

Quest'anno
andiamo a
vendemmiare
davvero
all'azienda
"Barison"
cl.3^A 3^B



Appena arrivati ci accoglie una casetta – botte.



Consegnamo il nostro regalino ad Annalisa....



.... poi mettiamo gli zainetti nella casetta e



.... via in mezzo



.... ai filari della vigna.



I pampini arrossati dall'autunno



Raccogliamo l'uva "Lambrusco Maestro "



Franco ci insegna come si fa.



Abbiamo raccolto 350 Kg di uva.



Franco con il muletto



.... rovescia l'uva nella deraspa – pigiatrice ...



.... e Annalisa lo aiuta.



Dalla macchina escono i raspi



.... mentre gli acini, attraverso i tubi, arrivano nella pressatrice.



Annalisa vuota il mosto in un contenitore e



.... Franco, con il densimetro, misura la gradazione dello zucchero. 18 gradi che diventeranno 12 dopo che il mosto sarà rimasto 15 giorni nelle botti di cemento.



Franco mette il mosto nelle bottiglie che il papà di Francesco Padovani porta a casa per far fare dalla nonna i " Sughì ".



Le botti di cemento



Fra un anno il vino fatto con l'uva da noi raccolta verrà imbottigliato così!