

TUTTI A VENDEMMIARE

GLI ALUNNI DELLA CLASSE PRIMA DI SCUOLA
PRIMARIA
CON I BAMBINI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
NEL PLESSO DI VIA GEMMELLARO

Giorno 8 ottobre 2018



LA NOSTRA SCUOLA E IL NOSTRO TERRITORIO

- Il nostro vigneto
- La coltivazione dell'uva e la vendemmia
- Dall'uva al vino
- Le attività del nostro territorio
- Le nostre esperienze



Nel nostro territorio, di origine vulcanica, le uve acquistano un sapore robusto, dando vita a vini dal gusto corposo

- Il nostro orto - giardino



Appena l'uva è matura, tra settembre e ottobre, si procede alla raccolta

LA VENDEMMIA

- Tanti grappoli nel nostro orto



Classe prima	Sezione 8
18 alunni	21 alunni

LE NOSTRE COLTIVAZIONI

La messa a dimora



La crescita delle viti



La raccolta dei frutti



TANTI GRAPPOLI



Andiamo a vendemmciare

I bambini raccontano la loro esperienza agli altri compagni del plesso



Come fa l'uva a trasformarsi in vino?

Pronti a pigiare i grappoli raccolti



Dopo aver pigiato l'uva è giunto il momento di far intraprendere al succo d'uva il viaggio che lo trasformerà in vino



I COMPAGNI PIÙ GRANDI TRASMETTONO LE LORO CONOSCENZE

Nella nostra terra la vite è presente da migliaia di anni

I nostri vigneti vengono coltivati a spalliera ma soprattutto ad alberello siciliano

L'uva, dopo la raccolta, viene portata nelle cantine dove viene pigiata e torchiata ottenendo così il mosto

In base al tipo di uva impiegata e ai processi di vinificazione si ottengono vini bianchi, rossi o rosati di diverse gradazioni alcoliche

A Nicolosi abbiamo anche un'azienda vinicola che predilige la trasformazione di vitigni autoctoni come il nerello mascalese e il nerello cappuccio