

Nome: \_\_\_\_\_

**1. Associe às palavras em negrito a sua tradução:**

**A cultivar<sup>1</sup>** apresenta **folha de tamanho médio<sup>2</sup>, trilobada ou quinquilobada<sup>3</sup>** com **seio peciolar em lira<sup>4</sup>.** A **coloração outonal das folhas<sup>5</sup>** é **amarelo<sup>6</sup>** com aspecto dourado.

O **cacho<sup>7</sup>** é de tamanho médio, compacto, **de formato cilindro-cônico<sup>8</sup>**, geralmente com uma e em alguns casos **duas asas<sup>9</sup>.** A **baga<sup>10</sup>** apresenta tamanho médio, **de formato esférico<sup>11</sup>, umbigo saliente e persistente<sup>12</sup>**; a **casca<sup>13</sup>** é **pouco pruinosa<sup>14</sup>** de **cor amarelo dourado<sup>15</sup>**, tornando-se **âmbar<sup>16</sup>** na parte exposta ao sol. O **sabor do mosto<sup>17</sup>** além de doce apresenta **o típico gosto amoscatado<sup>18</sup>.** A **baga** se separa facilmente da **ráquis<sup>19</sup>** e apresenta de duas a três **sementes<sup>20</sup>.**

- ( ) poco pruinosa
- ( ) colore giallo dorato
- ( ) vinaccioli
- ( ) il sapore del mosto
- ( ) il raspo
- ( ) tipico sapore moscato
- ( ) trilobata o quinquilobata
- ( ) ambra
- ( ) il vitigno
- ( ) il grappolo
- ( ) seno perziolare a lira
- ( ) l'acino
- ( ) la buccia
- ( ) foglia di dimensione media
- ( ) il colore autunnale delle foglie
- ( ) giallo
- ( ) ombelico prominente e persistente
- ( ) di forma sferoidale
- ( ) due ali
- ( ) di formato cilindro-conico

**2. Associe.**

- |                           |                   |
|---------------------------|-------------------|
| 1. Giallastro             | ( ) Vermelho      |
| 2. Bluastro               | ( ) Amarelo palha |
| 3. Viola                  | ( ) Púrpura       |
| 4. Giallo                 | ( ) Amarelado     |
| 5. Blu                    | ( ) Azulado       |
| 6. Verdastro / verdognolo | ( ) Roxo          |
| 7. Giallo paglierino      | ( ) Amarelo       |
| 8. Porpora                | ( ) Esverdeado    |
| 9. Rosso                  | ( ) Azul          |

**3. Responda.**

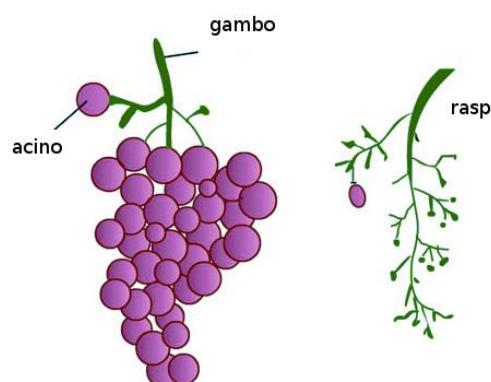
Quais sufixos são utilizados na derivação das cores? Que significado veiculam? Qual é o seu correspondente em português?

---



---

#### 4. Traduza

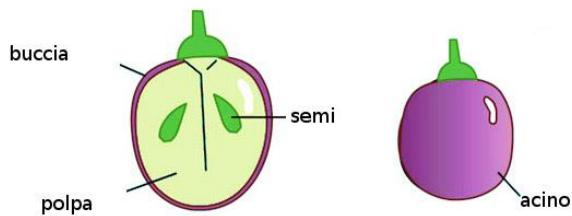


## Il Grappolo d'uva

Varie sono le tipologie di uva della specie *vitis vinifera*, e così sono vari i tipi di **grappolo d'uva**.

