i tralci fruttiferi e lo sperone]</i>	Fruit cane /NOBLE SPROUT <i>[1-year old CANE that will produce the current year's fruit]</i>
CIGLIONATURA/CIGLIONAMENTO <i>[terrazzamenti per pendenze che superano il 40%]</i>	Terraces
Colatura <i>[perdita precoce dei fiori per avverse condizioni meteo]</i>	SHELLING
Consulente aziendale	Extension agent
Cotico erboso / copertura erbosa	SWARD
Di nuovo impianto	Newly planted
DICIOCCAMENTO	Vine removal
Diradamento	Thinning
Disseccamento	Drying (up) /Withering

IMPIANTO DEL VIGNETO

Dormienza / dormiente	Dormancy / dormant
Epoca (es.: di raccolta, ecc.)	Time
Eradicare	Eradicate (to)
Escursione termica	Temperature drop
Estirpazione ; SPIANTO	Uprooting
Fallanze	Missing plants
Fattore di crescita	Growth regulator
FEMMINELLI	LATERALS / lateral shoots
Fillossera	Grape louse / grape phylloxera
Fillossera gallicola	Gall form of phylloxera
Fillossera radicolare	Root form of phylloxera
Forma alta	High training / High vines
Forma bassa	Low training / Low vines
Forma di allevamento	Training system
Formazione del callo	Callusing
Forzatura	Forcing
Frangivento	Windbreak
Fusto / ceppo / tronco	Trunk
Gemme a frutto	Fruiting buds
Germogliamento	Bud burst / bud break
Gestione agronomica	Crop management
Giacitura del terreno	Soil positioning
Grappolo	Bunch
Grappolo spargolo	Straggly BUNCH
Immagazzinamento	Storing
Impiantare / impianto	Establish (to) ; establishing
Impollinazione / impollinare	Pollination / to pollinate
Indurimento	Hardening
Infiorescenza a racèmo	Flower cluster / inflorescence
INNESTATOIO [coltello x innesto]	Budding knife
Invaiatura	Ripening of grapes/ <i>Veraison</i> / colour change
Irrigazione di soccorso	Supplemental watering
Irrigazione soprachioma	Overhead irrigation
Legatura [delle viti ai tutori]	Tying
Legatura in fasci	Bundling (of cuttings)
Lesione fillosserica	Phylloxera lesion
Lieve pendenza	Gentle slope
Livellamento	Levelling
Macchia fillosserica	Phylloxera patch
Maturare / maturazione / maturo	Ripen (to) / ripening / ripe
Messa a dimora	Planting
Miglioramento genetico	Breeding
Miglioratore	Breeder
Muffe	Molds
Muretti a secco	Loose-laid walls
OIDIO ; mal bianco	Powdery mildew
Pacciamare ; pacciamatura	Mulch (to) ; mulching

IMPIANTO DEL VIGNETO

Palizzamento / legatura	Tying up
PAMPINO	Vine LEAF
Paraffinatura	WAXING
Pergola	TRELLISED vine / trellis
PERONOSPORA	Downy mildew
Pianta madre	Parent plant
Piante allevate in vaso	Potted vines
Pianto [legato alla ripresa vegetativa che inizia un mese prima dell'apertura delle gemme. In questo periodo le piante generano una forte pressione osmotica radicale che mette in circolo una soluzione zuccherina che fuoriesce se si pratica una ferita sui tralci]	BLEEDING
Picchettatura	Driving marker pegs
PICCHETTATURA	Driving marker pegs
Polloni	Suckers <i>[grow from the crown of a tree]</i>
Poltiglia bordolese	Bordeaux mixture
Potatura corta ("a sperone") Potatura lunga ("a cordone")	Spur-pruned Cane-pruned
Precoce	Early
Rachide	Rachis
Radicare	Establish (to) roots
Radice aerea	Aereal root
Radice fascicolata	Fibrous root
Radice fittonante	Tap-root
Rame / rameico	Copper
Raspo	Grape stalk
Resa / produzione	Yield
RISTOPPIO [pronto reimpianto del vigneto]	Re-establishing
Ruscellamento	Run-off
SARMENTO(i) <i>[tralcio secco e staccato dalla pianta]</i>	Prunings
SCACCHIATURA	Desuckering
Scarificazione / rippatura	Subsoiling / ripping
Scassare ; rivoltare il terreno	Working up
Scasso [lavorazione profonda]	Trenching
Scoline	Drainage gutters
Sesto d'impianto	Plantation density
SFEMMINELLATURA	Removal of laterals / lateral shoots
Siccità	Drought
Sistemazione del terreno	Soil preparation ; site preparation
Sostegno / tutore	Stake
Spazio di manovra	Turnaround space
Stagione vegetativa	Growing season
Su / a pergola	Trellised
Talea legnosa	Hardwood cutting
Tardivo	Late
Tralcio <i>[ramo lignificato]</i>	CANE <i>[mature SHOOT]</i>
Tralcio fruttifero	Fruiting cane/fruiting WOOD

