

LA FILASTROCCA DEL VINO

Dalla pergola nasce l'uva:
prima è acerba, poi matura.

La raccoglie il contadino
e la schiaccia dentro al 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.

A. Fasser

