

WEIN - UND
GENUSSSTRASSE
IN FRIUL-JULISCH
VENETIEN
2025



PROSCIUTTO DI SAURIS
SCUETE FUMADE RADIC DI MONT
SUCCO DI MONTASIO
PITINA FORMADI MELA
FRANT MOST AGLIO DI RESIA
FORMAGGIO ASINO CJARSONS TROTA AFFUMICATA GUBANA
ASPARAGO GRAPPA vini del
PROSCIUTTO DI SAN DANIELE FRICO COLLIO
MUSSET DI SAMPUCO SCIROPPU ACETO BALSAMICO ROSA DI GORIZIA
BLAVE DI BROVADA STRUKI
POLENTA MORTEAN PUTIZZA OLIO
PECCI SCHE BORETO DI OLIVA
JOTA
PINZA
TRIESTINA

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismofvg.it

IHR REISEFÜHRER

Der Reiseführer, den Sie in der Hand halten, soll ein praktisches und einfaches Hilfsmittel sein, das Sie entlang der „Wein- und Genussstraße“ begleitet. Er ist wie folgt aufgliedert.

ALPHABETISCHER REIHENFOLGE

Innerhalb jeder Reiseroute finden Sie die Einrichtungen in alphabetischer Reihenfolge nach Gemeinden.



Bei uns in den Bergen: Langsamer Tourismus in einer Umgebung, in der Sie die Rhythmen des Lebens in vergangenen Epochen sowie die traditionellen Erzeugnisse entdecken können, die in den Tälern und zwischen den Gipfeln der Alpen und der Friauler Dolomiten erhalten geblieben sind. > s. 36



Bei uns auf den Hügeln: das gelobte Land für Geschmacksreisende. Ein weites Gebiet von spezialisierten Weinbergen in Hanglage, die ausgezeichnete Qualitätsweine produzieren, sowie das Produktionsgebiet des San-Daniele-Schinkens. > s. 58



Bei uns am Fluss: eine einzigartige Mischung aus ländlicher Architektur, malerischen Dörfern und grünen Wäldern, die vom Fluss Tagliamento durchzogen sind. Eine Entdeckungsreise auf den Spuren der Wurzeln des Weinanbaus, der Weinproduktion im Flachland und der köstlichen traditionellen Erzeugnisse. > s. 154



Bei uns in der Ebene: eine stimmungsvolle Reise ins Herz des Friauls zur Entdeckung der großen klassischen Flaggschiffe des klassischen friaulischen Geschmacks und vieler typischer Osterien. > s. 182



Bei uns im Karst: Grenzgebiet mit Ausblick zur Adria und über die zerklüftete und faszinierende Hochebene, die Triest umrahmt. Hier werden Erzeugnisse und Weine angeboten, die das Beste der grenzüberschreitenden Tradition miteinander verbinden. > s. 196

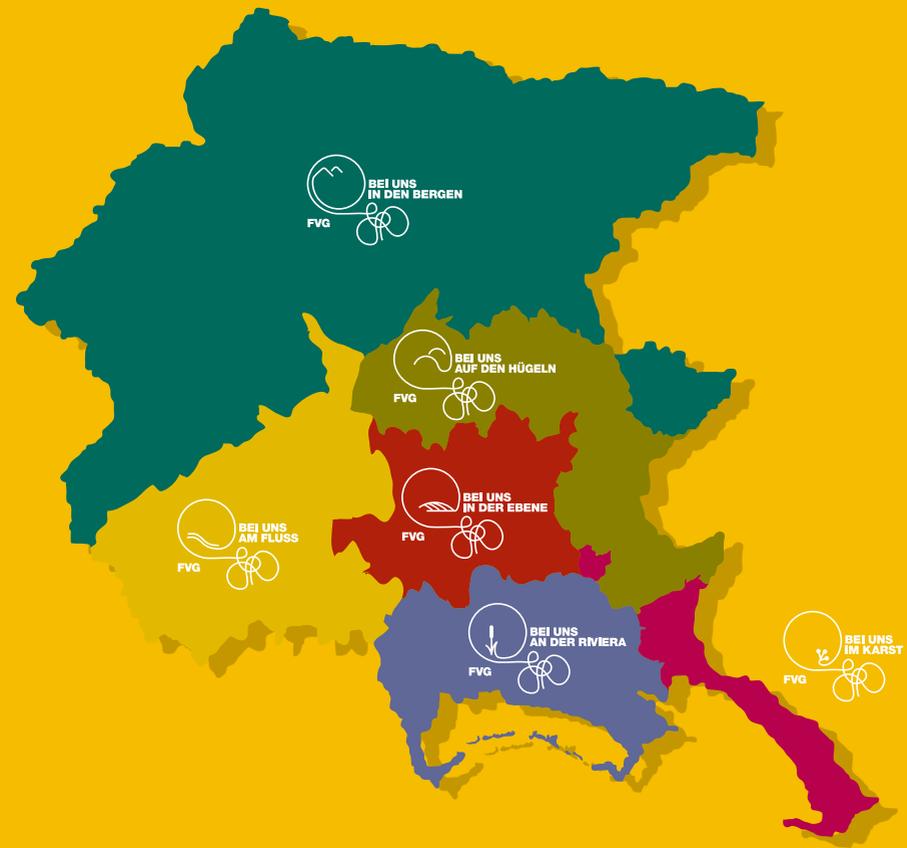


Bei uns an der Riviera: Entspannung, Unterhaltung, Geschichte, Kultur und herausragende Küche: ein komplettes Eintauchen in die authentischsten Aromen der Küste. > s. 218

Tours & Experiences: Ausflüge, Erlebnisse und Dienstleistungen rund um Speisen und Wein in der gesamten Region. > s. 259



STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA



Wählen Sie unten Sechs Erlebnisse, um die Gegend sowie Erzeuger und Produktionen kennenlernen zu können. In der Region Friaul-Julisch Venetien ist dies dank der als **Strada del Vino e dei Sapori** bezeichneten Wein- und Genussstraße möglich.



**STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA**

Ich lade sie ein entlang der routen der wein- und geschmacksstrasse

Ich bin der Führer der Wein- und Geschmacksstraße von Friaul-Julisch Venetien und freue mich, Sie auf der Entdeckung der Produkte, Traditionen und Rezepte einer Region zu begleiten, die in ihrem Gebiet eine große Vielfalt an morphologischen Merkmalen, Meer, Berge und Hügel vereint. Die Gastfreundschaft, die Lokale, die Weinkeller und die landwirtschaftlichen Produkte, die diese Vielfalt hervorgebracht haben, sind das Thema unserer Reise.

Die Geschichte hat dafür gesorgt, dass in diesem Grenzgebiet ethnische Gruppen unterschiedlicher Herkunft aufeinandertrafen und ebenso unterschiedliche Traditionen in einem Cocktail von Werten und Erfahrungen koexistierten, der die Grundlage für das heutige regionale gastronomische Angebot bildet. Ein vielfältiges und attraktives Angebot, das auch dem Erbe der bäuerlichen Kultur zu verdanken ist, die, wie in vielen anderen italienischen Regionen, mit einer aus der Not geborenen Kreativität dazu beigetragen hat, das kulinarische Erbe von Friaul-Julisch Venetien im Laufe der Jahrzehnte zu bereichern.

Wir haben uns entschlossen, diese Reise in sechs

verschiedene Routen aufzuteilen, um dem Reisenden einen Lesecode zu bieten, der jedes Mal eine neue Anregung bietet, einen Anreiz, die verschiedenen Facetten unseres Territoriums mit Neugier und Interesse zu erleben.

Sie beginnt in den Bergen und Alpentälern des Friauls, einschließlich der **Natisone-Täler**, mit Ausflügen zwischen Wildkräutern, Käse und Süßspeisen, die überall bekannt sind. Dann geht es weiter in Richtung der sanften Hügellandschaft, die das Vorgebirge und die Städte **San Daniele del Friuli, Cividale del Friuli, Cormòns** und **Görz** miteinander verbindet. Die Route führt durch einige der bekanntesten DOC-Gebiete des Nordostens und das kleine Produktionsgebiet des **Rohschinkens aus San Daniele**, einer gastronomischen Ikone dieser Region. Von hier aus sind es nur wenige Kilometer bis zur dritten Route, der Ebene, in der sich die Stadt **Udine** und ihre Nachbargemeinden befinden, für ein Rendezvous mit dem unwiderstehlichen Frico, den Schweinefleischspezialitäten und dem zarten **Tavagnacco-Spargel**. Dann geht es weiter in die Karsthochebene und in die Gastronomie von **Triest** mit Gerichten, die vom kulinarischen Erbe der österreichisch-ungarischen Monarchie inspiriert sind, und schließlich in das westliche Friaul mit seinen Flüssen und Traditionen, die von denen des benachbarten Venetiens beeinflusst werden. Dulcis in fundo, die Riviera und die **Adria** mit ihren täglich gefangenen Fischen, Krusten- und Weichtieren und einer Küche, deren Hauptziel es ist, die Aromen und Geschmäcker hervorzuheben, die die Natur geschaffen hat.

INHALTSVERZEICHNIS

Bei uns in den Bergen



> s. 36

Bei uns auf den Hügeln



> s. 58

Bei uns am Fluss



> s. 154

Bei uns in der Ebene



> s. 182

Bei uns im Karst



> s. 196

Bei uns an der Riviera



> s. 218

Tours&Experiences

> s. 258

Betriebs Index

> s. 06

Ortschaftenverzeichnis

> s. 22

Kategorien:

Wine, Spirits & Beer | Restaurants | Food&Crafts | Tours&Experiences



Wine, Spirits & Beer



Birra Garlatti Costa / Forgaria nel Friuli	47
Birrificio àgro / Aviano	41
Birrificio Artigianale Casamatta / Enemonzo	45
Birrificio Foglie d'erba / Forni di Sopra	48
Birrificio G Julia / San Pietro al Natisone	50
Rive Col de Fer / Caneva	43
Tenuta Fernanda Cappello / Sequals	54
Zahre Beer / Sauris	53

Restaurants



Bar Trattoria Julia / Erto e Casso	46
Borgo Titol / Tramonti di Sopra	56
Casa Valcellina / Montereale Valcellina	49
Hotel Ristorante Carnia / Venzone	57
La Casa delle Rondini / Stregna	55
Osteria Da Alvise / Sutrio	55
Osteria grappolo d'oro / Arba	40
Rifugio Pian dei Ciclamini / Lusevera	49
Ristorante Mondschein / Sappada	52

Food&Crafts



Azienda Agricola Gianni Carpenedo / Cavasso Nuovo	44
Azienda agricola Zore / Taipana	56
Dorbolò Gubane / San Pietro al Natisone	51
La Gubana della Nonna / San Pietro al Natisone	51
Latteria di Aviano / Aviano	42
Latteria Sociale Marsure / Aviano	42
Pasticceria d'Altri Tempi / Venzone	57



Wine, Spirits & Beer



Altùris / Cividale del Friuli	70
Bastianich / Cividale del Friuli	71
Birrificio Antica Contea / Gorizia	106
Borc da Vila / Romans d'Isonzo	138
Bucovaz Wines / San Giovanni al Natisone	146
Canus / Corno di Rosazzo	93
Castello di Spessa / Capriva del Friuli	66
Colli di Poianis / Prepotto	129
Colutta Wines / Manzano	114
Conte d'Attimis-Maniago / Buttrio	62
Dario Coos / Nimis	121
De Claricini / Moimacco	119
Di Gaspero Flavia e Umberto / Faedis	101
Distilleria G. Ceschia / Nimis	122
Distillerie Bepi Tosolini / Povoletto	125
Dri Giovanni Il Roncat / Nimis	123
Drius / Cormons	83
Elio Vini / Cividale del Friuli	72
Ermacora / Premariacco	126
Fiegl / Gorizia	107
Gigante Wine&Welcome in Friuli / Corno di Rosazzo	94
Gildo / Cividale del Friuli	73
Gori Agricola / Nimis	124
Gradis'ciutta / San Floriano del Collio	141
Gravner / Gorizia	108
Grillo Iole / Prepotto	130
Il Carpino / San Floriano del Collio	142
Il Roncal / Cividale del Friuli	75
Jacùss / Torreano	150
Komjanc Alessio / San Floriano del Collio	143
La Viarte / Prepotto	131
Le due Torri / Tricesimo	152
Lis Fadis / Cividale del Friuli	76
Livon / San Giovanni al Natisone	147
Marco Felluga - Russiz Superiore / Capriva del Friuli	67

Wine, Spirits & Beer



Marcuzzi - Officina Viticola / San Floriano del Collio	144
Marina Danieli Estate / Buttrio	64
Masùt da Rive / Mariano del Friuli	116
Monviert / Cividale del Friuli	77
Paolo Caccese / Cormòns	86
Pascolo Alessandro / Dolegna del Collio	97
Petrucchio / Buttrio	65
Pintar Vini e Spumanti / San Floriano del Collio	145
Primosic / Gorizia	109
Radikon / Gorizia	110
Rocca Bernarda / Premariacco	127
Rodaro Paolo Winery / Cividale del Friuli	79
Sgubin Renzo / Cormòns	87
Sirch / Cividale del Friuli	80
Specogna / Corno di Rosazzo	95
Spolert Winery / Prepotto	132
Stanig / Prepotto	133
Sturm / Cormòns	88
Tenuta Baroni del Mestri / Cormòns	89
Tenuta Borgo Conventi / Farra d'Isonzo	104
Tenuta della Casa / Cormòns	90
Tenuta di Angoris / Cormòns	91
Tenuta Luisa / Mariano del Friuli	117
Tenuta Stella / Dolegna del Collio	98
Tenuta Villanova / Farra d'Isonzo	105
Tunella / Premariacco	128
Valchiarò / Torreano	151
Valentino Butussi / Corno di Rosazzo	96
Venica&Venica Wine Resort - Vignaioli dal 1930 / Dolegna del Collio	99
Vie D'Alt / Prepotto	134
Vigna Lenuzza / Prepotto	135
Vigna Traverso / Prepotto	136
Villa Russiz / Capriva del Friuli	68
Zorzettig / Cividale del Friuli	81

Restaurants



Ai 9 Castelli / Faedis	100
Al Castello / Fagagna	102
Al Ponte / Gradisca d'Isonzo	111
Casa Rossa Ai Colli / Ragogna	137
Casale Cjanor Ristorante di Campagna / Fagagna	102
Enoteca di Buttrio - Restaurant & WineBar / Buttrio	63
Enoteca di Cormòns / Cormòns	84
Hotel Ristorante Costantini / Tarcento	148
Integraldo / Majano	112
Le Badie / Manzano	115
Locanda alle Vigne / Cormòns	85
Osteria Agli Antenati / San Lorenzo Isontino	148
Osteria Codelli 23 / Mossa	120
Osteria di Villafredda / Tarcento	149
Ristorante Al Monastero / Cividale del Friuli	78
Ristorante San Michele / Fagagna	103
Rosenbar / Gorizia	111
Trattoria Al Cacciatore della Subida / Cormòns	92
Trattoria Al Piave / Mariano del Friuli	118

Food&Crafts



Acetaia Midolini / Manzano	113
Adelia Di Fant / San Daniele del Friuli	139
Alimentari Tomadin / Cormòns	82
All'Antica Scuderia del Castello / Majano	112
Apicoltura fratelli Comaro / Cassacco	69
Fattoria Zoff / Cormòns	84
Gli Asini di Manute / Rive d'Arcano	137
Gubana Vogrig / Cividale del Friuli	74
La Glacere / San Daniele del Friuli	139
La Prosciutteria IE Dall'Ava San Daniele / San Daniele del Friuli	140
Panificio del Foro / Cividale del Friuli	78
Prosciuttificio Prolongo / San Daniele del Friuli	140



Wine, Spirits & Beer



Bagnarol / San Vito al Tagliamento	175
Bessich Wines / Roveredo in Piano	168
Borgo delle Oche / Valvasone Arzene	177
Borgo delle Rose / San Quirino	172
Distilleria Pagura / Zoppola	181
Enoteca49 / Codroipo	161
Forchir - Viticoltori in Friuli / Camino al Tagliamento	159
I Magredi / San Giorgio della Richinvelda	170
I vini di Emilio Bulfon / Pinzano al Tagliamento	165
Monica Vettor / San Quirino	174
Pitars / San Martino al Tagliamento	171
Principi Di Porcia e Brugnera / Azzano Decimo	158
TreZero / Valvasone Arzene	179
Vini De Lorenzi / Pravidomini	167
Vistorta / Sacile	169

Restaurants



Al Bassotto - Bistrot e Enoteca / Codroipo	160
Al Gallo / Pordenone	166
Da Afro / Spilimbergo	176
Gelindo dei Magredi - Country Resort / Vivaro	180
Il Piron dal Re / Codroipo	162
La Primula / San Quirino	173
La Torre / Spilimbergo	176
Osteria Turlonia / Fiume Veneto	163
Prosciutteria f.lli Martin / Pordenone	166

Food&Crafts



Borgo delle Mele / Pinzano al Tagliamento	164
Casato Bertoa di Cesare Bertoa / Valvasone Arzene	178
Macelleria - Salumificio Zanin Valentino / Camino al Tagliamento	160
Pasticceria Caffetteria Dolcevita / Codroipo	162



Wine, Spirits & Beer



Birra Campagnolo / Muggia	203
Colja Jozko / Sgonico	209
Damijan Millic / Monrupino	201
Klin / Trieste	214
Kocjancic Rado / San Dorligo della Valle	206
Lenardon Bruno / Muggia	204
Parovel Vigneti Oliveti 1898 / San Dorligo della Valle	207
Skabarwines / Monrupino	202

Restaurants



Al Petes Vino e Cibo in Città / Trieste	211
Antico Caffè San Marco / Trieste	211
Buffet Siora Rosa / Trieste	212
Eppinger Caffè / Trieste	213
Hostaria Malcantone / Trieste	213
Lokanda Devetak / Savogna d'Isonzo	208
Odio Il Brodo / Trieste	215
Osteria da Marino / Trieste	215
Ostrouska / Sgonico	210
Pier / Trieste	216
Trattoria Ai Fiori / Trieste	217

Food&Crafts



Azienda Agricola Pipan Klaric / Duino-Aurisina	200
Fior Rosso 1823 / San Dorligo della Valle	205
Contime Trieste / Trieste	212



