

**DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA**  
**PARTE 4**  
**LA VINIFICAZIONE IN CANTINA: I VINI BIANCHI**

**A) ACCOSTAMENTO AL FILMATO**

**A.1.** Prima di guardare il filmato, accertati di conoscere il significato delle seguenti espressioni che sentirai nel commento alle immagini. Puoi aiutarti con il dizionario o consultare i siti:

[www.xberebene.it](http://www.xberebene.it)

[www.eataly.net/it\\_it/magazine/eataly-racconta/dizionario-vino/](http://www.eataly.net/it_it/magazine/eataly-racconta/dizionario-vino/)

Torchiare l'uva  
Feccia  
Note aromatiche  
Speziatura  
Nota floreale

**B) COMPrensIONE DEL FILMATO**

**B.1.** Guarda il filmato e annota le diverse modalità nelle procedure di vinificazione delle uve bianche. Distingui le diverse modalità tra vini bianchi giovani e vini bianchi da invecchiamento.

**Ecco le procedure:**

MACERAZIONE  
FERMENTAZIONE  
AFFINAMENTO  
INVECCHIAMENTO

**B.2.** Confronta le procedure di vinificazione delle uve bianche con quelle delle uve rosse illustrate nella Parte 3 ed esponi le differenze alla classe.