



“Questo vino l’ho fatto io” alla cantina Piccolo Bacco dei Quaroni

**UNA ESPERIENZA LUDICA DIDATTICA NELLE
COLLINE DELL’OLTREPO’ PAVESE**

dalla vite all’uva al vino

Vendemmia e pigiatura dell’uva

L’obiettivo è apprendere le fasi di raccolta e trasformazione dell’uva in vino dimostrando le proprie capacità e curiosità per lavori manuali. In campagna, a tutti i bambini, vengono consegnate delle forbici per la vendemmia e inizia la raccolta!

Nel pomeriggio **pigiatura con i piedi**, attraverso un momento ludico i ragazzi scoprono i lavori di un tempo. Di seguito **spiegazione** delle varie **fasi di vinificazione**. Per le classi interessate ad approfondire gli argomenti trattati sarà possibile richiedere, al momento della prenotazione, una bottiglia con il mosto prodotto durante la giornata.

Programma della giornata

Ore 10.30 arrivo in cantina

Ore 11.00 tutti in vigna a vendemmiare

Ore 13.00 pranzo al sacco presso la cantina

Ore 14.00 pigiatura dell’uva raccolta

Costo della giornata: **€ 14,00**

E’ necessario avere un abbigliamento comodo e stivali di gomma in caso di pioggia anche nei giorni precedenti la giornata di vendemmia. Inoltre è necessario portare un asciugamano per asciugare i piedi dopo la pigiatura. Siamo particolarmente attenti alle problematiche ambientali per cui no all’uso della carta al posto dell’asciugamano!

Piccolo Bacco dei Quaroni- Fraz. Costamontefedele- 27040 Montu’ Beccaria

Tel 0385 60521 – 335 5493118- 339 1402381

www.piccolobaccodeiquaroni.it

info@piccolobaccodeiquaroni.it