Wine, Spirits & Beer



Albafiorita / Latisana	241
Barone Ritter de Záhony / Aquileia	223
Berto&Fiorella Baccichetto / Preconicco	255
Ca Modeano / Palazzolo dello Stella	250
Ca' Tullio / Aquileia	224
Casale ai Prati / Latisana	242
Casali Aurelia / Castions di Strada	232
Isola Augusta / Palazzolo dello Stella	251
La Casa del Refosco - Valpanera / Fiumicello Villa Vicentina	238
Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti / Latisana	244
Mr Bio Wine / Latisana	245
Obiz / Cervignano del Friuli	234
Paradiis / Poccenia	253
Tenuta Ca' Bolani / Cervignano del Friuli	235
Tenuta Pribus / Bagnaria Arsa	230
Villa Vitas / Cervignano del Friuli	236
Vini Brojli / Aquileia	227
Vini Puntin / Aquileia	228

Restaurants



Agosti / Lignano Sabbiadoro	246
Al Cason / Lignano Sabbiadoro	246
Al Granaio / Fiumicello Villa Vicentina	237
Al Piccolo Cason / Lignano Sabbiadoro	247
Caffetteria Torinese / Palmanova	252
Hotel La Pergola / Lignano Sabbiadoro	247
Hotel Marea / Grado	239
Hotel Ristorante La Pigna / Lignano Sabbiadoro	248
La Colombara / Aquileia	225
La Prosciutteria IE Dall'Ava Palmanova / Aiello del Friuli	222
Locanda Italia / Staranzano	256
Osteria La Tavernetta di Rosmery Copparoni / Palmanova	252
Riserva Alberoni / Staranzano	257
Ristorante Taverna Al Pescatore / Marano Lagunare	249

ORTSCHAFTENVERZEICHNIS

A

AIELLO DEL FRIULI

La Prosciutteria IE Dall'Ava Palmanova		222
--	---	-----

AQUILEIA

Barone Ritter de Záhony		223
Ca' Tullio		224
Cocambo		225
La Colombara		225
Pasticceria Mosaico		226
Vini Brojli		227
Vini Puntin		228

ARBA

Osteria grappolo d'oro		40
------------------------	---	----

AVIANO

Birrificio àgro		41
Latteria di Aviano		42
Latteria Sociale Marsure		42

AZZANO DECIMO

Principi Di Porcia e Brugnera		158
-------------------------------	--	-----

B

BAGNARIA ARSA

La Selce Farmhouse		229
Tenuta Pribus		230

BUTTRIO

Conte d'Attimis-Maniago		62
Enoteca di Buttrio - Restaurant & WineBar		63
Marina Danieli Estate		64
Petrucco		65

C

CAMINO AL TAGLIAMENTO

Forchir - Viticoltori in Friuli		159
Macelleria - Salumificio Zanin Valentino		160

CANEVA

Rive Col de Fer		43
-----------------	---	----

CAPRIVA DEL FRIULI

Castello di Spessa		66
Marco Felluga - Russiz Superiore		67
Villa Russiz		68

CARLINO

Tenuta Ca' del Lovo		000
---------------------	---	-----

CASSACCO

Apicoltura fratelli Comaro		69
----------------------------	---	----

CASTIONS DI STRADA

Casali Aurelia		232
Corte Tomasin		233

CAVASSO NUOVO

Azienda Agricola Gianni Carpenedo		44
-----------------------------------	---	----

CERVIGNANO DEL FRIULI

Obiz		234
Tenuta Ca' Bolani		235
Villa Vitas		236

CIVIDALE DEL FRIULI

Altùris		70
Bastianich		71
Elio Vini		72
Gildo		73
Gubana Vogrig		74

C

CIVIDALE DEL FRIULI

Il Roncal		75
Lis Fadis		76
Monviert		77
Panificio del Foro		78
Ristorante Al Monastero		78
Rodaro Paolo Winery		79
Sirch		80
Zorzettig		81

CODROIPO

Al Bassotto - Bistrot e Enoteca		160
Enoteca49		161
Il Piron dal Re		162
Pasticceria Caffetteria Dolcevita		162

CORMÒNS

Alimentari Tomadin		82
Drius		83
Enoteca di Cormòns		84
Fattoria Zoff		84
Locanda alle Vigne		85
Paolo Caccese		86
Sgubin Renzo		87
Sturm		88
Tenuta Baroni del Mestri		89
Tenuta della Casa		90
Tenuta di Angoris		91
Trattoria Al Cacciatore della Subida		92

CORNO DI ROSAZZO

Canus		93
Gigante Wine&Welcome in Friuli		94
Specogna		95
Valentino Butussi		96

D

DOLEGNA DEL COLLIO

Pascolo Alessandro		97
Tenuta Stella		98
Venica&Venica Wine Resort - Vignaioli dal 1930		99

DUINO-AURISINA

Azienda Agricola Pipan Klaric		200
-------------------------------	---	-----

E

ENEMONZO

Birrificio Artigianale Casamatta		45
----------------------------------	---	----

ERTO E CASSO

Bar Trattoria Julia		46
---------------------	---	----

F

FAEDIS

Ai 9 Castelli		100
Di Gaspero Flavia e Umberto		101

FAGAGNA

Al Castello		102
Casale Cjanor Ristorante di Campagna		102
Ristorante San Michele		103

FARRA D'ISONZO

Tenuta Borgo Conventi		104
Tenuta Villanova		105

FIUMICELLO VILLA VICENTINA

Al Granaio		237
La Casa del Refosco - Valpanera		238

F

FORGARIA NEL FRIULI

Birra Garlatti Costa		47
----------------------	---	----

FORNI DI SOPRA

Birrificio Foglie d'erba		48
--------------------------	---	----

FIUME VENETO

Osteria Turlonia		163
------------------	---	-----

G

GORIZIA

Birrificio Antica Contea		106
Fiegl		107
Gravner		108
Primosic		109
Radikon		110
Rosenbar		111

GRADISCA D'ISONZO

Al Ponte		111
----------	--	-----

GRADO

Hotel Marea		239
Settimo Cielo		239
Tavernetta all'Androna		240

L

LATISANA

Albafiorita		241
Casale ai Prati		242
Geremia Davide		243

L

LATISANA

Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti		244
Mr Bio Wine		245

LESTIZZA

Agribirrifficio Artigianale Villa Chazil		186
--	---	-----

LIGNANO SABBIAADORO

Agosti		246
Al Cason		246
Al Piccolo Cason		247
Hotel La Pergola		247
Hotel Ristorante La Pigna		248

LUSEVERA

Rifugio Pian dei Ciclamini		49
----------------------------	---	----

M

MAJANO

All'Antica Scuderia del Castello		112
Integraldo		112

MANZANO

Acetaia Midolini		113
Colutta Wines		114
Le Badie		115

MARANO LAGUNARE

Pescaturismo Alice II		248
Ristorante Taverna Al Pescatore		249

MARIANO DEL FRIULI

Masùt da Rive		116
Tenuta Luisa		117
Trattoria Al Piave		118

M

MOIMACCO

De Claricini		119
--------------	---	-----

MONRUPINO

Damijan Milic		201
Skabarwines		202

MONTEREALE VALCELLINA

Casa Valcellina		49
-----------------	---	----

MORTEGLIANO

AB Osteria Contemporanea		187
Trattoria Da Nando		187

MOSSA

Osteria Codelli 23		120
--------------------	---	-----

MUGGIA

Birra Campagnolo		203
Lenardon Bruno		204

N

NIMIS

Dario Coos		121
Distilleria G. Ceschia		122
Dri Giovanni Il Roncat		123
Gori Agricola		124

P

PALAZZOLO DELLO STELLA

Ca Modeano		250
Isola Augusta		251

P

PALMANOVA

Caffetteria Torinese		252
Osteria La Tavernetta di Rosmery Copparoni		252

PASIAN DI PRATO

Antonutti Vini		188
----------------	---	-----

PAVIA DI UDINE

Borgo Nonino - Boutique e tour Distilleria		189
--	---	-----

PINZANO AL TAGLIAMENTO

Borgo delle Mele		164
I vini di Emilio Bulfon		165

POCENIA

Paradiis		253
Trattoria Al Paradiso		254

PORDENONE

Al Gallo		166
Prosciutteria f.Ili Martin		166

POVOLETTO

Distillerie Bepi Tosolini		125
---------------------------	--	-----

PRAVISDOMINI

Vini De Lorenzi		167
-----------------	---	-----

PRECENICCO

Berto&Fiorella Baccichetto		255
----------------------------	---	-----

PREMARIACCO

Ermacora		126
Rocca Bernarda		127
Tunella		128

PREPOTTO

Colli di Poianis		129
------------------	---	-----

P

PREPOTTO

Grillo Iole		130
La Viarte		131
Spolert Winery		132
Stanig		133
Vie D'Alt		134
Vigna Lenuzza		135
Vigna Traverso		136

R

RAGOGNA

Casa Rossa Ai Colli		137
---------------------	---	-----

REMANZACCO

Vigne del Malina		190
------------------	---	-----

RIVE D'ARCANO

Gli Asini di Manute		137
---------------------	---	-----

ROMANS D'ISONZO

Borc da Vila		138
--------------	---	-----

ROVEREDO IN PIANO

Bessich Wines		168
---------------	---	-----

S

SACILE

Vistorta		169
----------	---	-----

SAN DANIELE DEL FRIULI

Adelia Di Fant		139
La Glacere		139
La Prosciutteria IE Dall'Ava San Daniele		140
Prosciuttificio Prolongo		140

S

SAN DORLIGO DELLA VALLE

Fior Rosso 1823		205
Kocjancic Rado		206
Parovel Vigneti Oliveti 1898		207

SAN FLORIANO DEL COLLIO

Gradis'ciutta		141
Il Carpino		142
Komjanc Alessio		143
Marcuzzi - Officina Viticola		144
Pintar Vini e Spumanti		145

SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA

I Magredi		170
-----------	---	-----

SAN GIOVANNI AL NATISONE

Bucovaz Wines		146
Livon		147

SAN LORENZO ISONTINO

Osteria Agli Antenati		148
-----------------------	---	-----

SAN MARTINO AL TAGLIAMENTO

Pitars		171
--------	---	-----

SAN PIETRO AL NATISONE

Birrificio Gjulia		50
Dorbolò Gubane		51
La Gubana della Nonna		52

SAN QUIRINO

Borgo delle Rose		172
La Primula		173
Monica Vettor		174

SAN VITO AL TAGLIAMENTO

Bagnarol		175
----------	---	-----

S

SAPPADA

Ristorante Mondschein		52
-----------------------	---	----

SAURIS

Zahre Beer		53
------------	---	----

SAVOGNA D'ISONZO

Lokanda Devetak		208
-----------------	---	-----

SEQUALS

Tenuta Fernanda Cappello		54
--------------------------	---	----

SGONICO

Colja Jozko		209
Ostrouska		210

SPIILIMBERGO

Da Afro		176
La Torre		176

STARANZANO

La Ferula		256
Locanda Italia		256
Riserva Alberoni		257

STREGNA

La Casa delle Rondini		55
-----------------------	---	----

SUTRIO

Osteria Da Alvise		55
-------------------	---	----

T

TAIPANA

Azienda agricola Zore		56
-----------------------	---	----

T

TARCENTO

Hotel Ristorante Costantini		148
Osteria di Villafredda		149

TAVAGNACCO

Ristorante Al Grop		191
Tonutti Vini e Vigneti		192

TORREANO

Jacùss		150
Valchiarò		151

TRAMONTI DI SOPRA

Borgo Titol		56
-------------	---	----

TRICESIMO

Le due Torri		152
--------------	---	-----

TRIESTE

Al Petes Vino e Cibo in Città		211
Antico Caffè San Marco		211
Buffet Siora Rosa		212
Contime trieste		212
Eppinger Caffè		213
Hostaria Malcanton		213
Klin		214
Odio Il Brodo		215
Osteria da Marino		215
Pier		216
Trattoria Ai Fiori		216

U

UDINE

Hostaria alla Tavernetta		193
Il Fogolar - Là di Moret		194

U

UDINE

La Prosciutteria IE Dall'Ava Udine		194
Osteria Aquila Nera		195
Vitello d'Oro		195

V

VALVASONE ARZENE

Borgo delle Oche		177
Casato Bertoia di Cesare Bertoia		178
TreZero		179

VENZONE

Hotel Ristorante Carnia		57
Pasticceria d'Altri Tempi		57

VIVARO

Gelindo dei Magredi - Country Resort		180
--------------------------------------	---	-----

Z

ZOPPOLA

Distilleria Pagura		181
--------------------	---	-----



Skifahren, Wandern und Gourmet-Erlebnisse: Die Berge von Friaul-Julisch Venetien sind ein Buch, das man Seite für Seite aufschlagen und genießen kann, von den **Natisone-Tälern** bis zum **Canale-Tal**, vom **Canal del Ferro** bis



zum **Tarvisio-Gebiet**, von **Karnien** über **Sappada** bis zu den **Livenza-Ausläufern**. Eine Strecke mit vielen Routen, die aus Landschaften, Atmosphären



und Traditionen besteht. Bei uns in den Bergen kann man viele Käsesorten und Milchprodukte von Kuh, Ziege und Schaf entdecken und probieren, die von



kleinen Familienbetrieben hergestellt werden, die eine lange Tradition weiterführen. Angefangen beim berühmten **Montasio DOP**-Käse, über die unverzichtbaren und charakteristischen **Almkäse**, den **Formadi Frant**, den **geräucherten karnischen Ricotta-Käse**, der für die Zubereitung von **Kürbisgnocchi** oder als



Beilage für den köstlichen karnischen ersten Gang schlechthin unverzichtbar ist: die **Cjarsons**. Die Wildkräuter in diesen Bergen weisen dank der sorgfältigen und schonenden Bewirtschaftung eine weltweit einmalige Artenvielfalt auf. Ein großer

Küchenchef wie Gianni Cosetti hat mit ihnen wunderbare Rezepte kreiert, die heute von jungen Kollegen, die die Erinnerung an ihn wachhalten, erneut



vorgeschlagen werden. Zu den Stationen, die man auf dieser Geschmacksreise nicht verpassen sollte, gehören die typischen Produkte wie der **Schinken von Sauris**, **Pitina**, **Varhackara**, **Pan di Sorc**, **Radic di mont**, **Resia-Knoblauch** und **Gubana**, das Hefengebäck der Natisone-Täler, das man, für



diejenigen, die es mögen mit ein wenig **friaulischem Grappa** beträufelt.

Eine Reise, bei der Gaumenfreuden im Vordergrund stehen





Arba
Piazza IV Novembre, 14
33090 Colle di Arba PN
T. 0039 0427 930 19
grappolodoroarba@gmail.com

Osteria grappolo d'oro

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo, Di, So: 10.30 / 14.30;
Mi-Sa: 10.30-14.30 / 19-22
___ PREISKLASSE: € 30-40
___ SPRACHEN: EN; RO



In Arba, das vermutlich seinen Namen dem Grün seiner intensiven Vegetation verdankt, zwischen den Flüssen Cellin und Meduna, befindet sich die „Grappolo



D'Oro“, eine geschichtsträchtige Osteria. Das Haus stammt aus dem Jahr 1880, die Terrazzo-Bodenbeläge und das Mosaik im Eingang werden auf 1885 datiert. Im Lokal, ein typisches Beispiel einer friaulischen Osteria mit Fogolar (of-fener Feuerstelle) in der Mitte des Raumes, ist die neu interpretierte, typische Küche Protagonist der Speisekarte. Ein Küchenchef, der die traditionelle Küche und die Aufwertung lokaler Produkte liebt, präsentiert seinen Gästen eine moderne, durchdachte Interpretation eines Menüs, um die Vorzüglichkeiten der Gegend bekannt zu machen, die von der Studie und der Sorgfalt bezüglich der Rohstoffe geprägt ist.



Aviano
Via della Centrale, 2
33081 Giais di Aviano PN
T. 0039 339 139 8900
info@birrificioagro.it

Birrificio àgro

🕒 Do, Fr: 17-21; Sa, So: 10.30-13.30 / 17-21
Ruhetag: Mo, Di, Mi
___ VERKOSTUNG: 50 Personen
___ PREISKLASSE: € 11-20
___ SPRACHEN: EN; ES



Eine moderne Bauernbrauerei mit einer Anlage, die in der Lage ist, ein Handwerksbier mit hervorragender Qualität zu produzieren, und einem so genannten Agropub, in dem die Kunden die Biere auf der Karte gemeinsam mit einer Auswahl an lokalen Lebensmitteln verkosten können, sind das Ergebnis der großen Leidenschaft von zwei Freunden für ihr Heimatgebiet, die die Besitzer der Brauerei sind. Das Projekt nahm 2016 seinen Anfang, als die Eigentümer einige Felder von ihren Eltern übernahmen und sich dem Anbau von Ackerfrüchten, Obstbäumen und einer Schneckenfarm widmeten. Heute produziert der Landwirtschaftsbetrieb seine eigene Brauerste, die gemälzt und dann gelagert wird, bis sie für die Zubereitung köstlicher, handwerklich gebrauter Biere verwendet wird.



PRODUKTE

Bier: Lager, American Pale Ale, Red Ale, Saisonale Biere; Aufschnitt und Käse, Crostini, Frico, Apfelsaft.



Aviano
Via Vittorio Veneto, 45
33080 Aviano PN
T. 0039 0434 651 330
linda@latteriadiviano.it

Latteria di Aviano

🕒 Mo-Sa: 7.30-12.30 / 16-19
So: 8.30-12
__ SPRACHEN: EN



An kalten Wintermorgen klingelt der Wecker immer früh, aber auch an frischen Sommermorgen wird die Opferbereitschaft des frühen Erwachens vom Schauspiel der Morgendämmerung begleitet, und so kommen wir in der Molkerei an, wo jeden



Morgen der Duft der noch warmen Milch in der Luft liegt. Im Blick das Weiße der Milch in den Kesseln, in den Händen die Wärme des Feuers. Der Zauber der Verwandlung beginnt, der Käsebruch beginnt, er wird wie Ton in den Händen des Bildhauers, der ihn mit seinen Händen und seinem Herzen modelliert. Am Fuße des Monte Cavallo, in den Ausläufern des Pordenone gelegen, stellt die Käseerei eine breite Palette von Käsesorten her, für die ausschließlich lokale Milch verwendet wird, so dass die Herstellung von 100% friaulischen Produkten gewährleistet ist.