IMPIANTO DEL VIGNETO

Tralcio per innesto	Bud stick
Tutore	Stake / vine-prop
Umidità del suolo / terreno	Soil moisture
UVA	Grape
Uva da mensa / da tavola	Table grape
Uva da vino	Wine grape
Uva da vino	Grape for winemaking
Uva sultanina / passa	Raisins
Vigneto	Vineyard
Vinacciolo	Grape pip
Vinificazione	Wine-making
Vitato	Vine-grown
Vite	Vine
Vite alberata	Vine trained on tree
Vite alta	Tall-growing vine
Vite precoce	Early-maturing vine
Vite strisciante	CREEPING vine
Viticcio	Tendrils
Viticultura	Viticulture
Vitigno	Vine variety
Zappettatura	HOEING
zolfo	Sulphur
Fili di contenimento	TRAINING WIRES
Forme a tralcio rinnovato	Cane-trained systems Cane-pruning <i>[GUYOT]</i>
Cordone speronato	Spur-trained Spur-pruning
Gemme PRONTE	SUMMER buds
Potatura SECCA	WINTER pruning
Testa o sommità del tronco	HEAD
Germoglio <i>[ramo giovane non lignificato; si chiamerà TRALCIO una volta lignificato e SARMENTO, una volta secco e staccato dalla pianta]</i>	SHOOT
SPERONE <i>[porzione d tralcio con 1-4 gemme]</i>	SPUR <i>[the stub of a cane that contains 1-4 buds]</i>

VINIFICAZIONE

Affinamento [<i>invecchiamento</i>] - a. in bottiglia - a. sulle fecce	AGEING / aging - bottle ageing / ageing in glass - lees contact
Affinato in acciaio	Steel aged
Anidride solforosa	Sulfur dioxide
Annata	Vintage year
Archetti	Legs [The viscous droplets that form and ease down the sides of the glass when the wine is swirled]
Barricaia	Barrel / barrique cellar
CANTINA	Winery / cellar
Cantina Sociale	co-operative winery
Cappello	Cap [The layer of fruit pulp, skins, and possibly seeds that forms on top of the must during fermentation in the primary fermentation vessel]
Casa vinicola	Wine house
Chiarifica	Clarification / fining
Chiarifica statica	Settling
COLMATURA [periodiche aggiunte di vino per compensare la perdita per evaporazione]	Topping up
CRIOMACERAZIONE	Cold SOAKING / Cold maceration ; cold skin contact ;
Delestage [avvenuta la formazione del cappello, si opera lo scarico totale della parte liquida dal serbatoio di vinificazione e trasferimento in altra vasca]	<i>Délestage</i> / rack and return [The process consists of draining off the wine after fermentation has begun and straining out the seeds from the juice]
Diraspatura	DESTEMMING (stalk remover)
DOC	DOC – Controlled Designation of Origin
Enologo	Wine expert
Enoteca	Wine bar
Espulsione del vino	GUSHING
Fecce	LEES
Fermentato nel legno	Barrel-fermented
Finale / fin di gusto / fin di bocca	Finish
Follatura [pressione meccanica esercitata dall'alto con un pistone sul "cappello" per romperlo e farlo affondare nel mosto sottostante]	'punching down'
Fusto / botte / <i>barrique</i> / carato / caratello	Barrel / cask
Grado alcolico	ALCOHOL STRENGTH
ILLIMPIDIMENTO	CLARIFICATION
Imbottigliamento	Bottling
MACERAZIONE (contatto tra vinacce e mosto) [per estrarre dalle parti solide i composti fenolici : antociani e tannini]	Maceration
Macerazione a levata / ad alzata di cappello	Brief maceration on the skins until the cap forms
Macerazione carbonica	Carbonic maceration
Macerazione con le vinacce	Maceration on the skins

