

Dopo questa preparazione, i grappoli vengono sgranati e gli acini passano nel torchio. Il mosto ottenuto si mette a fermentare in piccole botti munite di valvole, fino al primo travaso; si praticano poi diversi travasi finchè il vino si fa limpido. Dal mosto a questo momento passa un anno, meglio due, poi si può imbottigliare.

Chi vuole avere il vino di rosa per solennità di famiglia o per circostanze speciali proprie e cittadine, non lo mette in bottiglia, ma lo lascia nella botticella chiuso per più anni, ed è così che invecchiando acquista nella botte quell'aroma che dà il profumo delle rose al dolce vino di Dignano. L'aroma persistente e l'abboccato vellutato hanno creato questo meraviglioso vino, che è un vino caratteristico e originale.

Un conterraneo, buon agricoltore, ripete sempre che i nostri campi potrebbero vincere la battaglia del grano usando un po' più di energia e un lavoro razionale in barba alla mancanza delle piogge, e con saggezza, egli va dicendo ancora: "*Pais de vein, pais mischèin*".

L'allevamento del bestiame domestico è formato principalmente da animali da lavoro, da tiro e da soma; buoi, muli, asini e pochi cavalli, il numero delle mucche aumentò subito dopo la guerra e così quello delle pecore per la produzione del latte. Ora invece va diminuendo: il prodotto scarso della campagna negli ultimi anni diede il tracollo all'allevamento dei bovini, gli animali furono sacrificati sui mercati per sopperire ai bisogni della vita.

L'allevamento del pollame si cura alquanto nella Scuola Agraria, nella tenuta G. Sansa e nel mulino dei fratelli Candido.

Il nostro territorio non difetta proprio di selvaggina, come lepri, pernici, quaglie, colombi selvatici, che popolano le foibe, e passeracci.