PRODUKTE

Kuh-, Büffel- und Ziegenkäse, Montasio DOP, Caciotta und Ziegen-Ricotta. Frico mit Kartoffeln in verschiedenen Variationen, Formadi Frant.

www.latteriadiviano.it



Aviano
Via Trieste, 74 - Fraz. Marsure
33081 Aviano PN
T. 0039 338 831 6216
info@latteriamarsure.it

Latteria Sociale Marsure

🕒 Mo-So: 7.30-12.30 / 16.30-19.30



Die genossenschaftliche Sozialmolkerei Marsure befindet sich im gleichnamigen Dorf in der Gemeinde Aviano, in der Provinz Pordenone, nicht weit von den friaulischen Dolomiten entfernt. Wir sind ein kleiner Betrieb, der die Molkereitradition, die Geschichte der Region und die Handwerkskunst respektiert und sich für die Erhaltung der Milch aromen einsetzt. Der Betrieb wurde 1922 gegründet, als die Bürger der Stadt das Bedürfnis verspürten,



die Milch, die jede Familie produzierte, zu verarbeiten. Die Molkerei ist heute auf drei Bauernhöfen angesiedelt, die alle im Dorf liegen, wodurch eine enge Verbindung mit dem Gebiet und eine vollständige Rückverfolgbarkeit des lokalen Produkts gewährleistet ist. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich aus Rohmilch und garantiert die Herstellung eines einzigartigen, unverwechselbaren Produkts, das unser Gebiet repräsentiert und bereichert.

PRODUKTE

Verkauf typischer Produkte, Führungen und Produktverkostungen

www.fildilat.it/latteria-marsure



Caneva
Via Col De Fer, 14
33070 Caneva PN
T. 0039 0434 799 467
info@rivecoldefer.it

Rive Col de Fer

🕒 Mo-Sa: 8.30-13 / 14-19
So: 8.30-12.30

__ VERKOSTUNG: *nur auf Reservierung*
40 Sitzplätze
__ BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*
__ FLÄCHE: 11 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen
__ SPRACHEN: EN



Im zauberhaften Herzen von Caneva, in den Ausläufern des Pordenone, liegt Rive Col de Fer, ein authentisches ökologisches Juwel, das Anfang der 1980er Jahre auf einem Gelände gegründet wurde, das noch Spuren der römischen Vergangenheit der Region aufweist. Das mit Liebe und Leidenschaft von der Familie geführte Weingut erstreckt sich über 11 Hektar Weinberge in den Hügeln, wo jede Phase der Produktion, von der sorgfältigen Pflege der Rebstöcke bis zur ausschließlich manuellen Ernte, ein echtes Engagement für Qualität und Tradition widerspiegelt. Die Weine von Rive Col de Fer, unter denen die Rotweine Merlot, Cabernet Sauvignon und Refosco dal P.R. hervorstechen, sowie die Weißweine Malvasia, Prosecco, Manzoni und der wertvolle „Verdiso“ - ein einheimischer Wein, der fast verschwunden ist - verkörpern die Essenz eines einzigartigen und unwiederholbaren Gebiets. Neben der außergewöhnlichen Qualität seiner Produkte bietet Rive Col de Fer seinen Besuchern ein authentisches Erlebnis. Mit der Möglichkeit, den Weinkeller und die Weinberge in Begleitung der sympathischen Besitzer zu erkunden, laden sie zu einem Besuch und einer Verkostung ihrer Produkte ein und machen jeden Besuch zu einer Gelegenheit, in die

magische Atmosphäre dieses einzigartigen Ortes einzutauchen. Rive Col de Fer ist nicht nur eine Weinkellerei, sondern ein



echter Botschafter der Traditionen und der Schönheit des Vorgebirges von Pordenone. Rive Col de Fer zu entdecken bedeutet, die ökologische Exzellenz und die Authentizität von Caneva zu entdecken, die sich in jedem Schluck seiner unverwechselbaren Weine widerspiegelt.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Verdiso, Manzoni Bianco, Malvasia, Arabis, Dorà Rotweine: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bakù
SCHAUMWEIN: Prosecco, Birbo (Brut Sekt).

www.rivecoldefer.it



Cavasso Nuovo
Via A. Moro, 3
33092 Cavasso Nuovo PN
T. 0039 348 661 1047
agricolacarpenido@gmail.com

Azienda Agricola Gianni Carpenedo

🕒 Di-Fr: 16-20; Sa, So: 8-20
Mo: nur auf Reservierung
__SPRACHEN: EN



Die Aktivität, die den Landwirtschaftsbetrieb kennzeichnet, ist der Anbau der roten Zwiebel von Cavasso Nuovo (Slow Food Förderkreis), ein Produkt mit wertvollen organoleptischen Eigenschaften, das in der traditionellen und unverwechselbaren Ausführung als Flechtzopf angeboten wird. Der typisch süße und zarte Geschmack macht diese Zwiebel einzigartig im Vergleich zu anderen Sorten. In jüngster Zeit hat der Familienbetrieb seine Produktion um den



Anbau weiterer heimischer Gemüse- und Obstsorten wie Kürbisse, alte Äpfel und Walnüsse erweitert.

PRODUKTE

Kompott Aus Roten Zwiebeln und Pflaumen, Kompott Aus Roten Zwiebeln und Orangen, Süß-Saure Rote Zwiebeln, Rote Zwiebeln und Tomatensauce, Käse Mit Zwiebeln, Frico Mit Roten Zwiebeln



Enemonzo
Via di Sotto, 5
33020 Enemonzo, UD
T. 0039 333 641 8854
birrucasamatta@libero.it

Birrificio Artigianale Casamatta

🕒 Di-Fr: 16-22
Sa-So: 11-22
Ruhetag: Mo
An Feiertagen von 11 bis 22 Uhr geöffnet; Weihnachten und Neujahr geschlossen
🕒 Beer Shop: Di-So: 11-15
Winter: Di-So: 16-20
__VERKOSTUNG: 50 Personen
__BESICHTIGUNGEN: aBesuch der Brauerei, Erklärung der verschiedenen Phasen des

Produktionszyklus, vom Rohstoff bis zur Übertragung in die Tanks und Verpackung. Am Ende der Verkostung erhält jeder ein Glas und einen Untersetzer.

__JAHRESPRODUKTION: 400 hl.
__PREISKLASSE: € 11-20
__SPRACHEN: EN



Die Craft-Brauerei wurde in Enemonzo (UD) gegründet, einem Dorf mit etwas mehr als tausend Einwohnern am Fuße der Karnischen Alpen. Ein Gebiet mit einer spektakulären Landschaft und freundlichen Menschen, die sich der Arbeit widmen und

die Lagerung von Flaschen- und Fassbier. Ihre Leidenschaft entstand fast zum Spaß, wurde aber bald zu einem Bedürfnis, die Kultur des Bierbrauens zu entdecken und zu verbreiten, zu experimentieren und sich ständig zu verbessern.



PRODUKTE

Klassische Biere: Splip, Double Fradi, Florian, Tipa, Vox Populi, Con un filo di gas; Saisonale Biere: Ciaspola, San Bortul, Regalia, Siesta.

stark in den Traditionen verwurzelt sind. Die Brauerei verfügt über eine moderne, von einem italienischen Unternehmen gebaute Produktionsanlage mit einer Kapazität von 5 Hektolitern, 6 Gär- und Reifungsanlagen sowie einen Kühlraum für



Erto e Casso
Via 9 ottobre 1963, 32
33080 Erto e Casso PN
T. 0039 339 466 2996
trattoriajulia@libero.it

Bar Trattoria Julia

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo-Fr: 7.30-14.30

Sa-So: 7.30-21

Ruhetag: Mi

___ PREISKLASSE: € 20-30

___ PLÄTZE: 53

___ SPRACHEN: EN; DE



Seit 1980 heißt diese Geschmacksschmiede ihre Gäste herzlich willkommen, Eigenschaften, die seit je her diese Gegend und ihre Bewohner auszeichnen. Drei Generationen haben Jahr um Jahr dieses in Erto, der letzten



Gemeinde im Nordwesten unserer Region, gelegene Kleinod der Authentizität gepflegt und pflegen es noch. Die Türen öffnen sich für die Entdeckung der lokalen Traditionsgerichte, die auf die Jahreszeitlichkeit der Produkte und ihre Herkunft achtet. Die spontan wachsenden Kräuter der Friaulischen Dolomiten, die Käse, das Wildbret, der Pestith (typische gegorene Rübe des Valcellina) und die friaulischen Spezialitäten sind die fest verwurzelte Grundlage der Menüs: einfache, aber wertvolle und unverfälschte Zutaten. Die Küche bietet auch glutenfreie Gerichte für Personen mit Glutenunverträglichkeit an. Die Produkte sind zudem auch in praktischen Verpackungen zum Mitnehmen erhältlich, um die Atmosphäre, den Geschmack und die Düfte der Berge zu Hause wieder aufleben zu lassen.

www.trattoriajulia.com



Forgaria nel Friuli
Via C. L. Lualdi, 8
33030 Forgaria nel Friuli UD
T. 0039 328 685 4765
info@birragarlatticosta.it

Birra Garlatti Costa

🕒 So-Fr: nur auf Reservierung; Sa: 10-12.30

___ VERKOSTUNG: 30 Plätze

___ JAHRESPRODUKTION: 500 hl.

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN



Die Brauerei Garlatti Costa wurde in Forgaria im Friaul gegründet, inspiriert von der Leidenschaft und der Erfahrung, die sie in der Welt des Craft Beer gesammelt hat. In diesem Gebiet, das durch die unberührte Natur des Arzino-Tals gekennzeichnet ist, sprudelt das kristallklare Wasser, das für die Herstellung der Biere verwendet wird. Seit 2014 ist die Brauerei auch ein landwirtschaftlicher Betrieb, der sich mit dem Anbau von Gerste für seine Biere beschäftigt. Die Wiederentdeckung der alten Brautraditionen und der Einfluss der großen deutschen, englischen und belgischen Schulen verschmelzen mit dem italienischen Geschmack zu einem einzigartigen und innovativen Stil. Das Ziel der Brauerei ist es, ein handwerklich hergestelltes Produkt anzubieten, das reich an Aromen ist und ein aufmerksames und bewusstes Publikum zufrieden stellt. Aus diesem Grund wird ständig mit neuen Rezepten experimentiert, in die typische Zutaten aus der Region einfließen. Das Ergebnis ist ein elegantes Bier mit lebhaftem Charakter, das sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und von Süd zu Süd leichte Variationen aufweist, die für einen authentischen handwerklichen



Brauprozess typisch sind. Die Biere zeichnen sich durch einen sauberen, trockenen Nachgeschmack aus, der angenehme organoleptische Erinnerungen hinterlässt. In der Brauerei können Sie Flaschenbiere kaufen und die Biere vom Fass probieren und dabei die Früchte einer Produktionsphilosophie entdecken, die Tradition, Innovation und die Leidenschaft für gute Dinge miteinander verbindet.

PRODUKTE

KLASSISCH: Opalita, Lupus, Liquidambra, Orzobruno; Orodorzo, Rudolph SPECIAL: Flag, Rubens; Tilt; FUNKY: SeM, Refrain, Slap, JaB.

www.birragarlatticosta.it



Forni di Sopra
Via Nazionale, 14
33024 Forni di Sopra UD
T. 0039 347 355 5197
info@birrificiofoglierba.it

Birrificio Foglie d'erba

- ⌚ Di-So: nur mit Reservierung
(mind. 5 Tage im Voraus)
Ruhetag: Mo
- 🍺 Beer Shop: Di-So: 15.30-18.30
- 🍷 Pizzeria: Mo-So: 11-15:30 / 17-2
__ BESICHTIGUNGEN: Von 5 bis 10 Personen
__ COSTO VISITA: € 5 pro Person
__ PREISKLASSE: bis zu € 10
__ SPRACHEN: EN



Die Handwerksbrauerei Foglie d'Erba befindet sich in Forni di Sopra, in den Friauler Dolomiten. Hier entstehen unterschiedliche Bierspezialitäten unter der Leitung des Braumeisters Gino Perisutti, die durch die Auswahl der besten Rohzutaten und ohne Mikrofiltration, Pasteurisierung oder andere Verfahren hergestellt werden, die die Haltbarkeit des



Produkts erhöhen, seine organoleptischen Eigenschaften und die Frische jedoch schmälern würden. Der Betrieb achtet auf den Umweltschutz. Das Wasser wird in einem Kessel erhitzt, der Sägespäne aus nahegelegenen Schreinereien verwendet, wodurch der Gasverbrauch drastisch reduziert wird. Besucher können an Führungen mit Verkostung teilnehmen, bei denen der gesamte Produktionsprozess veranschaulicht wird, angefangen beim Mahlen der Rohzutaten, über das Maischen und die Lagerung des Bieres in den Gärtanks bis hin zur Abfüllung und Etikettierung. Ein Bier vom Fass ist im Preis der Führung enthalten.

PRODUKTE

Hot Night at the Village „Robust Porter“;
Just Kids; Babél; Hopfelia; Freewheelin’;
Nadal 2020.



Lusevera
Loc. Pian dei Ciclamini
33010 Lusevera UD
T. 0039 348 769 0918
T. 0039 346 587 7538 (IT; EN)
info@rifugiopiandeiciclamini.it

Rifugio Pian dei Ciclamini

Lokaltypisches Restaurant

- ⌚ Von Juni bis Mitte September
Mo-So: 8-23
__ PLÄTZE: 60 innen; 100 aussen
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ UNTERKUNFT: Rifugio Pian dei Ciclamini
__ SPRACHEN: EN; ES



Im Herzen des Parks der Julischen Voralpen und des Unesco-MAB-Reservats beherbergt eine neue Berghütte antike Traditionen. Die Hütte ist für alle geeignet: zugänglich und nachhaltig, für Kinder und Familien, Wanderer und Pilger, Kletterer und Radfahrer, Motorradfahrer und Camper. Das Restaurant bietet echte traditionelle friaulische Gerichte in rustikalem Bergstil und ist im Sommer immer geöffnet. Wir kochen



Polenta „auf die alte Art“ im Kupfertopf und für unseren Frico wählen wir die besten Käsesorten aus den Bergkäseereien. Unsere Gerichte und Desserts werden alle nach Familienrezepten zubereitet.



Montereale Valcellina
Viale Stazione 26,
33086 Montereale Valcellina PN
T. 0039 0427 540 228
T. 0039 349 305 9578
info@casavalcellina.it

Casa Valcellina

Italianisches Restaurant

- ⌚ Mi-Sa: 12-14 / 18-21.30; So: 12-16
Ruhetag: Mo, Di
Ostern geöffnet 12-16 Uhr, Weihnachten
geöffnet 12-16 Uhr, Silvester geöffnet
20-3 Uhr, Valentinstag 18.30-23 Uhr,
Ferragosto geöffnet 12-16 Uhr
__ PREISKLASSE: € 30-40
__ PLÄTZE: 70 innen
__ UNTERKUNFT: Casa Valcellina
__ SPRACHEN: EN; RO



Casa Valcellina ist ein Restaurant und Hotel in der Bergregion um Pordenone. Es bietet eine einfache und



schmackhafte friaulische Küche, die die Aromen des Landes hervorhebt; die abwechslungsreiche Speisekarte bietet Fleisch- und Fischspezialitäten und typische Gerichte wie Frico. Gleichzeitig ist es ein Hotel mit 9 Zimmern, in dem man übernachten kann, um die Umgebung von Montereale Valcellina zu entdecken, auch für Familien mit Kindern geeignet. Für diejenigen, die länger bleiben wollen, gibt es eine Suite mit allen notwendigen Annehmlichkeiten für einen angenehmen Aufenthalt.



San Pietro al Natisone
Zona Industriale
33049 San Pietro al Natisone UD
T. 0039 043 716 344
info@birraggiulia.it

Birrificio Gjulia

🕒 Mo-Fr: 8-12 / 13-17

Ruhetag: Sa, So

__ VERKOSTUNG: 25 Personen

__ JAHRESPRODUKTION: 3.000 Hektoliter

__ SPRACHEN: EN



Die Bauernbrauerei Gjulia wurde von den Gebrütern Marco und Massimo Zorzettig gegründet, die wiederum von der Familientradition in der Landwirtschaft und im Weinbau inspiriert worden sind. Die Brauerei befindet sich in San Pietro al Natisone, wo das reine Wasser des Monte Mia fließt, das zusammen mit dem hausgemachten Getreide eine grundlegende Zutat für die Herstellung eines Qualitätsbiers darstellt. Durch die

eigene Energieerzeugung aus erneuerbaren Quellen ist der Betrieb vollständig energieunabhängig. Die Biere sind obergärig und werden nach handwerklichen Methoden gebraut, ohne Filtration oder Pasteurisierung. Die Windrose der Marke Gjulia kennzeichnet die produzierten Biere: Helles Bier im Norden, Weizenbier im Osten, Schwarzbier im Süden und Bernsteinbier im Westen.

PRODUKTE

Die Klassiker: Norden, Osten, Süden, Westen, Helles Joy - Italian Grape Ale: Ribò, Grecale - Besonderheiten: IOI Glutenfrei, Ipa, Bio-Nostrana, Barley Wine San Peter Bierdestillat.



San Pietro al Natisone
Via Alpe Adria, 81
33049 San Pietro al Natisone UD
T. 0039 0432 727 052
info@gubanedorbolo.com

Dorbolò Gubane

🕒 Mo-Sa: 7-19

Ruhetag: So

Besuche nur nach Vereinbarung

15 Tage im Voraus

__ BESICHTIGUNGEN: 20 Personen

__ SPRACHEN: EN; DE; ES



Bereits in den 1930er Jahren bereitete die Witwe von Antonio Dorbolò ihre „Gubane im Familienofen zu. Sie war so geschickt,



dass Sie den Spitznamen „Antoniotta Hubanciarza erhielt, was „die Hubanze (Gubane)-Frau bedeutet. Ihr Erfolg war so groß, dass sie 1955 beschloss, ihre Süßigkeiten mit allen zu teilen, und Dorbolo Gubane gründete. Heute führt die dritte Generation die Tradition fort, indem sie die Rezepte von damals beibehält.

