

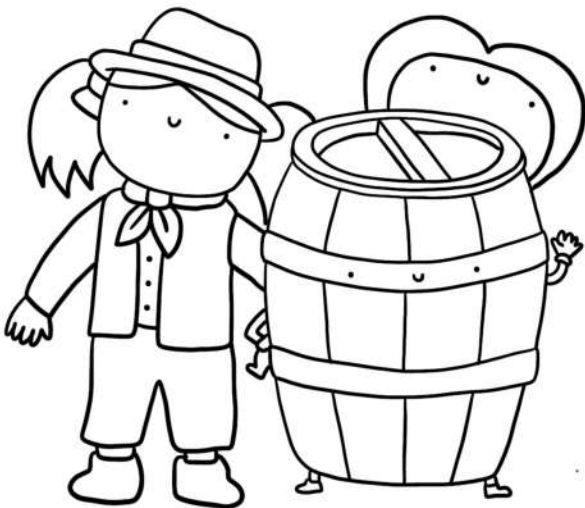
DALL'UVA AL VINO



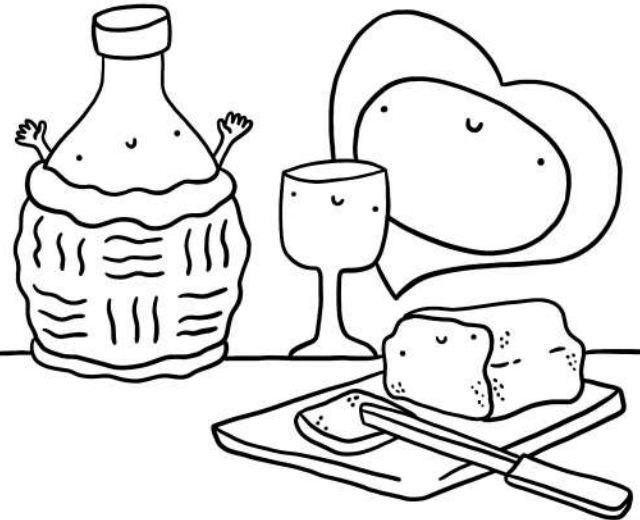
1 - Quando l'uva è matura è il momento della vendemmia: il contadino raccoglie i grappoli.



2 - L'uva viene pigiata e si trasforma in mosto. Una volta i contadini la pigiavano coi piedi.



3 - Il mosto viene messo dentro grosse botti a fermentare e invecchiare.



4 - Il vino è pronto per essere imbottigliato e venduto.