Veniamo ora alla forma del grappolo d'uva: esso è formato dagli **acini** o **chicchi** – composti a loro volta da **semi**, **polpa** e **buccia**; dal **raspo** - la parte di collegamento tra gli acini e **il tralcio** del grappolo d'uva – e dal tralcio che collega il grappolo d'uva alla **vite**.

L'uva può essere suddivisa in **bianca** e **nera**, e anche gli acini del grappolo d'uva possono assumere differenti colorazioni, dal verde al giallo, dal rosso al porpora fino al viola scuro.



### 5. Traduza:

a) A uva da cultivar Moscato Giallo é pouco difundida na Itália, produz um **vinho branco** de cor amarelo palha com agradável aroma e sabor de Moscato.

A uva Moscato Giallo apresenta **cacho** de tamanho médio a grande, com 20 cm a 25 cm de comprimento, de formato piramidal, com uma ou duas **asas, grãos** soltos, **pedúnculo** longo e visível, **herbáceo**.

**A baga** é de tamanho médio, esférica, com a película pruinosa, de **cor amarela intensa**. A **polpa** é meio carnosa e bastante sucosa, com sabor agradável de Moscato. Apresenta, geralmente, de **duas a três sementes** por baga.

**b) Il mosto d'uva** è il prodotto delle operazioni meccaniche sui **grappoli ottenuti dalla vendemmia**, ed è composto da **polpa, buccia e vinaccioli degli acini**, mentre **il mosto d'uva per vinificazione in bianco** è costituito dalla **sola polpa**.

Spremendo i grappoli **si pigiano gli acini e si separano i raspi** (mediante **diraspatura**).

Diversi sono i metodi di lavorazione del mosto d'uva nel caso di uve bianche, uve rosse con vinificazione bianca o rossa.

Nel caso di preparazione di mosto d'uva rossa vinificato bianco, ad esempio, la pigiatura dei grappoli d'uva avverrà in modo lieve e gentile, così da non includere nella parte liquida gli elementi di colore presenti nella buccia degli acini.

c) I vitigni sono suddivisi in **uve da vino**, **uve da tavola** ed **uve da essiccare** che rivestono una minore importanza.

---

---

---

d) A uva, depois de colhida, é levada até a vinícola, onde será identificada, pesada e serão conferidos os teores de acúcar e acidez.

Após essas análises, a uva é depositada em uma primeira **esteira** que as transporta até uma máquina responsável pela **extração do engaço** (aqueles raminhos que sustentam o cacho), após esse processo, a uva é levada, por uma segunda esteira, até uma **prensa pneumática** que, por meio de **uma leve pressão**, fará com que se **rompa a casca da uva**, liberando, assim, **o suco**, que será bombeado para os **tanques de fermentação**.

Esses tanques podem ser de **cimento ou inox**, sendo o inox o material mais recomendado, por proporcionar maior controle durante o **processo de fermentação**. Nesse processo, o açúcar da uva transformar-se-á em álcool, criando o vinho.

Após a **fermentação**, o produtor, de acordo com o **envelhecimento** que pretende adotar, optará pela **filtragem** e envelhecimento adequados e, após este período, **engarrafará o vinho** - se necessário, procederá a um novo período de envelhecimento, disponibilizando-o para comercialização.

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

e) La **vinaccia** è la **buccia dell'uva** comprensiva dei **vinaccioli**, solitamente senza **raspo** (la struttura legnosa che funge da scheletro a un **grappolo d'uva**). In pratica, la vinaccia è ciò che rimane da un **acino d'uva**, eliminata la sola **polpa**.

La vinaccia si usa come materia prima per la produzione della grappa.

Occorre non confondere la vinaccia con la **feccia** (il residuo depositato dopo la **fermentazione del vino** formato principalmente da **resti di lieviti** e da **sali di potassio e calcio dell'acido tartarico**).

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---