PRODUKTE

Gubana, Strucchi, Focaccia, Kekse



San Pietro al Natisone
Via Algida, 63
33049 San Pietro al Natisone UD
T. 0039 0432 727 234
info@gubanedellanonna.com

La Gubana della Nonna

🕒 Di-So: 9-13 / 15.30-19.30

Ruhetag: Mo

🕒 Shop: Di-So: 9-13 / 15.30-19.30

__ VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 15 Sitzplätze

__ SPRACHEN: EN; SL



Die Zeit scheint stillzustehen in Azzida, an den Hängen des Matajur, wo sich seit 1999 der Handwerksbetrieb Gubana della Nonna befindet. Die angebotenen Produkte sind aus dem Wunsch entstanden, die antiken Traditionen in den Flusstälern des Natisone durch sorgfältige Recherche lebendig zu halten, wobei die Frauen um Rat gebeten



wurden, die Gubane und Strucchi zu Hause zubereitet haben. Das Ziel ist, nicht nur das Wesen dieser für die Region typischen Süßwaren zu erfassen, sondern auch in der Lage zu sein, ein Rezept, das einst „nach Augenmaß“ entstand, zu kodifizieren. Der Rest der Produktion basiert ebenfalls auf Rezepten, die durch diese Rechercharbeit oder glückliche Zufälle erworben wurden.

PRODUKTE

Gubane, Strucchi, Kekse, Kuchen, herzhaftes Kuchen, Tartes, Focaccia und Zöpfe, Strudel, Trockenkuchen, herzhaftes Trockenkuchen, Muffins.



Sappada
Borgata Bach, 96
33012 Sappada UD
T. 0039 0435 469 585
info@ristorantemondschein.it

Ristorante Mondschein

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 12-15 / 19-22; So: 12-15
Ruhetag: Mo
__ PLÄTZE: 50 innen; 40 aussen
__ PREISKLASSE: über € 40
__ SPRACHEN: EN



Das Restaurant Mondschein ist von den Dolomiten umgeben und befindet sich in einer ehemals ist Berghütte am Fuße der Pisten, auf 1.250 m Höhe. Die Küche verbindet die Qualität der Rohstoffe mit Experimentierfreudigkeit und Tradition. Die Liebe zum Detail und ein herzlicher Empfang



sind die Visitenkarte des Restaurants. Die lokalen Rezepte werden von Küchenchef Marco Da Rin Bettina mit zeitgenössischer Eleganz interpretiert. Das bei 65 Grad gekochte Ei mit Champignons, knusprigem Speck und einer Emulsion von Saurnschotte - einem lokalen Frischkäse - ist ein Beispiel für seinen Stil. Die umfangreiche Weinkarte weist bekannte Namen und Produkte von kleinen, „ausgesuchten“ Winzern sowie Enzianschnäpse und die Spirituose Nonna Ines auf, die nach einem über 4 Generationen überlieferten Rezept hergestellt wird. Ein 9-Loch-Golfplatz für den Frühling und Sommer, sowie Motorschlittentouren im Winter, runden das Angebot ab.



Sauris
Sauris di Sopra, 50
33020 Sauris UD
T.0039 0433 866 314
info@zahrebeer.com

Zahre Beer

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 13.30-17
Ruhetag: Sa, So
__ VERKOSTUNG: 20 Personen
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ JAHRESPRODUKTION: 50.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: bis zu € 10
__ SPRACHEN: DE



Zahre Beer ist ein handwerklich gebrautes Bier, das den ganzen Charakter einer einzigartigen Gegend verkörpert. Zahre



ist der alte Name von Sauris, einer Gemeinde im oberen Val Lumiei, die für ihre traditionellen Dörfer bekannt ist: einer der unberührtesten und faszinierendsten

Orte, die Karnien auf einer Höhe von 1.400 Metern zu bieten hat. Hier haben Sandro und Massimo Petris beschlossen, einen Traum zu verwirklichen: ihre Leidenschaft für handwerklich gebrautes Bier in ein einzigartiges Produkt zu verwandeln, das in der Lage ist, die Geschichte des Landes zu erzählen, in dem sie geboren wurden und in dem sie leben. Reinheit und Tradition machen Zahre Beer zu einem Bier, das mehr ist als nur Bier.

PRODUKTE
Bauernbier.



Sequals
Via Strada di Sequals, 15
33090 Sequals PN
T. 0039 0427 932 91
info@fernandacappello.it

Tenuta Fernanda Cappello

- ⌚ Di-Sa: 10-13 / 15.30-20; So: 10-13
- Ruhetag: Mo
- VERKOSTUNG: *nur auf Reservierung*
- 80 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*
- 80 Personen
- FLÄCHE: 126 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 1.000.000 Flaschen
- PREISKLASSE: bis zu € 10
- SPRACHEN: EN



Das Weingut Fernanda Cappello ist Teil des DOC-Gebiets Friuli Grave. Das Weingut liegt am Fuße der friaulischen Hügel von Sequals, in einer dank der stillen und imposanten Alpen geschützten Lage, auf einem angeschwemmten, mageren Skelettboden, der aus dolomitischem Kalkgestein besteht. Das Gebiet zeichnet sich durch ein trockenes Klima aus und wird von der alpinen Brise beeinflusst, die aus dem Val Tramontina kommt. Ein Klima und eine Umgebung, die es ermöglichen, gesunde Trauben zu lesen, obwohl es das ganze Jahr über reichlich regnet. Genau diese Regenfälle ermöglichen es den



Steinen, die Mineralität auf die Trauben zu übertragen, die durch die starken Temperaturschwankungen hervorgehoben wird, was dem Wein die charakteristischen Düfte und Aromen des Gebiets verleiht. Sowohl der Weinberg als auch die Kellerei sind mit den modernsten Technologien ausgestattet, die dazu dienen, die natürlichen Merkmale der Trauben und des daraus gewonnenen Weins zu verbessern. Die Eigentümerin, eine Architektin, die ihren Beruf aufgegeben hat, um sich dieser Leidenschaft zu widmen, führt den Betrieb mit viel Engagement und praktischem Fachwissen. Sie können das Weingut besichtigen sowie die Weine und typische Gerichte der Gegend kosten.

PRODUKTE

Schaumwein: Prosecco Extra Dry, Prosecco Brut, Ribolla Gialla Spumante Brut. Weißweine: Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Bianco, Traminer Aromatico, Sauvignon, Chardonnay Rotweine: Refosco Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero.



Stregna
Fraz. Dughe, 14
33040 Stregna UD
T. 0039 0432 724 177
caterina.dugaro@gmail.com

La Casa delle Rondini

Agritourismus

- ⌚ Fr: 19-22; Sa, So: 12-14 / 19-22
- Ruhetag: Mo-Do
- PLÄTZE: 55 innen; 25 aussen
- PREISKLASSE: € 20-30
- SPRACHEN: EN; SL



„La Casa delle Rondini“ entstand 2007 aus der Liebe der Familie Dugaro zu ihrer Heimat und verwandelte den ehemaligen Stall in



eine Unterkunft, in der traditionelle Küche und lokale Produkte unter Berücksichtigung der Jahreszeiten angeboten werden. Der Betrieb widmet sich auch dem Anbau und der Zucht. Von der großen Terrasse aus hat man einen herrlichen Blick auf das Tal und die Natur, in die der Bauernhof eingebettet ist. Die Gäste können interessante Ausflüge durch die Wälder und kleinen Weiler dieser Ecke des Friauls unternehmen.

PRODUKTE

Wurstwaren, Rind- und Schweinefleischprodukte, Gemüse und Obst.



Sutrio
Via I Maggio, 5
33020 Sutrio UD
T. 0039 0433 778 692
info@osteriadaalvise.it

Osteria Da Alvise

Lokaltypisches Restaurant

- ⌚ Do-Di: 11-30-14.30 / 19-22.30
- Ruhetag: Mi
- PREISKLASSE: € 30-40
- PLÄTZE: 60 innen; 30 aussen
- SPRACHEN: EN; DE



Seit mehr als 20 Jahren empfängt die Osteria da Alvise ihre Gäste in einer warmen Atmosphäre, die die Liebe zu Karnien und seinen Traditionen mit einem familiären Empfang verbindet. Im Jahr 1994 wurde die Osteria eingeweiht, die bald zum pulsierenden Herzen des Dorfes wurde, und kurz darauf wurde das Restaurant eröffnet, ein Ausdruck der Leidenschaft für



die traditionelle Küche. Um das Erlebnis zu vervollständigen, bietet das Haus neun komfortable Zimmer und zwei Spas, die es den Gästen ermöglichen, ganz in die Traditionen von Sutrio einzutauchen.



Taipana
Loc. Zore sn
33040 Taipana UD
T. 0039 333 458 1123
info@zoreformaggi.it

Azienda Agricola Zore

⌚ Mo-So: 9.30-12.30 / 15.30-18.30
__ SPRACHEN: EN



Etwa 100 Gamsziegen werden auf dem Hof gehalten und von Mai bis Oktober auf die Weide geführt. Die Weiden, die biologisch zertifiziert sind, werden dank eines mobilen Zauns im Wechsel bewirtschaftet.



Eine Technik, die es den Ziegen ermöglicht, immer frisches und reichhaltiges Futter zu bekommen. Die Verarbeitung der Milch zu Molkereiprodukten von hoher ernährungsphysiologischer und organoleptischer Qualität erfolgt in Handarbeit. Alle Phasen der Milchverarbeitung, von der Verarbeitung bis zur Reifung, werden von Hand und ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen durchgeführt.

PRODUKTE

Frischer und gereifter Ziegenkäse: Formaggella, Latteria Zore, Stracchino, Ziegenweichkäse, Robiola, Pflanzenkohle-Covoni. Frischer, gereifter und geräucherter Ziegen-Ricotta. Joghurt und Ziegenkefir.

www.zoreformaggi.it



Tramonti di Sopra
Loc. Borgo Titol, 1
33090 Tramonti di Sopra PN
T. 0039 345 244 9541
T. 0039 0427 869061

Borgo Titol

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Di-So: 11-21 nur auf Reservierung
Ruhetag: Mo
Geöffnet: von Juni bis September
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ PLÄTZE: 60 innen; 100 aussen
__ UNTERKUNFT: *Borgo Titol*
__ SPRACHEN: EN; FR



In der Region Pordenone, in dem kleinen Dorf Tramonti di Sopra, nicht weit von den schönen Pozze Smeraldine entfernt, liegt Borgo Titol. In dem typischen Restaurant können Sie hausgemachte Produkte probieren, von Aufschnitt wie Pitina IGP bis zu lokalen Käsesorten wie gesalzene Käse und „Formai del Cit“. Die Produkte sind unverfälscht und schmackhaft, mit dem ganzen Geschmack der friaulischen



Berge. Von hier aus erreicht man schnell die Wege, die zu den Pozze Smeraldine oder dem Sentiero delle Fornaci führen, um die wunderbare Natur zu genießen, die durch den Blick auf die friaulischen Dolomiten noch schöner wird.

PRODUKTE

Sie können die Produkte in der Verkaufsstelle kaufen.

www.borgotitol.com



Venzone
Via Canal del Ferro, 28
Loc. Stazione Carnia
33010 Venzone UD
T. 0039 0432 978 013
info@hotelcarnia.it

Hotel Ristorante Carnia

Gourmet-Restaurant

⌚ Mo-So: 12-14 / 19-22
__ PREISKLASSE: € 30-40
__ PLÄTZE: 90 innen
__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Das Hotel Ristorante Carnia liegt am Fuße der Berge, am Zusammenfluss der Flüsse Fella und Tagliamento und am Radweg der Alpe Adria, nur 5 km vom mittelalterlichen Städtchen Venzone entfernt. Es wird von der Familie Treppo geführt und bietet eine entspannende Umgebung mit Holzmöbeln und natürlichem Licht. Die Küche reicht von traditionellen karnischen Gerichten bis hin zu innovativen Fischgerichten, immer unter Berücksichtigung der Saisonalität und der italienischen Tradition. Die Gastfreundschaft und die Qualität des Service sind konstant, wobei der Atmosphäre am Tisch besondere Aufmerksamkeit gewidmet wird. Zu jeder



Mahlzeit gibt es eine große Auswahl an Weinen, vor allem aus Friaul-Julisch-Venetien, die das Essen begleiten.

www.hotelcarnia.it



Venzone
Piazza Municipio 14,
33050 Venzone UD
T. 0039 349 340 1437
pasticceriaaltritempi@gmail.com

Pasticceria d'Altri Tempi

Gastronomia

⌚ Di-So: 8-19
Ruhetag: Mo
Auch an Feiertagen geöffnet
__ PREISKLASSE: bis zu € 20



In Venzone, einem der schönsten Dörfer Italiens, zaubern Konditormeister Vincenzo Aiello und sein Team seit 2013 jeden Tag süße Köstlichkeiten für jeden Geschmack und jede Geschmacksrichtung: Die



Pasticceria d'Altri Tempi ist nämlich auch Eisdiele und Schokoladengeschäft! Sie hält den Guinness-Weltrekord für das größte Tiramisu der Welt, das Sie auch im süßen Mini-Format genießen können. Im offenen Konditoreilabor wird alles mit Leidenschaft hergestellt, von den Eistüten über den Kuchen „Dolcemente Venzone“ mit Mandelmehl und Zitronencreme bis hin zur „Barretta del Ciclista“ mit Haselnüssen, Mandeln, Honig und dunkler Schokolade. Ab und zu darf man auch mal schwach werden.

PRODUKTE

Backwaren, hausgemachtes Eis und Waffeln aus Konditoreien, Pralinen.

www.pasticceriaaltritempi.com



Geschichte und Kunst prägen das Gebiet der Hügel von Friaul-Julisch Venetien mit Orten, die eine eigene Reise verdienen. Es handelt sich um **Cividale del Friuli, Cormòns, Görz** und **San Daniele del Friuli**.



Um sie herum konkurriert die Schönheit der Gegend mit der hohen Qualität der Speisen und Weine, was den Touristen in die Verlegenheit bringt, sich zu entscheiden, ob er die Landschaft weiter genießen oder innehalten will, um die anderen Sinne mit verführerischen Weinen und unvergesslichen



Gerichten zu erfreuen. In diesen Hügeln haben sich der Boden, das Klima und das Know-how der Erzeuger verbündet, um



Weine zu schaffen, die nur hier entstehen können. Hervorragende Weißweine, um die uns die Welt beneidet, Rotweine von großer Fülle, der berühmte **Picolit** und Orange Wine,



die durch Einmischen des Mostes in Kontakt mit den Schalen gekeltert werden. Die Wahl, welches Glas man zu einem Teller **Rohschinken von San Daniele** oder einem



Rezept mit der „**Rose von Görz**“ trinken soll, wird zu einem angenehmen Dilemma. Weiter geht es mit **Musetto**, begleitet von der berühmten **Brovada**, einer Beilage aus violetten Rüben, die zwei Monate lang im sauren Trester schwarzer Trauben ziehen, oder einer Scheibe Brot mit **Pestàt di Fagagna**, das mit Schmalz und Kräutern zubereitet wird, oder einer Scheibe schmackhaften, **handgemachten**



Milchkäses. Gute Reise und guten Appetit.

Weiter durch die Hügel oder setzen wir uns an einen Tisch?



Buttrio
Via Sottomonte, 21
33042 Buttrio UD
T. 0039 0481 888 445
T. 0039 0432 674 027
info@contedattimismaniago.it

Conte D'Attimis Maniago

🕒 Mo-Fr: 8.30-12 / 13.30-17.30

Ruhetag: So

___ VERKOSTUNG: 100 Stehplätze;

50 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
50 Personen

Der Betrieb Conte d'Attimis-Maniago befindet sich in Buttrio, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, einer Hügellandschaft mit einer starken Ausrichtung auf den Weinbau, in der der Weinberg seit jeher



das Hauptelement der Landschaft darstellt. An diesen schönen Hängen, die von ausgedehnten Wäldern umrahmt sind, liegen die 86 Hektar Weinberge des Gutes. Am 15. Februar 1585 erhielten die Grafen von Attimis-Maniago das Gut, das heute ihren Namen trägt, nach einer Heirat als Mitgift. Kein anderes Weingut von vergleichbarer Größe ist in der gesamten Region so lange in der Hand der gleichen Familie verblieben. Heute zählt die Familie d'Attimis-Maniago 18

___ FLÄCHE: 86 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Generationen von Winzern. Davon zeugen die im Familienarchiv aufbewahrten Aufzeichnungen, in denen Produktionsdaten (ab 1510), Bodenverbesserungs- und Weinbergserneuerungsarbeiten (1615), der Verkauf des Picolit in Flaschen (1765) und so weiter bis in die heutige Zeit festgehalten sind. Heute hat das Weingut als erstes in Friaul-Julisch Venetien die Anerkennung als „Azienda Storica“ (historisches Unternehmen) erhalten. Die Familie d'Attimis-Maniago hat stets die Suche nach höchster Qualität im Weinbau und in der Önologie fortgesetzt, was sich in einem immer größeren Anteil autochthoner Rebsorten an den jährlich produzierten Flaschen ausdrückt. Gerade in diesen Sorten kommt nach Ansicht der Familie d'Attimis-Maniago das herrliche friaulische Gebiet am besten zum Ausdruck.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit, Verduzzo friulano
Tore delle Signore, Pinot Grigio, Ronco Broilo
ROTWEINE: Tazzelenghe, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Vignaricco
SCHAUMWEINE: Ribola Spumante Brut



Buttrio
Via Cividale, 38
33042 Buttrio UD
T. 0039 0432 674 131
info@enotecadibuttriorrestaurant.com

Enoteca di Buttrio Restaurant & WineBar

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Do: 18-23

Fr-So: 10.30-15 / 18-23

Ruhetag: Mo

Ostern zum Mittagessen geöffnet.

Weihnachten zum Mittagessen geöffnet.

Silvester zum Abendessen geöffnet.

Variabel Mitte August.

