



## “Questo vino l’ho fatto io”

alla cantina Piccolo Bacco dei Quaroni

UNA ESPERIENZA LUDICA DIDATTICA TRA  
LE 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.

I ragazzi vengono portati in campagna con **il carro trainato dal trattore**, a tutti 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.

E’ poi possibile prenotare delle bottiglie con **etichetta** personalizzata dai ragazzi e con la dicitura **“Questo vino l’ho fatto io”**

PROGRAMMA DELLA GIORNATA

Ore 10.30 arrivo in cantina

Ore 11.00 tutti sul carro e in vigna a vendemmiare

Ore 13.00 pranzo al sacco presso il nostro agriturismo

Ore 14.00 pigiatura dell’uva raccolta

COSTO DELLA GIORNATA: € 12,00

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.