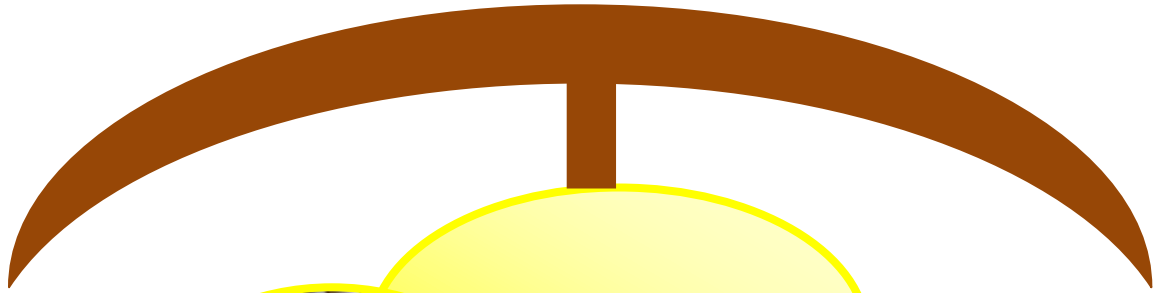


" Anche noi... facciamo il vino!"

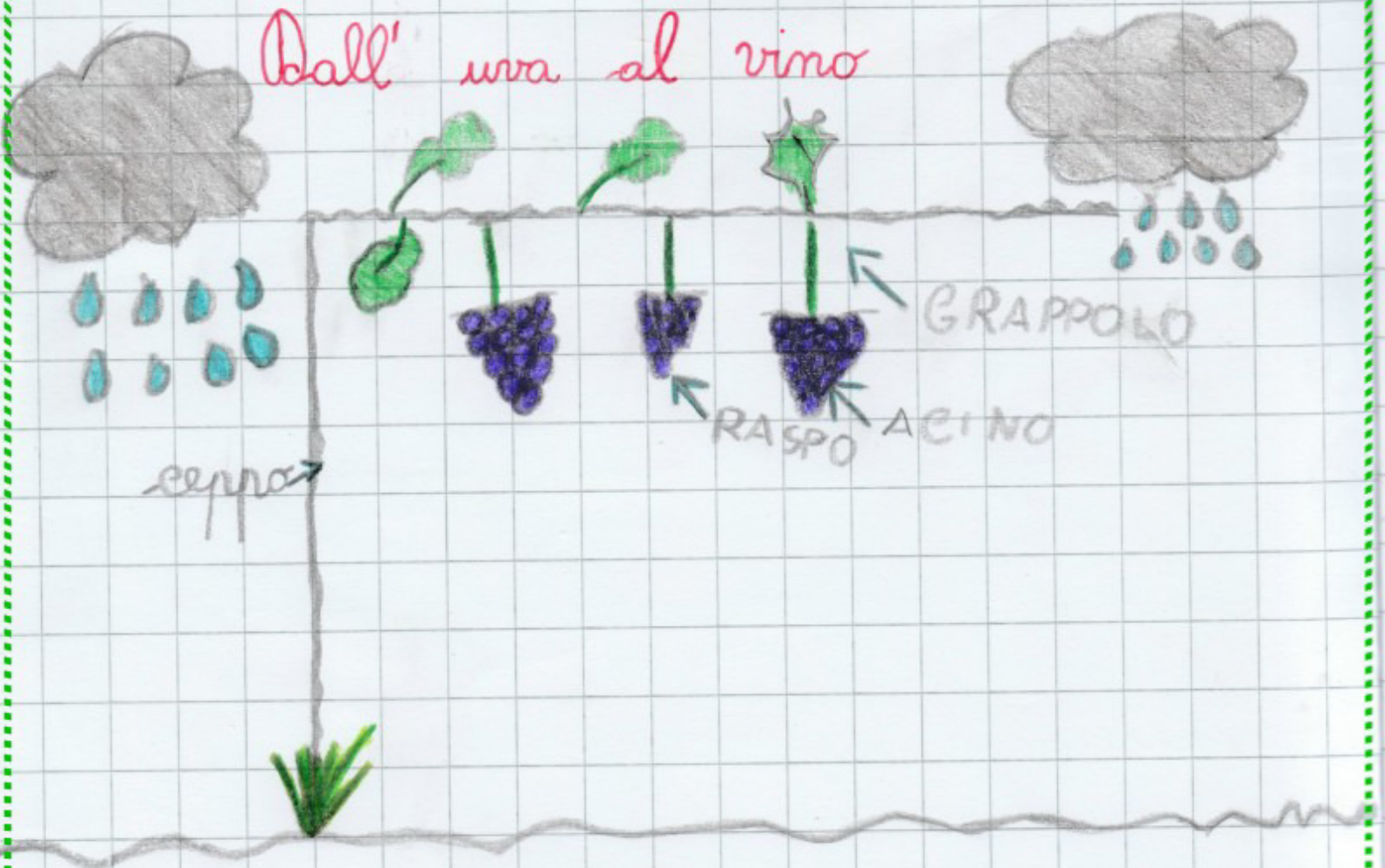


*Classi 2<sup>^</sup> A e B  
Scuola Primaria San Lazzaro*





# Dall' uva al vino



La vite è formata da un ceppo da cui partono i rami chiamati tralci.

Le foglie larghe si chiamano pampini.

Ogni grappolo è formato da tanti acini.

Gli acini sono attaccati al raspo.

Quando l'uva è matura si fa la vendemmia.

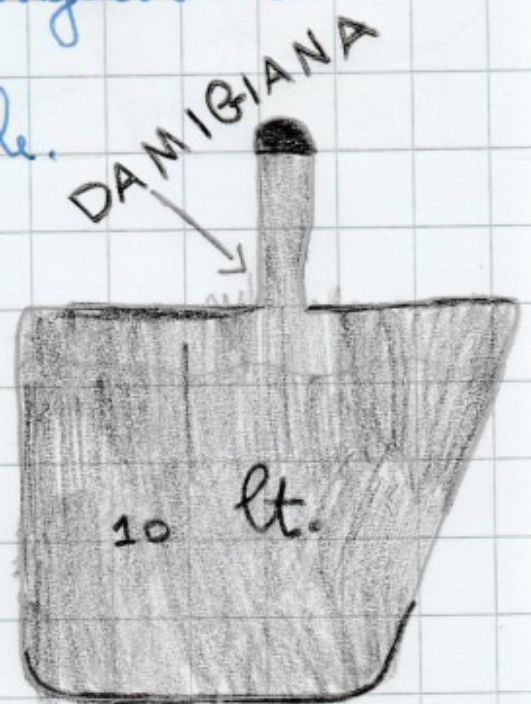
① L'uva viene pigiata e schiacciata nel torchio.

② Il succo d'uva viene messo nei tini, dove rimbolle,  
fermenta e diventa mosto,