___ PLÄTZE: 25 innen; 25 aussen

___ PREISKLASSE: über € 40

___ SPRACHEN: EN



Ein Gourmet-Restaurant, das nur Fisch serviert und in den historischen Räumlichkeiten untergebracht ist, in denen sich früher die Vinothek der örtlichen Weingüter befand. Das Restaurant wird



von der Osteria ergänzt, die eine große Auswahl an Weinen, meist aus der Region, anbietet. Eine große Terrasse ist ideal für Mittag- oder Abendessen im Freien. Die Weinbar Buttrio ist ein gemütlicher Ort, an dem sich das Wissen und die Liebe zu den friaulischen Weinen mit den Aromen des Meeres vermischen. Die sorgfältig zubereiteten und raffinierten Gerichte werden durch die fachkundige Kombination mit den zahlreichen Weinen zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

Marina Danieli Estate

- 🕒 Mo-Fr: 8-17
Sa, So: nur auf Reservierung
- VERKOSTUNG: 30 Stehplätze;
20 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: Geöffnet nach
Vor Anmeldung von 2 bis 30 Personen

Das in den malerischen Colli Orientali del Friuli gelegene Landgut Marina Danieli ist ein authentisches Juwel, das seit über einem Jahrhundert von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Mit seinen 100 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche, die sich aus Ackerland,



üppigen Wäldern, duftenden Gemüsegärten, üppigen Obstgärten und atemberaubenden Weinbergen zusammensetzt, ist dieses Gut eines der renommiertesten im DOC-Gebiet. Die 35 Hektar Weinberge in Buttrio in Monte bieten dank ihrer Südlage, die einen spektakulären Blick auf das DOC-Gebiet Friaul Colli Orientali ermöglicht, ein unvergleichliches visuelles Erlebnis. Die Produktion erfolgt zu 100 % vor Ort nach zertifizierten, nachhaltigen Methoden, bei denen der Schutz der Artenvielfalt und der Umwelt im Vordergrund steht, unter Verwendung von Leicht-Glasflaschen und Naturkork. In den letzten 40 Jahren hat das Unternehmen sein Angebot

- FLÄCHE: 35 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 120.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: Agriturismo Scacciapensieri
- SPRACHEN: EN



erweitert und ist von der Weinproduktion zum Gastgewerbe übergegangen. Das „Scacciapensieri“, das Restaurant des Anwesens, bietet traditionelle Gerichte in zeitgemäßer Interpretation, während ein gemütliches Bauernhaus mit Zimmern Gäste empfängt, die in die Schönheit dieses Landes eintauchen möchten. Eine Villa für Veranstaltungen mit B&B-Service und ein Weinkeller, der für Verkostungen und private Besichtigungen geöffnet ist, runden das Angebot ab. Und für diejenigen, die ein maßgeschneidertes Angebot wünschen, stehen personalisierte Pakete zur Verfügung, die allen Anforderungen gerecht werden. Kommen Sie zu jeder Jahreszeit zu uns nach Buttrio, um die Früchte dieser Leidenschaft zu entdecken und zu genießen. Wir heißen Sie herzlich willkommen und nehmen Sie mit auf eine Reise durch die einzigartigen Geschmäcker und Panoramen der Colli Orientali del Friuli.

PRODUKTE
Exklusive Weine: Faralta Rosso, Faralta Bianco. Typische friaulische Weine Friulano DOC Friuli Colli Orientali, Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali, Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali, Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali, Refosco dal peduncolo rosso DOC Friuli Colli Orientali, Tazzelenghe IGT Trevenezie. Internationale Weine: Cabernet Sauvignon DOC Friuli Colli Orientali, Merlot DOC Friuli Colli Orientali.

Petrucchio

- 🕒 Mo-Fr: 8-18; Sa: 8-13
So: nur auf Reservierung
- VERKOSTUNG: 35 Personen Sitzplätze,
50 Stehplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 35 Hektar, davon 20 Rebfläche
- JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN



Die Weinkellerei Petruccio, eine Kombination aus Tradition und Innovation im Herzen der Colli Orientali del Friuli, steht seit über drei Jahrzehnten für Exzellenz in der Welt des Weins. Das in den 1980er Jahren von Ing. Paolo Petruccio und seiner Frau Lina Zoffi gegründete Unternehmen ist von der Liebe zu seinem Land und einer tiefen Hingabe an den Weinbau geprägt. Das in Buttrio in Monte (Udine) gelegene Weingut erstreckt sich über 35 Hektar eozäner Böden, die sich durch die berühmte Zusammensetzung von geschichteten Tonen und kalkhaltigen Mergeln, auszeichnen, die als Ponca bekannt sind. Dieser Boden, der reich an Mineralien und Mikroelementen ist, lässt jahrhundertealte Weinberge entstehen, darunter auch jene, aus denen die Weine der Selektion Ronco di Paolo hervorgehen, die ein echtes Aushängeschild des Unternehmens sind. Die Produktion, bei der vor allem auf Qualität geachtet wird, liegt bei 80.000 Flaschen pro Jahr, dank eines bewusst niedrigen Hektarertrags. Die Trauben werden von Hand geerntet, wenn sie perfekt reif sind, werden sorgfältig verarbeitet, um ihre Integrität zu bewahren, und dann bei kontrollierter Temperatur fermentiert. Genau hier findet die Alchemie zwischen antiker Weisheit und moderner Technologie statt, die den Petruccio-Weinen Leben einhaucht, die ein authentischer Ausdruck des Territoriums



und der Leidenschaft seiner Erzeuger sind. Die Geschichte der Weinkellerei ist auch mit der Geschichte ihrer ältesten Weinberge verwoben, darunter die der Gräfin Florio, der Frau von Italo Balbo, nach der die Riserva-Weine der Kellerei benannt sind. In diesem Schatz aus Tradition und Innovation, der seit fast drei Jahrzehnten von dem Önologen Flavio Cabas mit Erfahrung und Hingabe geführt wird, zelebriert die Kellerei Petruccio weiterhin die Exzellenz der friaulischen Weine und erobert die Gaumen von Kennern in aller Welt.

PRODUKTE
Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia, Uvaggio bianco, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo, Brut



Capriva del Friuli
Via Spessa, 1
34071 Capriva del Friuli GO
T. 0039 347 751 5804
T. 0039 0481 808 124
info@castellodispessa.it

Castello di Spessa

☉ Mo-So: 8-19

— VERKOSTUNG: 150 Personen (modulare Räume basierend auf der Nummer)

— VERKOSTUNG: Weine, Grappas und gebietstypische, gastronomische Produkte ab €15

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 28 Hektar DOC Collio, 70 Hektar DOC Isonzo

— JAHRESPRODUKTION: 450.000 Flaschen

— PREISKLASSE: über € 21

Der Landwirtschaftsbetrieb Castello di Spessa in Capriva del Friuli liegt eingebettet in Weinberge im DOC-Gebiet Collio und ist von einem 18-Loch-Golfplatz umgeben. Es ist möglich, die mittelalterlichen Weinkeller zu besichtigen, die Weine des Winzers zu verkosten, die sowohl im DOC-Gebiet Collio als auch im DOC-Gebiet Isonzo produziert werden, und in den raffinierten Zimmern des Schlosses zu übernachten, dessen Ursprünge auf das dreizehnte Jahrhundert zurückgehen. Man kann sich natürlich auch für die anderen Lösungen entscheiden, die das Golf & Wine Resort bietet. Die wunderschönen Reifekeller, die nach Vereinbarung besichtigt werden können, enthalten die Barrique-Fässer für die Verfeinerung der Weine aus den edlen Crus des Weingutes. Sie befinden sich unter dem Herrenhaus und bestehen aus zwei Ebenen: die erste stammt aus dem Mittelalter, die zweite, etwa 18 Meter tiefe Ebene, entstand aus einem Militärbunker. Kürzlich wurde das charmante Lounge-Bistro „Il Gusto di Casanova“ eröffnet, das kalte Gerichte der friaulischen Spitzenklasse anbietet.

— UNTERKUNFT: Agriturismo Castello di Spessa La Tavernetta al Castello

Hotel&Restaurant Casale in Collina (etwa 600 Meter vom Schloss entfernt)

Apartments in den Weinbergen (etwa 400 Meter vom Schloss entfernt).

— SPRACHEN: EN; DE



PRODUKTE

DOC Collio: Santarosa Pinot Bianco, Rassauer Friulano, Segré Sauvignon, Yellow Hills Ribolla Gialla, Joy Pinot Grigio ramato, Casanova Pinot Nero, Torriani Merlot, San Serff Collio Rosso, San Serff Collio Bianco, Amadeus Metodo Classico Brut DOC Friuli Isonzo: Pinot Grigio, Chardonnay, Friulano, Ribolla Gialla, Pertè Ribolla Gialla Brut, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon.



Capriva del Friuli
Via Russiz, 7
34070 Capriva del Friuli GO
T. 0039 0481 99164
T. 0039 335 708 0590
rp@marcofelluga.it

Marco Felluga - Russiz Superiore

☉ Öffnungszeiten im Winter:

Mo-Fr: 8.30-17; Sa, So: 9-17

Öffnungszeiten im Sommer:

Mo-Fr: 9.30-18; Sa, So: 10-18

— VERKOSTUNG: 35 Personen

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: Russiz Superiore: 100 Hektar, davon 50 Rebfläche;

Marco Felluga 100 Hektar Rebfläche

In einem einzigartigen Ort, was den Charme, den Stil und die Geschichte betrifft, in der zaubernden Umgebung von Capriva del Friuli, befindet sich das Weingut Russiz Superiore. Es handelt sich um eines der renommiertesten Weingüter des Collio-Gebietes, das 1967 von der Familie von Marco Felluga erworben wurde. Es kann sich römischer Ursprünge rühmen und präsentiert noch heute das Symbol des zweiköpfigen Adlers, Emblem der Fürsten von Thurn und Taxis, die 1273 zu



den ersten Adelsbesitzern dieser Ländereien gehörten. Leidenschaft, Erfahrung, Weitblick und Heimatliebe beschreiben am besten die Beziehung zwischen der Welt des Weins und den Felluga, die ihren Anfang vor über hundertfünfzig Jahren nahm, von der die heutige Besitzerin, Ilaria, die sechste Generation darstellt. Im Einklang mit der friaulischen Weinbautradition ist die Produktion von Russiz Superiore auf Weißweine spezialisiert, die sowohl „jung“ als auch nach einer mehrjährigen Reifung genossen werden können und interessante Noten von reifer Frucht verströ-

— JAHRESPRODUKTION: Russiz Superiore

130.000 Flaschen

Marco Felluga 500.000-600.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Relais Russiz Superiore

— PREISKLASSE: über € 21

— SPRACHEN: EN



men, die durch eine unverwechselbare mineralische Komplexität ausgeglichen werden. Und die Qualität der einheimischen und internationalen Rotweinsorten steht ihnen nichts nach. Weine, die sich aufgrund ihrer großen Struktur für eine lange Reifung eignen. Besichtigungen und Verkostungen im Weingut Russiz Superiore können täglich nach Vereinbarung organisiert werden.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Marco Felluga Just Molamatta, Marco Felluga Collio Bianco Molamatta, Marco Felluga Collio Chardonnay, Marco Felluga Collio Friulano Amani, Marco Felluga Collio Pinot Grigio Mongris, Marco Felluga Collio Pinot Grigio Mongris Riserva, Marco Felluga Collio Ribolla Gialla Maralba, Marco Felluga Collio Sauvignon, Russiz Superiore Collio Bianco Col Disòre, Russiz Superiore Collio Friulano, Russiz Superiore Collio Pinot Bianco, Russiz Superiore Collio Pinot Bianco Riserva, Russiz Superiore Collio Pinot Grigio, Russiz Superiore Collio Sauvignon, Russiz Superiore Collio Sauvignon Riserva, Russiz Superiore Collio Ribolla Gialla. ROTWINE: Marco Felluga Collio Cabernet Sauvignon Marnasco, Marco Felluga Collio Merlot Varneri, Marco Felluga Collio Rosso Carantan, Russiz Superiore Collio Cabernet Franc, Russiz Superiore Collio Merlot, Russiz Superiore Collio Rosso Riserva degli Orzoni, Russiz Superiore Refosco dal Peduncolo Rosso Glänzende Weine: Marco Felluga Blanc de Blancs Brut, Süße Weine: Marco Felluga Moscato Rosa.



Capriva del Friuli
Via Russiz, 4/6
34070 Capriva del Friuli GO
T. 0039 0481 800 47
T. 0039 329 913 5838 / 327 965 8384)
villarussiz@villarussiz.it

Villa Russiz

🕒 Mo-So: 9.30-13 / 14-17.30

Sa, So: 11-13 / 14-17.30

__ VERKOSTUNG: 30 Stehplätze; 80 Sitzplätze

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 100 Hektar; 45 Rebfläche

__ JAHRESPRODUKTION: 220.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN



Die Villa Russiz liegt in Capriva del Friuli im DOC-Gebiet Collio. Eleganz, Finesse, Mineralität und Attraktivität sind die gemeinsamen Elemente der Weine des Weinguts. Ein anerkannter und geschätzter Stil, der sich auf einen formidablen Verbündeten stützt: das Gebiet. Die Verbindung zwischen Land und Wein in der Villa Russiz geht auf das Jahr 1868 zurück, als Graf Theodor de La Tour, ein weitsichtiger Agronom, ein Weingut schuf, das seiner Zeit voraus war. Der historische Weinkeller aus dem Jahr 1869 wird nun von einem neueren, mit moderner Technik ausgestatteten Gebäude flankiert. Villa Russiz war und ist immer noch ein Symbol für Großzügigkeit und Gefühl, insbesondere in der Person von Elvine Ritter, die nach dem Tod ihres Gatten im Jahr 1894 das Engagement des Grafen bis zum Ersten Weltkrieg fortsetzte, als sie sich entschloss, das Unternehmen aufzugeben. Danach wurde die Großzügigkeit der Adligen Adele Cerruti zu einer wichtigen Hilfe und Unterstützung für Kinder, die auch heute noch mit der Umwandlung der Villa Russiz in einer Körperschaft des öffentlichen



Rechts fortbesteht. Wer möchte, kann die Kellerei besichtigen und die Weine eines Weinguts verkosten, das ein grundlegender Teil der Geschichte des Weinbaus in der Region Friaul-Julisch Venetien ist.

PRODUKTE

Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay Gräfin de La Tour, Sauvignon de La Tour, Les Enfants IGT; Sauvignon Bleu; Merlot, Cabernet Sauvignon, Merlot Graf de La Tour, Cabernet Sauvignon Défi de La Tour.



Cassacco
Via della Stazione, 1/B
33010 Cassacco UD
T. 0039 0432 857 031
info@comaro.it

Apicoltura Fratelli Comaro

🕒 Mo-Fr: 8-12 / 15-19; Mi 8-13

Ruhetag: Sa, So

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ SPRACHEN: EN; DE; RU



Das 1870 in Cassacco gegründete Unternehmen entwickelte sich in den 1930er Jahren von einem handwerklichen Betrieb zu einem strukturierten Unternehmen, das seine Marke an die Spitze des Imkereisektors brachte. Heute noch setzt das Unternehmen auf Innovation als Wachstumselement, mit dem Einsatz von rationalisierten Bienenstöcken und der Einführung des „Nomadentums“ zur idealen Ausnutzung der Nektarquelle und Optimierung der



Ernte. Bildungsaktivitäten und ökologische Nachhaltigkeit sind ein weiterer wichtiger Bereich des Unternehmens.

PRODUKTE

Honig und Bienenstockprodukte; Kunstwache; Naturkosmetik; regionale Lebensmittelideen; Bienenfutter; Imkereigeräte und Lebensmittelbehälter. .



Cividale del Friuli
Via Strada Braide, 21
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 716 344
info@alturis.it

Alturis

- ⌚ Do, Fr: 11-15 / 17-22.30; Sa, So: 11-22.30
Ruhetag: Mo, Di, Mi
- ⌚ Wineshop: Di-Fr: 8-12/14-18 Sa: 9-16
Ruhetag: So, Mo
- ___ VERKOSTUNG: 15 Sitzplätze
- ___ FLÄCHE: 45 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen
- ___ UNTERKUNFT: Agriturismo Alturis
- ___ SPRACHEN: EN



Der friaulische Begriff Alturis bezeichnet ein Stück Land, das gegenüber der Umgebung leicht erhöht liegt. Und genau in dieser wertvollen Geometrie von Anbauflächen, die teils flach, teils hügelig sind, befindet sich das gleichnamige Anwesen im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Hier haben die Eigentümer - Erben einer bedeutenden und historischen Winzerfamilie - ihr Weingut gegründet und dabei die Initiative und Erfahrung von drei Generationen vereint. Alle Trauben fließen in den Weinkeller, einen mit Augenmerk auf die Nachhaltigkeit geplanten und mit allen modernen Technologien ausgestatteten Designbau. Siebzig Prozent der Produktion entfallen auf Weißweine, die restlichen dreißig Prozent auf Rotweine. In einer ad hoc geschaffenen Räumlichkeit als Verkostungsraum/Weinhandlung können Sie Weine verkosten, die die Düfte und Aromen der Trauben des Gebiets zum Ausdruck bringen. Der Kellerei ist ein landwirtschaftlicher Tourismusbetrieb angeschlossen, wo man handwerkliche Biere eigener Produktion anbietet. Es besteht auch die Möglichkeit, im Glamping zu übernachten, das 7 energieautarke Zimmer in Lärchenholz bietet.



PRODUKTE

WEISSWEIN: Chardonnay, Friulano, Müller Thurgau, Pinot Grigio, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Schöner Wein.
ROTWEIN: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Epic Wine.
ROSÉ: Pink Wine.
SPARKLING WINE: Prosecco, Ribolla Gialla Spumante.



Cividale del Friuli
Via Darnazzacco, 44/2
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 716 344
T. 0039 0432 700 943
winery@bastianich.com

Bastianich

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-12.30 / 13-17
Sa, So: nur auf Reservierung
- ___ PLÄTZE: 120 Stehplätze; 90 Sitzplätze
- ___ VERKOSTUNG: 10 Personen
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- ___ FLÄCHE: 27 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 230.000 Flaschen
- ___ UNTERKUNFT: Agriturismo Orsone
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Das 1997 in Cividale del Friuli gegründete Weingut Bastianich stellt für die Familie eine Rückkehr zu ihren Ursprüngen und eine Wiederaneignung der territorialen Identität dar. Die Weinberge, die sich alle in ihrem Besitz befinden, liegen in zwei



verschiedenen Gebieten der DOC Friaul Colli Orientali. Der erste Weinberg liegt auf den Hügeln von Premariacco, im wärmsten und südlichsten Gebiet, und liefert Trauben für vollmundige und strukturierte Cru-Weine. Der zweite Weinberg auf den Hügeln von Cividale del Friuli wird von der Bora,

dem kalten Nordwind, beeinflusst, der den Weinen eine besondere aromatische Intensität verleiht. Die tiefe Verbundenheit der Familie Bastianich mit der Weinwelt geht auf die 1970er und 1980er Jahre zurück, als sie in ihren Restaurants in den Vereinigten Staaten die besten friaulischen Weine verkauften. Diese Leidenschaft, verbunden mit dem Wunsch, ihre Wurzeln wiederzuentdecken, veranlasste sie, Weinberge in einem der für die Erzeugung von Weißweinen

PRODUKTE

Vespa Bianco, Vespa Rosso, Plus, Calabrone; Orsone Weine: Refosco dal Peduncolo Rosso, Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Schioppettino; Ribolla Gialla Plus Brut.



