

DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA
PARTE 3
LA VINIFICAZIONE IN CANTINA: I VINI ROSSI

A) COMPrensione DEL FILMATO

A.1 . Ricostruisci le fasi della vinificazione delle uve rosse. Guarda più volte il filmato e completa la tabella con le informazioni richieste.

L'uva raccolta, diraspata e pigiata arriva.....

MACERAZIONE E FERMENTAZIONE	VINI A LUNGO INVECCHIAMENTO	VINI GIOVANI
Tipo di contenitore		
Temperatura ideale		
Tempo di macerazione		
MATURAZIONE		
Tipo di contenitore		
AFFINAMENTO		
Procedura		
INVECCHIAMENTO		
Tipo di contenitore		
Durata del processo di invecchiamento		

A.2. Confronta il tuo lavoro con quello di un compagno/compagna. Se necessario, guarda di nuovo il filmato.

B) ESPRESSIONE ORALE

B.1. In coppia con un compagno/compagna, esponete le informazioni raccolte nella tabella precedente dividendovi i compiti: uno riferisce le informazioni relative ai vini rossi a lungo invecchiamento e l'altro/a le informazioni relative ai vini rossi giovani.