



SCUOLA GUARESCHI

DIRASPATURA

SEPARIAMO

GLI ACINI

DAL RASPO



PIGIATURA

SCHIACCIAMO GLI ACINI

CON LE MANI



VERSIAMO IL MOSTO IN UN

GRANDE CONTENITORE E

LASCIAMO RIPOSARE ...









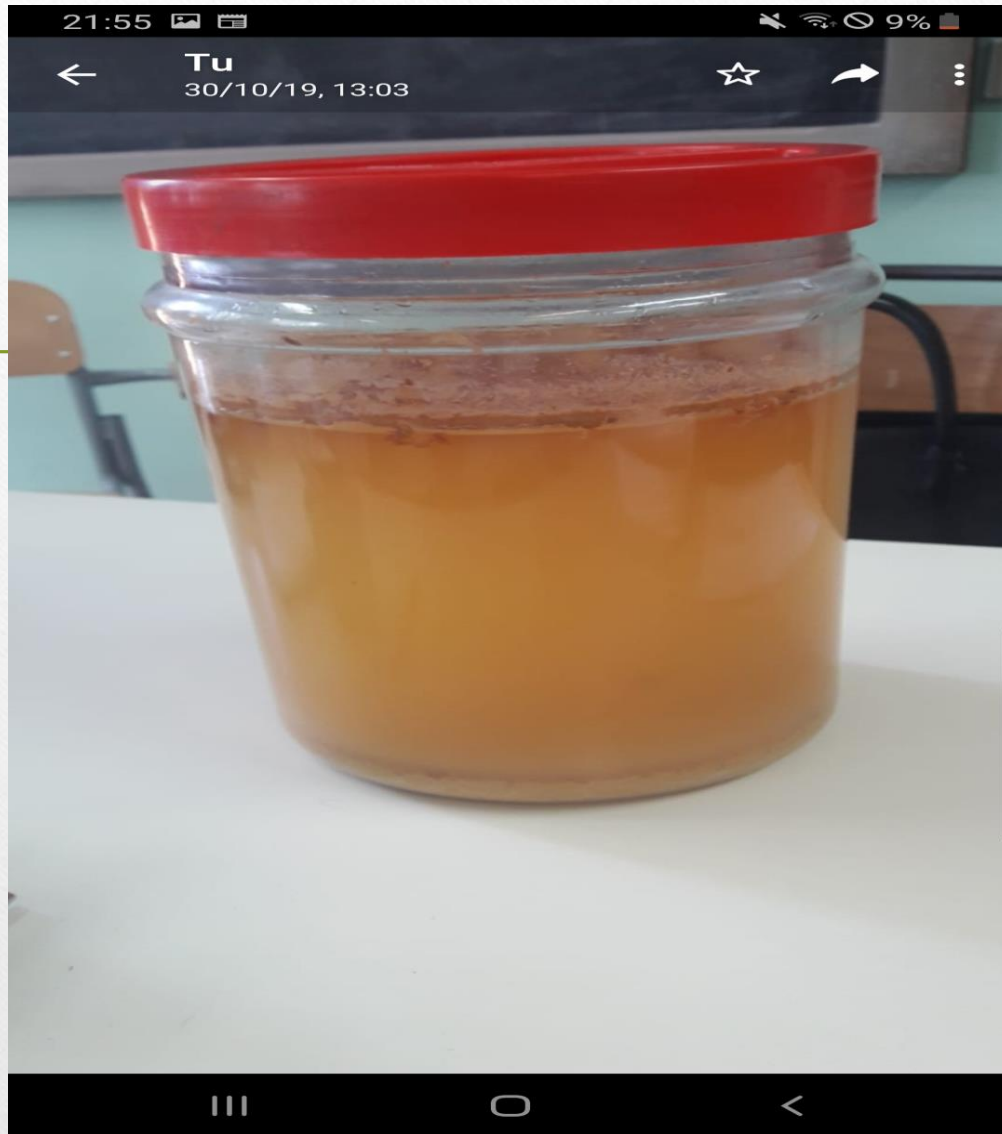
FERMENTAZIONE



FILTRAZIONE

FILTRIAMO IL VINO USANDO
UN TOVAGLIOLO E LASCIAMO
RIPOSARE ...









IMBOTTIGLIAMENTO

VERSIAMO IL VINO
NELLE BOTTIGLIETTE
E TURIAMO CON DEI TAPPI
DI SUGHERO. POI APPLICHIAMO
L'ETICHETTA CON LA
DENOMINAZIONE DEL VINO.





21:55

9%



Tu



18/12/19, 13:53