Cividale del Friuli
Via Premariacco, 104
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0481 800 47
info@eliovini.it

Elio Vini

- 🕒 Mo, Fr: 10-18; Sa, So: 11-20
- Di-Do: nur auf Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 50 Personen
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- ___ FLÄCHE: 3 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 10.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN; RU



Das Weingut befindet sich in der alten Ortschaft Grupignano, in der Nähe des Flusses Natisone und der Altstadt von Cividale del Friuli. Hier, rund um das Bauernhaus und den Weinkeller, befindet sich der Großteil der Weinberge. Elio Vini wird von einer Familie kompetenter und leidenschaftlicher Winzer geführt, die eine seit Generationen überlieferte Tradition am Leben erhalten. Die aufmerksame Pflege der Umwelt stellt einen festen Bezugspunkt der Firmenphilosophie dar: die biologische Produktion liefert einen geringen Ertrag pro Hektar. Darüber hinaus wird ein Teil der elektrischen und thermischen Energie selbst erzeugt, während der Wasserverbrauch durch das Tropfbewässerungssystem rationiert wird. Die Arbeit, die von der Weinlese bis zur Kelterung mit der Weinpresse komplett manuell erfolgt, ist nach und nach durch neue Arbeitsmethoden im Weinberg und im Weinkeller bereichert worden. Die einzelnen Schritte verleihen der gesamten Herstellungskette eine starke traditionelle und gleichzeitig innovative Konnotation, aus der charakteristische, elegante und ausgewogene Weine entstehen, die sich auch langfristig von ihrer besten Seite zeigen können.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Galandin (Pinot Grigio Ramato), Sluk (im Barrique gereifter Chardonnay), Sauvignon, Elio bianco (aus Tocai Friulano-Trauben).
ROTWEINE: Merlot, Rubest (ein Verschnitt aus alten Cabernet Franc- und Sauvignon-Reben), Diana (im Barrique gereifter Rotwein)
ROSÉWEINE: Rosé, Laude (Rosé-Schaumwein extra trocken), Melissos (Verduzzo passito), Galandin (kupferfarbener Pinot Grigio)
SÜSSWEINE: Chardonnay und Marta (Ribolla gialla macerata)



Cividale del Friuli
Strada Colli Megaluzzi, 8
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 716 060
gildo@gildovini.com

Gildo

- 🕒 Mo-Fr: 8-12 / 13-18; Sa: 9-12 / 13-17
- Ruhetag: So
- ___ VERKOSTUNG: 20 Personen
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- ___ FLÄCHE: 50 Hektar DOC
- ___ JAHRESPRODUKTION: 170.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; FR



Die Weinkellerei Gildo liegt auf einer Anhöhe in Spessa di Cividale del Friuli, im Herzen des DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali. Unser Betrieb wurde in den Siebzigerjahren von Großvater Ermenegildo gegründet, von dem es auch seinen Namen hat, und wird heute von den Kindern und Enkeln mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe weitergeführt. Auf fünfzig Hektar Weinbergen stellen wir auf den typischen Ponca-Böden sowohl einheimische als auch internationale Weine her, die die typische friaulische Weinkultur widerspiegeln. Unser Familienbetrieb befindet sich auf einer



Anhöhe, umgeben von terrassierten Weinbergen, im Herzen des DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali di Friuli. Tradition und Innovation sowie Respekt vor der Natur sind unsere Grundprinzipien.

PRODUKTE

Schaumweine: Prosecco, Spumante
Ribolla Gialla, Spumante Rosé Trockene Weißweine: Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer Aromatico,
Ribolla Gialla Trockene Rotweine: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Rosso del Nonno
Bianchi Dessertweine: Verduzzo Friulano, DOCG Picolit.



Cividale del Friuli
Viale Libertà, 138
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 730 236
vogrig@gubana.it

Gubana Vogrig

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14.30-19 nur nach Reservierung mit 2 Tagen Vorlauf
Ruhetag: So
- ___ BESICHTIGUNGEN: 100 Personen
- ___ SPRACHEN: EN



Bereits nach dem Ersten Weltkrieg backte die Familie Vogrig in dem kleinen Dorf Clodig, in den Flusstälern des Natisone



Brot sowie die geschätzten Gubane. Später, im Jahr 1963, wurde beschlossen, nur noch typische lokale Süßwaren zu produzieren, um maximale Qualität zu gewährleisten. Der wachsende Erfolg treibt den Betrieb, der seit 1975 von Lucio Vogrig geführt wird, dazu, neue Rezepte zu kreieren. Neben Gubana und Struky gibt es Focaccia und Kuchen, die mit den besten und den langsamen Verarbeitungszeiten der Originalrezepte hergestellt werden.

PRODUKTE

Gubana, Strukchi, Focaccia, Kekse, Kuchen, andere Spezialitäten



Cividale del Friuli
Via Fornalis, 148
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 730 138
info@ilroncal.it

Il Roncal

- ⌚ Mo-Sa: 9-18; So: nur auf Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 40 Personen
- ___ PREISKLASSE: € 28; Verkostung von 5 DOC-Weinen Friuli Colli Orientali
Il Roncal zu je einem typisch friulanischen gastronomischen Produkt. Dauer 1 Stunde.
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur nach Vereinbarung 4-50 Personen

Ein modernes Unternehmen mit antiken Wurzeln. Zwanzig Hektar absolute Qualität auf dem Hügel von Montebello, nicht weit von Cividale del Friuli entfernt. Das elegante Anwesen, umgeben von Terrassenweinbergen, beherbergt die Kellerei, das Resort und die historische Residenz. Der Name des Anwesens leitet sich von dem Hauptmerkmal der Landschaft ab: IL RONCAL, was in der friaulischen Sprache so viel bedeutet wie „Landgut auf einer Anhöhe mit terrassenförmig angelegten Weinbergen“ - auch „ronchi“ genannt -, die die reizvolle Landschaft im Herzen der Colli Orientali del Friuli prägen. Der Respekt vor dem Land und der Umwelt, die Wahrung der Tradition und die Erneuerung der landwirtschaftlichen Techniken sind die Elemente, die es ermöglichen, eine Reihe von Qualitätsweinen zu erzeugen. Die Weinkellerei bietet die Möglichkeit, den Reifekeller in den unteren Räumen zu besichtigen und nach Voranmeldung die Weine in Kombination mit typischen lokalen Produkten zu verkosten. Die Gäste haben auch die Möglichkeit, im modernen und einladenden Resort zu übernachten, das an die Kellerei angeschlossen ist. Das Angebot ist vielfältig: ein Freibad, ein Fahrradverleih, ein großer Parkplatz

- ___ PREISKLASSE: über € 21
- ___ FLÄCHE: 20 Hektar DOC e DOCG
- ___ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen
- ___ UNTERKUNFT: Wine Resort Il Roncal
- ___ SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



und ein Bereich zum Aufladen von Elektrofahrzeugen, Gymnastikstrecken und Grünflächen zum Entspannen.



PRODUKTE

WEISSWEINE D.O.C: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Ploce di Stelis (eine Mischung aus Chardonnay, Riesling und Friulano)
ROTWEINE D.O.C: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Cicon (eine Mischung aus Refosco dal P.R., Schioppettino und Pignolo) und Pignolo.
SÜSSE WEISSWEINE: Verduzzo Friulano, Picolit D.O.C.G.



Cividale del Friuli
Strada di Sant'Anna, 66 - Loc. Spessa
33042 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 719 510
info@lisfadis.com

Lis Fadis

- ⌚ Mo-Fr: 9-12 / 14.30-18
Sa, So 10-12 / 15-18 nur auf Reservierung
- VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 17 Hektar davon 10 mit Weinbergen
- JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen
- SPRACHEN: EN



Lis Fadis liegt im Herzen der Hügellandschaft Colli Orientali del Friuli, in der Gegend von Spessa und Prepotto, südlich von Cividale, wo die Hügel nicht sehr hoch, aber steil abfallend sind ein Faktor, der eine ideale Sonneneinstrahlung begünstigt. Um die höchste Qualität der Weine zu gewährleisten, werden, traditionelle Methoden-wo immer möglich - eingesetzt. Deshalb wird es durchgehend gezielt und äußerst behutsam vorgegangen: von der Unkrautbekämpfung, die ausschließlich mit mechanischen Mitteln erfolgt, über den manuellen Rückschnitt, und zwar sowohl den Winter- als auch den Grünschnitt, bis hin zur Schädlingsbekämpfung auf die Umwelt. Mit ihren Düften und Aromen bieten die Weißweine von Lis Fadis eine Explosion von sensorischen Nuancen bei der Verkostung. Unter diesen feinen Weißweinen, die eine Geschichte und unser Land erzählen, möchten wir den Friulano, Chardonnay, Sauvignon sowie die weiße Cuvée erwähnen. Sie werden aus alten biologischen Sorten von einheimischen Reben hergestellt und ruhen 6 bis 24 Monate lang, bevor sie auf den Markt kommen. Die Rotweine von Lis Fadis werden als wahre Kunstwerke produziert. In jedem Wein steckt eine Welt voller Liebe und Leidenschaft für dieses Land. Reichhaltige und vollmundige Weine, die aus alten Biosorten von Merlot, Refosco und Schioppettino gewonnen



werden und 12 bis 36 Monate lang ruhen, bevor sie auf den Markt kommen. Die Weine von Lis Fadis werden auf sorgsame Weise in einem in den Felsen gehauenen Weinkeller aufbewahrt, der dem Besucher eine fast mittelalterliche Atmosphäre bietet. Das Weingut wird von einem Obstgarten mit 200 Bäumen alter Sorten und einer wertvollen Sammlung von 400 Olivenbäumen umrahmt, von denen einer über tausend Jahre alt ist. Jedes Jahr tragen die Olivenbäume Früchte, 8 verschiedene Qualitäten von Oliven, aus denen ein ausgezeichnetes natives Olivenöl extra für den Verkauf gewonnen wird.

PRODUKTE

Sbilf Friulano, Guriut Chardonnay, Braulin Sauvignon, Bèrgul Bianco (Tocai, Chardonnay und Sauvignon), Bèrgul Rosso (Schioppettino, Refosco d.p.r. und Merlot), Gian Merlot, Pavar Refosco d.p.r., Pesarùl Schioppettino.



Cividale del Friuli
Strada di Spessa, 8
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 716 172
info@monviert.com

Monviert

- ⌚ Mo-Fr: 8-18; Sa: 8.30-12.30 / 14-17
So: nur auf Reservierung
- ⌚ Wine shop: Mo-Fr: 8-18; Sa: 8.30-12.30 / 14-17
Ruhetag: So
- VERKOSTUNG: 30 Stehplätze; 15 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 87 Hektar DOC Friuli Colli Orientali
- JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen
- SPRACHEN: EN; DE; ES



Im Hügelland Colli Orientali del Friuli - in Spessa- gelegen repräsentiert der Betrieb Monviert die Geschichte einer Familie, die seit drei Generationen Weinberge in diesem herrlichen Gebiet bewirtschaftet. Heute stellt das 87 Hektar große Weingut einen Treffpunkt zwischen traditionellem und modernem Weinbau dar. Überliefertes



Know-how und handwerkliches Geschick sind die Grundlage für eine Entwicklung, bei der moderne Techniken und Ausstattungen eingesetzt werden, um ein hervorragendes Qualitätsniveau zu erreichen und zu halten. Sensibel und aufmerksam gegenüber den Werten der Vergangenheit zu bleiben, bedeutet für die Familie Zorzettig auch, den Produktionsschritten treu zu bleiben,

die, wenn nötig, die Verwendung von Holz und die Fassreifung erfordern. Besonderes Augenmerk wird auf autochthone Sorten gelegt. Traubensorten, die einst auf den lokalen Verbrauch beschränkt waren, wie Schioppettino bei den Rotweinen und Ribolla Gialla bei den Weißweinen, haben eine Wiederauferstehung dank der Anpflanzung neuer Reben erlebt. Das Weingut begleitet die Besucher gerne auf einer Entdeckungsreise, die die Familie, die Natur und die Geschmacksrichtungen der Region umfasst. Mit Reservierung sind geführte Verkostungen und maßgeschneiderte Touren möglich, damit die Weine, die Weinberge und das Weingut Monviert entdeckt werden können.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay.
ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco, Schioppettino, Pinot Noir, Franconia Schaumweine: Spumante Brut Ribolla Gialla.
SÜSSWEINE: Moscato Giallo, Picolit, Verduzzo Friulano, Traminer Ar.



Civiale del Friuli
Piazza Alberto Picco, 20
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 731308
info@panificiodelforo.com

Panificio del Foro

☉ Mo, Mi: 6-13; Di, Do-Sa: 6.30-13 / 16-19
Ruhetag: So
Von Juni bis August nachmittags
geschlossen.
__SPRACHEN: EN



Gegründet 2003 von Herrn Vogrig Natalio in Cividale del Friuli, ist das Familienunternehmen bekannt für sein vielfältiges Brotangebot. Die Bäckerei zeichnet sich durch ihre Treue zu alten Rezepten aus, die einen einzigartigen Geschmack und ein hohes Qualitätsniveau garantieren. In der Backstube von Moimacco werden jeden Tag frische, knusprige und warme Produkte hergestellt, die im Morgengrauen an verschiedene Verkaufsstellen, darunter auch ein Geschäft im Zentrum von Udine, geliefert werden. Die Panificio del Foro bietet auch eine gemütliche Cafeteria, in der man einen guten Kaffee trinken kann, begleitet von einer großen Auswahl an Kuchen und Keksen. Die Panificio del Foro ist ein Synonym



für Tradition, Qualität und Authentizität und führt mit Stolz die Leidenschaft für die Kunst des Backens fort.

PRODUKTE
Reichhaltiges Brotsortiment von klassisch bis spezial, Gubana del Foro, Strucchi del Foro, Pizza, Kuchen und Salzgebäck, Gebäckteilchen, Cafeteria.

www.panificiodelforo.com



Civiale del Friuli
Via Ristori, 9
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 700 808
info@almonastero.com

Ristorante Al Monastero

Lokaltypisches Restaurant
☉ Di-Sa: 12-14 / 19-22; So: 12-14
Ruhetag: Mo
__PREISKLASSE: über € 40
__PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen
__SPRACHEN: EN



In Cividale del Friuli heißt Sie das Restaurant „Al Monastero“ herzlich willkommen, um traditionelle Gerichte zu genießen und Weine aus unserem Weinkeller „La Buse dal Lōf“ zu verkosten. Das Restaurant ist in



kleine, einladende und gemütliche Räume unterteilt, Vom Saal mit dem typischen friaulischen Fogolar, der auch in den Wintermonaten in Betrieb ist, geht es weiter zum Saal mit dem Fresko von Bacchus, dem weisen Gott des Weines. Durch den Saal mit den Fresken des naiven Malers Giacomo Meneghini, der im Friaul als Jàcun Pitôr bekannt ist, gelangt man in den zaubernden Innenhof, der an warmen Sommerabenden für Abendessen bei Kerzenschein genutzt wird, und schließlich in den im rustikalen friaulischen Stil eingerichteten Saal, in dem Zeremonien, besondere Anlässe.

www.almonastero.com



Civiale del Friuli
Via Cormòns, 60
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 716 066
info@rodaropaolo.it

Rodaro Paolo Winery

☉ Mo-Sa: 9-12 / 14-18; Fr: 8-12 / 14-18
Ruhetag: So
__VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze
__BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__FLÄCHE: 67 Hektar
__JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen
__SPRACHEN: EN; DE; FR



Der Weinkeller Rodaro entsteht 1846 in den Colli Orientali del Friuli und Paolo stellt die 6. Generation dar. Das Erbe, das die Geschichte des Weinguts auszeichnet, erlegt ihm eine große Verantwortung auf. Dies zeigt sich in der vollen Hingabe, mit der er sich persönlich um die Pflege der Rebstöcke und die Erzeugung seiner Weine unter Einhaltung der Nachhaltigkeit kümmert. Er ist ein entschlossener, aber herzlicher Winzer und hat beschlossen, seiner Qualitätsvorstellung zu folgen, wobei er unerforschte, von den aktuellen Trends unabhängige Wege fernab der Marktlogik geht und seinen Weg mit seiner dynamischen und unternehmungslustigen Ehefrau Lara teilt. Der Weinkeller Rodaro verkörpert vorzüglichen Weinbau je nach Geschichte des Gebiets und stellt einen First Mover für die Durchführung von Produktionsversuchen dar. Die Tradition wird durch das Etikett der eleganten und intensiven Weine Fiore zu 100% aus einer Sorte definiert, während die Recherche von Paolo bei den besten Jahrgängen zum Ausdruck kommt, die lange reifen sollen. Von der Stärke der Romain etikettierten Rotweine, die durch die natürliche Überreifung der Trauben für 4-8 Wochen in gut gelüfteten Räumen erzeugt werden, bis zur Erzeugung der Weißweine L'Evoluto, wie



der Sauvignon 2013 – abgefüllt 2019, 60 Monate auf der Hefe in Stahltanks gelagert. Ein weiteres anregendes Projekt für eine Weinprobe könnte die klassische Methode Pas Dosé sein, 42% der edelsten Pressung des Vorlaufmosts internationaler Rebsorten.

PRODUKTE
Klassische Methoden: Pas Dosé aus Pinot Nero, Chardonnay. Weißweine: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Malvasia, Sauvignon. Rotweine: Pinot Nero, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo. Dessertweine: Verduzzo Friulano, Picolit.

www.rodaropaolo.it



Cividale del Friuli
Via Fornalis, 277/1
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 709 835
info@sirchwine.com

Sirch

🕒 Mo-Fr: 8-17.30

Sa: nur auf Reservierung

Ruhetag: So

___ VERKOSTUNG: 6 Plätze

___ FLÄCHE: 80 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 200.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN



SIRCH wurde Mitte der 1950er Jahre auf einem Stück Land gegründet, das bereits die große qualitative Tiefe der Trauben erahnen ließ und das 1970 die volle Herkunftsbezeichnung Friuli Colli



Orientali DOC erhielt: ein Siegel, das das Land, die Produktionsregeln und die besonderen Qualitäten eines Landes und einer Weinkultur kennzeichnet, die ihresgleichen sucht. SIRCH hat in Land, Leute und Strukturen investiert und bewirtschaftet heute seine Weinberge an drei verschiedenen Standorten im DOC-Gebiet Friaul Colli Orientali: Cividale del Friuli, Orsaria und Cladrecis. Von hier aus wird der Wein in mehrere europäische Länder exportiert und reicht bis in die Vereinigten Staaten, dank Terlato Wines, einem weltweiten Weinvertrieb, der unser Weingut für sein Label Terlato Vineyards ausgewählt hat. SIRCH: die Erfahrung, die aus dem handwerklichen Können im

Weinberg und im Weinkeller entsteht! Ein solider Wachstumsprozess, der sein Glück dem geschickten Gleichgewicht zwischen zeitgenössischen Visionen und der Treue zu seinen historischen und natürlichen Wurzeln verdankt. SIRCH lässt sich auf diesem Weg von den Werten der Tradition leiten:

- Respekt vor den Zeiten der Natur: sich bewusst sein, dass wir eine Erde bewohnen und schützen, die über Jahrtausende hinweg geformt wurde;
- Respekt vor dem Boden und der Rebe: Verringerung des Einsatzes von chemischen Produkten und verstärkte Sorgfalt in der Umwelt und in den verschiedenen Verarbeitungsphasen;
- Respekt vor den Menschen: Wertschätzung der Menschen und ihres Reichtums an technischen Fähigkeiten, Engagement und Leidenschaft, unverzichtbare Elemente für die Kultivierung von Exzellenz. Tag für Tag wird die SIRCH-Familie größer und die Tradition wird erneuert.

PRODUKTE

Traditionelle Weißweine: Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano e Ribolla Gialla. Traditionelle Rotweine: Merlot Weine der gehobenen Klasse: Cladrecis Chardonnay, Cladrecis Rosso, Schioppettino di Prepotto.



Cividale del Friuli
Strada Sant'Anna, 37 - Loc. Spessa
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 709 835
T. 0039 0432 716 156
info@zorzettigvini.it

Zorzettig

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 13.30-18

Sa: 9-17

Ruhetag: So

(Weihnachten, zweiter Weihnachtsfeiertag, Neujahr, Ostern und Ostermontag)

___ VERKOSTUNG: bis zu 50 Plätze

___ FLÄCHE: 120 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 800.000 Flaschen

___ UNTERKUNFT: Relais la Collina

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN; DE



Zorzettig, ein seit Generationen mit dem Weinbau und Weinerzeugung im Friaul, in Spessa di Cividale, in den Colli Orientali del Friuli verbundener Name. Das Erbe der Kompetenzen und alter territorialer Familienwerte wurde von Annalisa Zorzettig, einer innovativen und dynamischen Unternehmerin, die große Veränderungen in die Betriebsarbeit gebracht hat, angenommen. Annalisa hat sich entschieden, insbesondere den bodenständigen Weinbergen Ausdruck zu verleihen und sie hervorzuheben, vorzügliche Zeugen für das einzigartige Terroir und Mikroklima, in deren Genuss die Weinberge in ihrem Besitz kommen, Ehrerweisung an die Geschichte und an die Ursprünge des Weinbaus und Weinerzeugung der Familie. Annalisa fördert gemeinsam mit ihrer Tochter Veronica eine önologische und auf die Umweltachtung gerichtete Kultur. Stärke des Betriebs ist die gewissenhafte und innovative Arbeit in den Weinbergen, bei der die agronomischen Praktiken zur Verbesserung des Gleichgewichts des Ökosystems und der Artenvielfalt, das sich infolge des Klimawechsels gewandelt hat, umgesetzt werden. Der ständige Blick in die Zukunft liegt auch dem Projekt „Cantina



Viva“ zugrunde, einem Haus, in dem der gesamte Weg des Weins, vom Eintreffen der Trauben bis zur Gärung, von der Reifung in den Fässern über den Ausbau in der Flasche bis hin zur Gastfreundschaft, vereint wird. Der Entwurf sucht einen Dialog zwischen der Architektur und der Hügellandschaft und unterstützt die Gegend und die Umwelt Nachhaltigkeit.

PRODUKTE

Pinot Grigio, Pinot Bianco, Friulano, Ribolla Gialla, Ribolla Gialla Spumante, Riesling, Sauvignon, Verduzzo, Schioppettino, Cabernet, Pignolo, Merlot; Succo d'Uva; Olio Extravergine di Oliva.



Cormons
Via C. Cumano, 5
34071 Cormons GO
T. 0039 338 448 0014

Alimentari Tomadin

🕒 Mo: 8-13; Di-Fr: 8-13 / 15.30-19

Ruhetag: So

Sommerzeit: 8-15

— SPRACHEN: EN; DE



Der Betrieb wurde in den 1980er Jahren als Genossenschaft gegründet und von Marisa Tomadin übernommen, die sich mit Leidenschaft und Enthusiasmus für die Förderung typischer Collio-Produkte und regionaler und nationaler gastronomischer Spitzenprodukte einsetzte. Dank der mehr als dreißigjährigen Erfahrung von Marisa und später ihrer Tochter Leila finden Sie hier die besten aller Produkte aus dem Friaul und darüber hinaus. Bei Alimentari Tomadin werden die Produkte sorgfältig ausgewählt, um eine große Vielfalt und hohe Qualität zu garantieren, und Sie werden von köstlichen Aromen verwöhnt werden. Bei Alimentari Tomadin finden Sie eine große Auswahl an Käse, Wurstwaren, Schinken, Gewürzen, Brot, Keksen und typischen friaulischen Süßspeisen. Marmeladen, lokaler Honig, die besten Weine und Liköre, Konfitüren, handwerklich



hergestellte Schokolade, natives Olivenöl extra und Balsamico-Essig. Es fehlt auch nicht an den edelsten Produkten von jenseits der Grenzen, wie z.B. Exzellenzen aus Frankreich, Österreich und Spanien, die nach sorgfältiger Recherche und Liebe zu Lebensmitteln und Rohstoffen ausgewählt wurden.



Cormons
Via Filanda, 100
34071 Cormons GO
T. 0039 0432 790 260
info@driusmauro.it

Drius

🕒 Mo-Sa: 9-12 / 14-18

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 20 Personen sedute

— FLÄCHE: 17 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 55.000 Flaschen

— PREISKLASSE: bis zu € 10

— SPRACHEN: EN; DE; SL



Seit Generationen widmet sich die Familie Drius mit Leidenschaft der Kunst des Weinbaus in der reizvollen nordöstlichen Ecke Italiens, in den bekannten DOC-Gebieten Collio und Isonzo in Friaul-Julisch Venetien. 1989 ist der Wendepunkt: Das Unternehmen wendet sich der Produktion von Qualitätsweinen zu, die in Flaschen abgefüllt werden und das Gebiet von seiner besten Seite zeigen. Mit Blick in die Zukunft stellt die Familie Drius den Respekt für die Umwelt und die Natürlichkeit der Weine in den Mittelpunkt ihrer Produktionsphilosophie. Die mit Liebe und ausschließlich in den eigenen Weinbergen angebauten Trauben erstrecken sich über ca. 17 Hektar, von den Hängen des Monte Quarin bis zur Hochebene des Isonzo, nicht weit von Gorizia entfernt. Die Beschaffenheit der Böden, mergelig im Collio und kiesig im Isonzo, wird durch eine sorgfältige Pflege ergänzt, um eine konstante Qualität der Trauben zu gewährleisten. Heute führt Mauro zusammen mit seiner Frau Nadia und seinen Kindern Denis, Erika und Valentina diese jahrhundertealte Tradition



engagiert fort und blickt zuversichtlich in eine nachhaltige Zukunft. Ihre Weine, die sich durch Eleganz und Persönlichkeit auszeichnen, sind ein authentischer Ausdruck des Terroirs und können in dem hellen, mit umweltverträglichen Materialien errichteten Verkostungsraum genossen werden.

PRODUKTE

Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Malvasia istriana, Vignis di Siris, Sauvignon, Merlot und Cabernet Sauvignon, Sensor Friulano Selezione.



Cormòns
Piazza XXIV Maggio, 21
34071 Cormòns GO
T. 0039 0481 630 371
info@enotecadicormons.com

Enoteca di Cormòns

Italianisches Restaurant

- ⌚ Mi-Mo: 11-20
Ruhetag: Di
Weihnachten und Ostern: 11-13
- ___ PLÄTZE: 40 Personen
- ___ PREISKLASSE: bis zu € 20
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Die Vinothek Enoteca di Cormòns liegt an der Piazza XXIV Maggio und ist ein wichtiges Zentrum zur Förderung der Weinbauregion Collio. Seit 1984 erzählt sie von den Traditionen und dem Reichtum der Region –



glasweise! Im Erdgeschoss befindet sich der Ausschank- und Verkaufsbereich, während im ersten Stock ein großer Konferenzsaal für Kurse, Verkostungen, Events und önologische Konferenzen genutzt wird. Dort sind sowohl professionelle Verkoster als auch Touristengruppen willkommen, die Cormòns und das Görzer Hügelland entdecken möchten. Die Enoteca ist eine Genossenschaft, gegründet von Winzern aus Cormòns und unterstützt von Weinbauern aus Collio und der Provinz Gorizia. Sie vereint viele Betriebe und ist ein besonderer Ort, um die Region durch Weine, Geschichten, Menschen und kulinarische Köstlichkeiten kennenzulernen.



Cormòns
Via Parini, 8
34071 Borgnano di Cormòns GO
T. 0039 0481 672 04
T. 0039 347 828 8531
info@borgdaocjs.it

Fattoria Zoff

- ⌚ Mo, Do-Sa 8.30-12 / 15-18; Di, Mi: 8.30-12
So: 8.30-12 / 15-18 nur auf Reservierung
- ⌚ Shop: Juni-Oktober Mo-Fr: 8-12 / 16-19
Oktober-Mai Mo-Fr: 8-12 / 15-18
- ___ VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 20 Sitzplätze
- ___ BESICHTIGUNGEN: 30 Personen
- ___ UNTERKUNFT: Agriturismo Borg da Ocjs
- ___ SPRACHEN: EN; DE



In der friaulischen Landschaft, wenn man durch die engen Gassen des kleinen Dorfes Borgnano geht und einer von Bäumen gesäumten Allee folgt, erreicht man den Bauernhof Zoff. Hier züchtet die Familie seit vielen Jahren Pezzata Rossa-Rinder und stellt Bio-Rohmilchkäse, frische Milchprodukte und Joghurt her. Nach Voranmeldung ist es möglich, den Stall zu besichtigen und an geführten Verkostungen von Käse, Frico und anderen Köstlichkeiten teilzunehmen, begleitet



von lokalen Weinen. Wenn Sie möchten, können Sie im Bauernhaus Borg Da Ocjs übernachten, in dem einst die Kühe des Betriebs untergebracht waren.

PRODUKTE
Käse.



Cormòns
Via Subida, 6
34071 Cormòns GO
T. 0039 481.1 995 251
reservation@locandallevigne.it

Locanda alle Vigne

- ⌚ Mi-Mo: 10-24
Ruhetag: Di
- ___ PREISKLASSE: € 30-40
- ___ PLÄTZE: 50 innen; 30 aussen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; SL



Die Locanda alle Vigne liegt im Herzen des Collio Goriziano in Cormòns und ist eine Oase der Authentizität und der gastronomischen Tradition. Gegründet im landwirtschaftlichen Betrieb Subida di Monte, der auf eine 50-jährige Geschichte zurückblicken kann, ist sie zu einem Symbol für Exzellenz in der regionalen Weinszene geworden. Seit 2020 liegt die Leitung in den Händen der Familie Scarpa, die die Entwicklung des Gebiets sofort mit Begeisterung und Hingabe vorangetrieben hat. Wenn man die Locanda betritt, fühlt man sich wie in einem gemütlichen Haus, in dem Natur und Geselligkeit im Mittelpunkt stehen. Die Gerichte werden in handgefertigsten Steinguttopfen serviert, die direkt aus der Küche an den Tisch gebracht werden, wodurch eine einzigartige Atmosphäre des Miteinanders entsteht. Jedes Gericht spiegelt die Ursprünglichkeit der Region und unsere Philosophie der Ursprünglichkeit wider. Das Ambiente, das durch natürliche Materialien, sorgfältig ausgewählte Einrichtungsgegenstände und das warme Licht des großen Kamins - des friaulischen Fogolâr - bereichert wird, hüllt die Gäste in eine Umarmung aus Wärme und Vertrautheit. Der Zauber geht weiter mit den Monden fort, die die Nächte erhellen



und an die Schönheit der umliegenden Natur erinnern. Von der Panoramaterrasse aus eröffnet Die Panoramaterrasse bietet einen spektakulären Blick auf die Weinberge, während der Essigkeller für einen unvergesslichen Besuch bereitsteht. Jedes Detail ist darauf ausgerichtet, dass Sie sich wie zu Hause fühlen, und sorgt für authentische Emotionen und unvergessliche Momente. Möchten Sie einen Tisch reservieren, eine private Veranstaltung oder ein Abendessen im Salottino con Caminetto organisieren oder einen Aperitif für einen besonderen Anlass veranstalten? Aperitifs sind ohne Reservierung möglich, wir reservieren nur Tische für mindestens 8 Personen.



Cormòns
Loc. Pradis, 6
34071 Cormòns GO
T. 0039 348 797 9773
info@paolocaccese.it

Paolo Caccese

- ☉ Mo-Fr: 9-13 / 14.30-19
- Sa: 9-13 / 14.30-18
- So: nur auf Reservierung
- __ VERKOSTUNG: 10 Personen
- __ FLÄCHE: 5 Hektar DOC
- __ JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen
- __ PREISKLASSE: € 11-20
- __ SPRACHEN: EN



Die Geschichte des Betriebs begann in den frühen 50er Jahren, als die Familie Caccese den Weinbau entdeckte und zwei Hektar Weinberge auf den sanften Hügeln von Pradis, in Cormòns, erwarb. Eine Entdeckung, die in den 1970er Jahren zur beruflichen Laufbahn wurde, den die nächste Generation als Vollzeitbeschäftigung wählte. Zwanzig Jahre später wurden zusätzliche Hektar erworben, um die Produktion zu erweitern. Heute erstreckt sich das Weingut Paolo Caccese über sechs Hektar und drei Hügel und widmet sich der Produktion von zwölf Weinen, darunter Weiß- und Rotweine.

PRODUKTE

Friulano, Ribolla gialla spumantizzata, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Merlot, Sauvignon, Cabernet, Merlot Riserva, Vino da tavola passito, Riesling, Traminer aromatico.



Cormòns
Via Faet, 15/1
34071 Cormòns GO
T. 0039 338 207 7809
info@renzosgubin.it

Sgubin Renzo

- ☉ Mo-Fr: 9-11.30 / 14-18; Sa: 9-11.30
- Ruhetag: So
- __ VERKOSTUNG: 10 Personen
- __ FLÄCHE: 15 Hektar
- __ JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen
- __ PREISKLASSE: € 11-20
- __ SPRACHEN: EN



Die Weinkellerei, die in Cormòns im malerischen Pradis-Gebiet zwischen den bekannten DOC-Gebieten Collio und Isonzo liegt, ist das Ergebnis einer langen Familientradition. Renzo Sgubin, ein direkter Nachfahre der Landwirte, die dieses Gebiet seit drei Generationen bewirtschaftet haben, leitet die Weinberge und den Weinkeller mit Leidenschaft. Die aktuelle Produktion umfasst acht verschiedene Weine, darunter sechs Weißweine und zwei Rotweine. Zu den herausragenden Weinen gehört der Weißwein „3,4,3“, eine Hommage an die Geburt von Leonardo, dem ältesten Sohn von Renzo, der aus einer harmonischen Mischung von Friulano, Chardonnay, Malvasia und Sauvignon gewonnen wird, die sorgfältig in Holzfässern fermentiert werden. Die Rotweine stehen dem in nichts nach: ein eleganter, reiner Merlot und der raffinierte „Plagnis“, ein Verschnitt aus Merlot, Refosco und Franken, reifen mindestens zwei Jahre in Eichenfässern, bevor sie verschnitten werden. Aber die Kellerei ist viel mehr als nur ein Weinkeller: Sie umfasst die Geschichte einer Familie, die von Generation zu Generation weitergereicht ist, beginnend mit dem eindrucksvollen Monte Quarin, wie auf dem Etikett der



Kellerei wortgewandt erzählt wird. Die Keller für die Weinbereitung und den Reifungsprozess, die durch ein Jahrzehnt voneinander getrennt sind, empfangen den Besucher mit steinernen Gewölben, die nicht nur Hüter der edlen Weine, sondern auch einer von Generation zu Generation weitergegebenen Leidenschaft sind.

PRODUKTE

Friulano DOC Friuli Isonzo, Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo, Chardonnay DOC Friuli Isonzo, Malvasia DOC Friuli Isonzo, Sauvignon DOC Friuli Isonzo, 3,4,3. Bianco IGT Venezia Giulia, Merlot DOC Collio, Plagnis Rosso IGT Venezia Giulia.

Sturm

- ⌚ Mo-Sa: 10-17 nur auf Reservierung
- Ruhetag: So
- VERKOSTUNG: 20 Personen
- BESICHTIGUNGEN: Zusätzlich zur Verkostung können Besucher einen Besuch im Keller und/oder im Weinberg buchen. Alle Weinberge werden nach biologischen Protokollen bewirtschaftet.

Das Unternehmen befindet sich in der Gemeinde Cormons, in der Ortschaft Zegla, im Herzen des Collio, dem Garten der großen friaulischen Weißweine. Hier bewirtschaftet die Familie Sturm seit drei Generationen mit Leidenschaft ihre Weinberge. „Unsere Ahnen“ kamen im Jahr 1800 aus Österreich hierher und beschlossen, dass dies ein gutes Land sei, um Wurzeln zu schlagen. Alle Weinberge werden nach den Regeln des ökologischen Landbaus bewirtschaftet. Die Philosophie des Unternehmens ist auf die Suche nach Eleganz, Sauberkeit und Aromen ausgerichtet, um einen Wein mit großer Persönlichkeit zu garantieren, der über die Zeit begeistert. Die Produktion zeichnet sich durch zwei Labels aus, ein schwarzes und ein weißes: das erste betrifft Weine, die in Stahltanks reifen, sehr technisch, vertikal und blumig, deren moderne Grafik das TEMPESTA darstellt. STURM bedeutet nämlich TEMPESTA, und so wurde die Bewegung des Windes und der Meereswellen aufgegriffen, die für die Mineralität unseres Bodens (Ponca) stehen. Das weiße Label hingegen steht für die biologischen Weine mit spontaner Gärung und Reifung in Holz, die aus unseren

- FLÄCHE: 18 Hektar DOC Collio e DOC Friuli
- JAHRESPRODUKTION: 150.000 Flaschen
- PREISKLASSE: bis zu € 20
- SPRACHEN: EN; DE; SL



besten Weinbergen stammen. Hier wurde ein freies, spontanes Motiv gewählt: eine Kinderkritzelei, die einen Sturm darstellt, der so natürlich und einzigartig ist, wie er in der Natur vorkommt. Diese Weine werden unsere Vorstellung von Territorium und die Zukunft unseres Unternehmens repräsentieren.

