

# DAL GRAPPOLO ALLA BOTTIGLIA

## PARTE 5 IL VINSANTO

### A) INTRODUZIONE AL FILMATO

**A.1.** Prima di guardare il filmato, verifica di conoscere le espressioni che sentirai nel commento alle immagini. Puoi eventualmente 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/)

Appassire l'uva

Strizzare l'uva

Caratello

Evaporazione

### B) COMPRENSIONE DEL FILMATO

**B.1.** Guarda il filmato e rispondi alle domande:

1. Quali sono le origini del Vinsanto?
2. Che tipo di uva si usa per fare il Vinsanto?
3. Quali sono le procedure per la produzione del Vinsanto?
4. Perché l'enologo dice che l'apertura del caratello è molto emozionante?

### C) APPROFONDIMENTI

**C.1.** Fai una ricerca per scoprire la differenza tra:

BOTTE

BARRIQUE

CARATELLO

**C.2. Fai una ricerca su Internet per sapere qual è l'origine del nome "Vinsanto" e con quali cibi viene tradizionalmente consumato questo vino.**

**C.3. L'enologo definisce il Vinsanto un tipo di vino passito. Fai una ricerca su Internet su questa tipologia di vini e i luoghi in Italia nei quali viene prodotta.**