

LA FILASTROCCA DEL VINO

Dalla pergola nasce l'uva:
prima è acerba, poi matura.
La raccoglie il contadino
e la schiaccia dentro il tino.

Bolle il mosto giorno e notte,
poi finisce nella botte.
nella botte si riposa
finché è un vino color rosa.

Dopo tante settimane
va a riempir le damigiane.
Ma lì dentro non vuol stare,
ora è pronto da infiascare.

Per la festa di famiglia
passa poi nella bottiglia,
nei bicchieri vien versato
e da tutti è ben gustato.