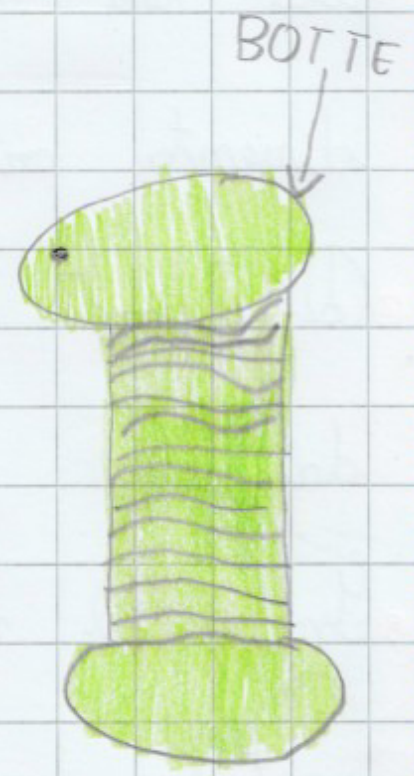
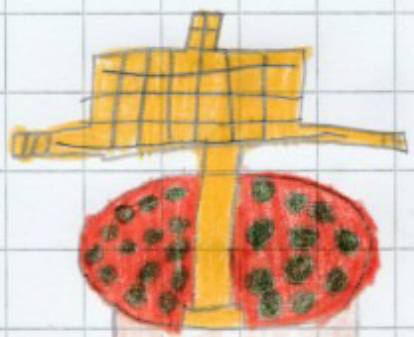
③ Dai tini viene versato nelle botti dove diventa vino.

④ Dalle botti il vino viene versato nelle damigiane.

⑤ Infine il vino viene imbottigliato e portato sulle nostre tavole.



# Attrezzi per fare il vino:



# La volpe e l'uva

Una volpe affamata era in cerca di cibo,

quando 

vide un bel grappolo di uva che pendeva

da una vite. Cercò in tutti i modi di

prenderla, ma l'uva era troppo in alto.

Alla fine la volpe si arrese e se ne andò



dicendo: «Non la voglio, tanto è

verba!»

• RIORDINA LE SEQUENZE:

