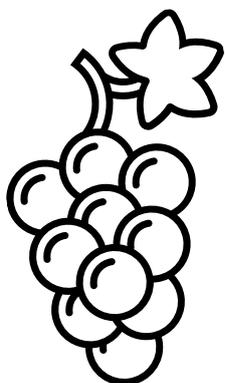




©HOMEMADEMAMMA

DALL'UVA AL VINO



I GRAPPOLI D'UVA MATURANO
SULLE VITI AL SOLE

LA MATURAZIONE

©HOMEMADEMAMMA

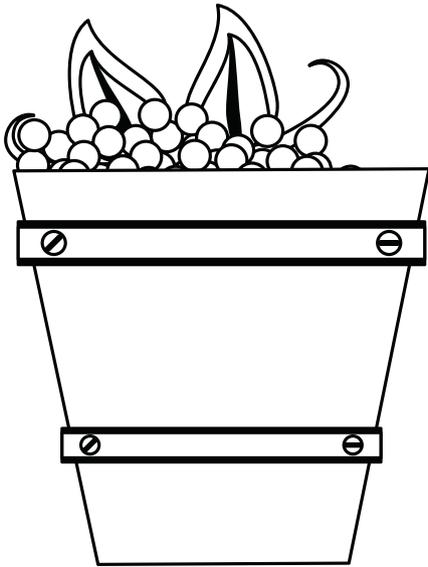
©HOMEMADEMAMMA



UNA VOLTA MATURI,
I CONTADINI STACCANO I
GRAPPOLI DALLE VITI.
E' INIZIATA LA VENDEMMIA!

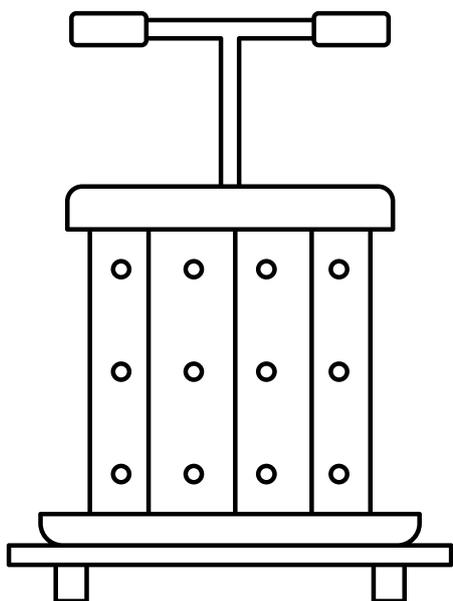
LA VENDEMMIA

©HOMEMADEMAMMA



TUTTI I GRAPPOLI
VENGONO
RACCOLTI DENTRO
A CONTENITORI

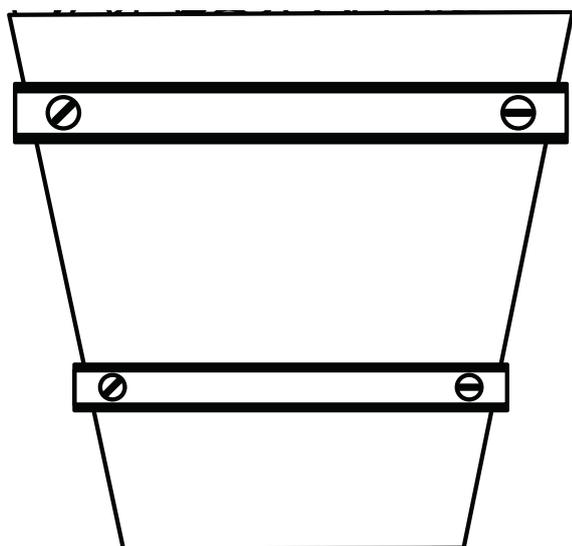
LA RACCOLTA



I GRAPPOLI VENGONO
PIGIATI, OVVERO SCHIACCIATI,
PER FORMARE IL MOSTO.
UNA VOLTA SI USAVANO I PIEDI,
OGGI VENGONO UTILIZZATE
DELLE MACCHINE CHE TOLGONO
DAI GRAPPOLI ANCHE I RASPI

©IOMEMADEMAMMA

LA PIGIATURA



IL MOSTO È LASCIATO
FERMENTARE PER CIRCA
UNA SETTIMANA
ALL'INTERNO DI TINI,
DEI RECIPIENTI
APPOSITI

©IOMEMADEMAMMA

I TINI



©IOMEMADEMAMMA

DOPO CIRCA UNA SETTIMANA,
IL MOSTO VIENE PURIFICATO ED
INSERITO IN BOTTI PER LA
FERMENTAZIONE

LE BOTTI



IL MOSTO CON LA
FERMENTAZIONE SI È
TRASFORMATO IN
VINO E PUÒ ESSERE
IMBOTTIGLIATO
E VENDUTO

©IOMEMADEMAMMA

L'IMBOTTIGLIAMENTO



©HOMEMADEMAMMA

DALL'UVA AL VINO

I GRAPPOLI D'UVA MATURANO
SULLE VITI AL SOLE

LA MATURAZIONE

©HOMEMADEMAMMA

UNA VOLTA MATURI,
I CONTADINI STACCANO I
GRAPPOLI DALLE VITI.
E' INIZIATA LA VENDEMMIA!

LA VENDEMMIA

TUTTI I GRAPPOLI
VENGONO
RACCOLTI DENTRO
A CONTENITORI

LA RACCOLTA

I GRAPPOLI VENGONO
PIGIATI, OVVERO SCHIACCIATI,
PER FORMARE IL MOSTO.
UNA VOLTA SI USAVANO I PIEDI,
OGGI VENGONO UTILIZZATE
DELLE MACCHINE CHE TOLGONO
DAI GRAPPOLI ANCHE I RASPI

©IOMEMADEMAMMA

LA PIGIATURA

IL MOSTO È LASCIATO
FERMENTARE PER CIRCA
UNA SETTIMANA
ALL'INTERNO DI TINI,
DEI RECIPIENTI
APPOSITI

©IOMEMADEMAMMA

I TINI

DOPO CIRCA UNA SETTIMANA,
IL MOSTO VIENE PURIFICATO ED
INSERITO IN BOTTI PER LA
FERMENTAZIONE

LE BOTTI

IL MOSTO CON LA
FERMENTAZIONE SI È
TRASFORMATO IN
VINO E PUÒ ESSERE
IMBOTTIGLIATO
E VENDUTO

©IOMEMAMMA

L'IMBOTTIGLIAMENTO