VINIFICAZIONE

Massa vinosa	Fermented juice / liquid mass
Microvinificazione	Small batch fermentation
Mosto di sgrondo	DRAINED must /free-run juice
Mosto o vino di sgrondo (che esce dalla pressatura)	
Mosto vino	Must-wine
Note di testa, di cuore, di fondo	Primary, secondary, tertiary notes
<i>Perlage</i>	Bead / <i>perlage</i>
Pigiadiraspatrice	Crusher-destemmer
PIGIADIRASPATURA	Crushing-Destemming
Pigiatura	Crushing / the CRUSH
PRESSATURA [le vinacce vengono immerse in una pressa o torchio per estrarre il vino che ancora contengono]	Pressing
Refrigerazione	CHILLING
Resa da uva in vino	Must-to-fruit ratio
Retrogusto	Back of the palate
Rimontaggio (all'aria) [pompaggio di mosto liquido da una valvola posta nella parte inferiore della vasca che viene poi irrorato dall'alto sul cappello]	'pumping over' / pumping the wine over the cap
Secondo vino	Second-label wine
Serbatoio polmone	Holding tank
SFECCIATURA	LEES REMOVAL
Solfitazione (il mosto viene solfitato)	Sulfation / sulphur treatment
Spumantizzato	Converted to sparkling wine
Stabilizzazione	Stabilization
Stucchevole (di vino)	Cloying
SVINATURA [consente la separazione di bucce e vinaccioli dal mosto-vino]	FIRST RACKING /Drawing off the lees / devatting [to siphon the wine from one container to the other to leave sediments behind]
Termovinificazione	Temperature control
Torbido (di vino)	Cloudy
Torchiatura morbida	Soft pressing
TORCHIO / torchio verticale	Basket press / vertical press
Torchio orizzontale	Horizontal press
Travaso	RACKING / Devatting
Uvaggio	Grape mix / grape varieties / field blend
Vasca di fermentazione / tino di fermentazione	Fermenting vat
Vasche di vinificazione / Tini	VATS
Velato (di vino)	Hazy
Vena acidula	Touch (a) of tartness
Vendemmia	Harvesting
Vin brulé	Mulled wine
VINACCE	POMACE
Vinificatore	Winemaker
Vinificazione	Winemaking ; vinification
Vinificazione in bianco	Fermentation without the skins ; White-wine fermentation; Off-the-skins vinification
Vinificazione in purezza	Separate vinification

VINIFICAZIONE

Vinificazione in rosso o vinificazione con macerazione	Fermentation on the skins
Vino abboccato	Sweetish wine / semi-dry
Vino alcolizzato ; irrobustito ; fortificato	Fortified wine
Vino che sa di tappo	Corked wine
Vino da meditazione	Sipping wine
Vino da pasto	Mealtime wine
Vino da taglio	Blending wine
Vino di tendenza	Trend-setting wine
Vino di prima TORCHIATURA / PIGIATO (il)	Press wine
Vino liquoroso	Liqueur wine
Vino novello	Vin nouveau
Vino rosato	Blush wine
Vino tranquillo	Still wine
Vinosità	Body
Vinoso	Alcohol-rich ; youthful ; warm

IMBOTTIGLIAMENTO: <ul style="list-style-type: none"> - SPARGING [getto di azoto gassoso per eliminare l'ossigeno presente] - Riempimento - Inserimento del tappo - Inserimento della capsula - Etichettatura - Imballo / Confezionamento - Conservazione 	BOTTLING <ul style="list-style-type: none"> - SPARGING [nitrogen is used to remove dissolved oxygen] - FILLING - CORKING - FOILING - LABELLING - PACKING - STORAGE
ABBIGLIAGGIO [della bottiglia]	Bottles are dressed /Presentation