PRODUKTE
 Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Pinot GRibolla Gialla, Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Chardonnay; Sauvignon, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso.

Tenuta Baroni del Mestri

- ⌚ So-Fr: nur auf Reservierung; Sa: 10-18
- VERKOSTUNG: 10 - 20 Personen
- Es gibt auch einen Veranstaltungsraum
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 4 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 7.000/8.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN; ES; FR



Das Landgut Baroni del Mestri befindet sich in Cormons, auf dem Monte Quarin, von dem aus man einen herrlichen Panoramablick über die gesamte Ebene bis nach Istrien und zu den Lagunen von Grado und Lignano hat. Das 4 Hektar große Anwesen besteht aus Obst- und Gemüsegärten, Olivenhainen und vor allem aus Weinbergen. Ein Teil davon zählt zu den ältesten Weinbergen im Friaul. Der ursprüngliche Kern der landwirtschaftlichen Gebäude stammt aus der Mitte des 16. Jahrhunderts; an dominanter Stelle befindet sich die Loggia und darunter der Weinkeller, ein ganz aus Sandstein gebauter Raum, in dem unsere Weine veredelt werden.

PRODUKTE
 Herstellung von nativem Olivenöl extra. Weißweine: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Collio Bianco. Rotweine: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso. Schaumweine: Ribolla Gialla Spumantizzata, Spumante Rosè.





Cormons
 Loc. Novali, 1
 34071, Cormons GO
 T. 0039 339 688 8362 (IT; EN)
 T. 0039 348 216 5911 (IT; DE)
 info@tenutadellacasa.it

Tenuta Della Casa

🕒 Di-Fr: 17-23; Sa: 16-23; So:11-21

Ruhetag: Mo

__ VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze

__ FLÄCHE: 5 Hektar DOC Collio

__ JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ UNTERKUNFT: La Pausa del Collio

__ SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Der Familienbetrieb, der Ende des letzten Jahrhunderts im Ortsteil Novali in Cormons in der Nähe von Slowenien gegründet wurde, ist eine Oase der Schönheit zwischen den Hügeln des Collio von Gorizia und der Ebene von Preval, einem Gebiet von großem natürlichen und touristischen Interesse. Hier haben sie sich einen Lebensraum erfüllt und ein Stück Paradies geschaffen, in dem die Schönheit und Vielfalt der Gegend im Vordergrund steht. Das aus Liebe zur Natur gegründete Unternehmen ist multifunktional und widmet sich der Weinproduktion, der Gastfreundschaft und einem Lehrbauernhof. Die Landwirtschaft wird als privilegierter Dienst an der Natur betrachtet, wobei eine echte und konkrete Nachhaltigkeit angestrebt wird. Die Erhaltung und Aufwertung der Artenvielfalt in der Umgebung ist ihre Mission, die von der Achtung der Tradition und ethischer Innovation geleitet wird. Gleichgewicht, Harmonie und Entwicklung sind die Prinzipien, die sie bei all ihren Aktivitäten leiten.



PRODUKTE

VINI BIANCHI: Bianco DOC Collio, Bianco resistente IGT.

VINI ROSSI: Rosso DOC Collio, Rosso resistente IGT.

VINI SPUMANTI: Spumante Ribolla gialla.



Cormons
 Loc. Angoris, 7
 34071, Cormons GO
 T. 0039 0481 609 23
 info@angoris.it

Tenuta di Angoris

🕒 Mo-Fr: 9.30-18.30; Sa: 10-17

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 40 Personen

__ FLÄCHE: 70 Hektar DOC Friuli Colli Orientali,

Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG,

DOC Friuli Isonzo, DOC Collio

__ JAHRESPRODUKTION: 500.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: La Tenuta di Angoris

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN



Die Geschichte des Landguts Angoris ist seit 1648 in Cormons verwurzelt, als Ferdinand III. von Habsburg Locatello Locatelli als Dank für seine Verdienste im 30-jährigen Krieg 300 Felder in dem als „Langoris“ bekannten Gebiet schenkte. 320 Jahre später erwarb Giulio Locatelli das Anwesen und verband damit die Geschichte des Landguts Angoris mit dem Namen Locatelli. Die 75 Hektar Weinberge der Tenuta, die sich in den besten Weinbaugebieten der



Region befinden, werden mit Sorgfalt und Weisheit gepflegt. Sie verfügen über 40 Hektar Wald und haben in Anlagen für eine nachhaltigere Bewirtschaftung der Weinberge und des Weinkellers investiert, wie z.B. eine Wasseraufbereitungs- und eine Photovoltaikanlage. Der Betrieb ist seit Langem auf dem Weg zur Nachhaltigkeit und ist seit 2017 S.Q.N.P.I. zertifiziert.

PRODUKTE

SCHAUMWEINE: Metodo Classico 16

48, Madolet. WEISSWEINE: Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla.

ROTWEINE: Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Schioppettino, Cabernet Sauvignon.

DESSERTWEINE: Picolit

RESERVEN: Pignolo, Merlot, Chardonnay, Langor Collio. Die oben aufgeführten Erzeugnisse können direkt beim Weingut erworben werden.



Cormòns
Via Subida, 52
34071 Cormòns GO
T. 0039 0481 605 31
info@lasubida.it

Trattoria Al Cacciatore della Subida

Gourmet-Restaurant

🕒 Mo, Do, Fr: 19-22

Sa, So: 12-15 / 19-22

Ruhetag: Di, Mi

___ PREISKLASSE: über € 40

___ PLÄTZE: 86 innen; 26 aussen

___ SPRACHEN: EN



Willkommen an einem warmen und gemütlichen Ort, mit einem traditionellen Fogolar und dem Duft von Holz. Die Trattoria al Cacciatore della Subida befindet sich im Herzen des Collio-Gebiets und ist seit Weihnachten 1960 geöffnet. Die Küche,



die der Besitzer Josko präsentiert, ist von den Gerichten des Grenzlandes inspiriert, wo die friaulische und slowenische Kultur aufeinandertreffen und miteinander verschmelzen. Die Gerichte werden vom Chefkoch, der dank der Unterstützung durch seine Gattin den ursprünglichen Charakter des Gebietes bewahrt, ständig perfektioniert und verfeinert. Die Weinkarte bietet eine große Auswahl an Weinen, hauptsächlich aus der Region Friaul-Julisch Venetien.

www.lasubida.it



Corno di Rosazzo
Via Gramogliano, 21
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 0432 759 427
info@canus.it

Canus

🕒 Mo-Fr: 9-17.30; Sa: 9-13

Ruhetag: So

___ VERKOSTUNG: 25 Sitzplätze

30 Stehplätze

___ FLÄCHE: 18 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 65.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: über € 21

___ SPRACHEN: EN; DE; SL



In Gramogliano befinden sich die historischen Weinberge, das Weingut und das Haus für Besichtigungen und Verkostungen. Die Weinberge - alle in den Hügeln - werden mit Sorgfalt und unter Berücksichtigung der Gesundheit bewirtschaftet. Im Weinkeller wird nicht improvisiert, sondern die Erfahrung mit Bedacht eingesetzt. Denn die Weine müssen die Geschichte des Ortes erzählen und sie mit Hilfe der Zeit auf angenehme Weise ausdrücken. Im Zentrum stehen die autochthonen und territorialen Rebsorten: Ribolla, Tocai, Refosco, Pignolo, neben einigen historisch in Friaul akklimatisierten Sorten: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon und Merlot. Die Hügel von Gramogliano sind aus dem Eozän: Sedimentgestein aus Sandstein, Kalkstein und Dolomit, die „Ponca“. Der Weinbau ist hier schon seit der Römerzeit zu Hause. Ein weiterer wichtiger Teil des Weinguts liegt in Prepotto, einem idealen Ort für den Anbau von Reben mit einheimischen Sorten wie Ribolla, Tocai, Refosco und Schioppettino. Das Unternehmen, das sich seit 2015 im Besitz der Familie Casonato befindet, hat sich zum Ziel gesetzt, die Identität des Ortes zu bewahren und das Potenzial des Terroirs ?? zur Geltung zu bringen. Die Weinberge werden mit Respekt, Leidenschaft und Strenge bewirtschaftet und so werden auch die Trauben verarbeitet. In der Kellerei werden alle Weine mindestens zwei



Jahre lang gelagert, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden, um Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Der ursprüngliche Kern der Betriebsgebäude geht auf die Mitte des 17. Jahrhunderts zurück; in dominanter Position befindet sich die Loggia und darunter der vollständig aus Sandstein gebaute Keller, in dem die Weine ausgebaut werden.

PRODUKTE

DOC Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla; DOC Friuli Colli Orientali Pinot Grigio; DOC Friuli Colli Orientali Friulano; DOC Friuli Colli Orientali Chardonnay; DOC Friuli Colli Orientali Bianco - Gramogliano; Ribolla Gialla Brut; DOC Friuli Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso; DOC Friuli Colli Orientali Merlot; DOC Friuli Colli Orientali Rosso - Mezzo Secolo; DOC Friuli Colli Orientali Pignolo.

www.canus.it



Corno di Rosazzo
Via Rocca Bernarda, 3
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 0432 755 835
info@adrianogigante.it

Gigante Wine&Welcome in Friuli

- 🕒 Mo-Sa: 9-12.30 / 14-18
- So: nur auf Reservierung
- VERKOSTUNG: 30 Personen
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 25 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: Agriturismo Gigante
Wine&Welcome
- SPRACHEN: EN; DE



Der Landwirtschaftsbetrieb Gigante Wine&Welcome im Friaul ist seit 1957 tätig. Alles nahm Anfang, als der Gründer Ferruccio, der ursprünglich Müller war, aber eine Leidenschaft für das Land hegte und den Traum vom Weinbau verfolgte, ein Haus und einen Weinberg auf den Hügeln von Rocca Bernarda in der Gemeinde Corno di Rosazzo, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, erwarb. Heute wird der Betrieb von seinem Neffen Adriano geleitet, der seit Ende der neunziger Jahre zusammen mit seiner Frau Giuliana eine Geschäftsführung betreibt, die den familiären Charakter beibehält, auch wenn das Weingut inzwischen auf nationaler und internationaler Ebene zu einer festen Größe geworden ist. Der Weinproduktionsstandort von Gigante umfasst 25 Hektar Land, das mit Weinbergen bebaut ist, in einem Gebiet, das der Produktion von feinen Schaumweinen gewidmet ist. Die Pflege der Weinberge wird durch die tägliche Erfahrung und das Fachwissen sowie die konstante Aktualisierung innovativer Techniken bereichert und hat den Schutz des Gebiets und das Erreichen der besten önologischen Ergebnisse zum Ziel. Die Familie Gigante freut sich auf Gäste und Besucher, die an einer Besichtigung des Weinbergs und des Weinguts mit

anschließender Weinverkostung interessiert sind. Für einen raffinierten Aufenthalt gibt es außerdem einen Ferienhof, der von amphitheaterförmigen Weinbergen umgeben und mit einem Wellness-Zentrum ausgestattet ist.



PRODUKTE

Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Malvasia, Friulano, Friulano Vigneto Storico, Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Franc, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva, Schioppettino, Merlot Riserva, Pignolo, Prima Gialla, Prima Nera, Verduzzo Friulano, Picolit.



Corno di Rosazzo
Via Rocca Bernarda, 4
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 338 207 7809
info@specogna.it

Specogna

- 🕒 Mo-Fr: 8.30-12 / 13.30-18
- Ruhetag: Sa, So
- VERKOSTUNG: Betriebseigene Weine mit Keller- und Weinbergbesichtigung.
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 24 Hektar, davon 22 Rebfläche
- JAHRESPRODUKTION: 120.000 Flaschen
- SPRACHEN: EN



Das Weingut Specogna befindet sich im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, auf den Hügeln von Rocca Bernarda in Corno di Rosazzo, im Herzen des Friauls. Im Jahr 1963 erwarb Leonardo Specogna nach einigen Jahren als Emigrant in der Schweiz ein kleines Grundstück und gründete einen Bauernhof, der die Käse-, Getreide- und Weinproduktion für den Eigenverbrauch umfasste. Der spätere Eintritt des Sohnes Graziano und dessen Ehefrau in den Betrieb bedeutete eine Verbesserung der Techniken der Weinbergbewirtschaftung und der Weinherstellung, wodurch sich das Landgut auf die Weinproduktion spezialisierte. Heute wird die Arbeit im Betrieb durch die Anwesenheit der dritten Generation belebt. Die Geschichte des Weinguts ist in der Tat eine Familiengeschichte, die sich auf die Synergie der Generationen verlässt, um eine Kombination aus Tradition und Innovation zu gewährleisten, die den Mehrwert in allen Phasen der Weinproduktion darstellt. Der Betrieb verfügt über einen Raum für die Weinbereitung und Lagerung in Stahltanks,



einen Fasskeller für den Ausbau der Weine mit 110 Holzfässern verschiedener Größen und ideale Empfangsräume für alle Besucher, die die Familie, die Weine und ein herrliches Gebiet kennenlernen möchten.

PRODUKTE

Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal P.R., Pignolo, Verduzzo, Picolit.



Corno di Rosazzo
Via Prà di Corte, 1
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 0432 75 9194
butussi@butussi.it

Valentino Butussi

- 🕒 Mo-Sa: 8-12.30 / 14-18.30
- So: nur auf Reservierung
- VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- 50 Personen
- FLÄCHE: 25 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 130.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: Agriturismo Villa Butussi
- SPRACHEN: EN



Das Weingut Valentino Butussi liegt in Corno di Rosazzo, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, in einem bezaubernden Tal, das Prà di Corte genannt wird, was Hofwiesen bedeutet. Der 1910 gegründete Betrieb trägt den Namen seines Gründers. Heute wird das Geschäft mit Leidenschaft von der Familie seines Sohnes Angelo weitergeführt. Die Betriebsleitung basiert auf Modernität mit großem Respekt und Aufmerksamkeit für die Gebote der Tradition. Der Leitgedanke besteht darin, die Qualität vor allem dank der Gesundheit des Weinbergs und des natürlichen Rahmens, in den er eingefügt ist, sicherzustellen. Aus diesem Bewusstsein heraus begann vor einiger Zeit ein Projekt zur Umstellung auf den ökologischen Landbau. Dieses Projekt nahm 2002 mit einem kleinen Weinberg von dreitausend Metern seinen Anfang und hat schrittweise zur vollständigen Umstellung des Weinguts im Jahr 2008 und zur Erlangung der Bio-Zertifizierung im Jahr 2013 geführt. Die ersten Flaschen mit dem Etikett Butussi stammen aus dem Jahr 1973. Mit der Ernte 2022 feierte das Unternehmen 50 abgefüllte Ernten. Die Familie Butussi



bietet auch eine Agriturismo auf dem Bauernhof mit 12 Zimmern in der Villa Butussi, wo Sie inmitten von Weinbergen und Natur übernachten können.

PRODUKTE

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI WEINE:
Sauvignon, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Friulano, Chardonnay, Rosa dei Tuori, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Genesis, Merlot, Pignolo Dal Pin, Ribolla Gialla Brut, Picolit, Verduzzo, White Angel, Madonna d'aiuto. Grappa. Olivenöl. Honig.



Dolegna del Collio
Loc. Ruttars, 1
34070 Dolegna del Collio GO
T. 0039 348 797 9773
info@vinipascolo.com

Pascolo Alessandro

- 🕒 Mo-So: 10-12 / 13.30-18
- VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 15 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: Immer möglich
- FLÄCHE: 7 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen
- SPRACHEN: EN; DE



Der landwirtschaftliche Betrieb Pascolo Alessandro liegt im südlichen Teil des Ruttars, einer der sonnigsten und reizvollsten Gegenden der DOC-Region Collio, die für die Qualität ihrer Weine und die Schönheit ihrer Landschaft bekannt ist. Die Familie Pascolo, die seit drei Generationen Weinbau betreibt, kümmert sich direkt um alle Produktionsphasen, vom Rebschnitt bis zur Weinbereitung, mit dem Ziel, nicht nur hervorragende Weine in die Gläser zu bringen, sondern auch ihre Leidenschaft für dieses kleine önologische Paradies. Auf



sieben Hektar nach Süden ausgerichteten Weinbergen produzieren sie 20.000 Flaschen pro Jahr, Weine, die das Terroir perfekt widerspiegeln. Sie sind elegant und langlebig und repräsentieren die beste Collio-Tradition. Die Kellerei ist immer für Besichtigungen und Verkostungen geöffnet, die eine Besichtigung des historischen Kellers, des Produktions- und Reifekellers sowie Spaziergänge durch die Weinberge umfassen. Bei schönem Wetter finden die Verkostungen im Garten mit Blick auf die Weinberge statt und bieten ein unvergessliches Erlebnis. Jede Führung wird persönlich von der Person geleitet, die den Weinberg bewirtschaftet und die Trauben in Wein verwandelt, was das Erlebnis authentisch und ansprechend macht. Bei besonderen Anforderungen ist eine Reservierung erwünscht.

PRODUKTE

Agnul, Bolla gjalla Spumante brut, Malvasia Istriana; Merlot, Pascal, Pinot Bianco, Sauvignon, Friulano.

Tenuta Stella

- 🕒 Mo-Fr: 9-15; Sa: 9-13
- So: nur auf Reservierung
- __ VERKOSTUNG: 24 Plätze
- __ FLÄCHE: 15 Hektare Doc Collio
- __ JAHRESPRODUKTION: 38.000 Flaschen
- __ PREISKLASSE: € 11-20
- __ SPRACHEN: EN; DE; SL



In Scriò, in der Gemeinde Dolegna, im höchsten Teil des Collio, umgeben von Bergen, aber in der Nähe des Meeres, umschmeichelt vom Bora-Wind und den kühlen Strömungen, entstand die Tenuta Stella in einem Gebiet, das wie geschaffen für den Weinbau scheint. Hier hat Sergio Stevanato ein Weingut geschaffen, dessen Weinproduktion fast ausschließlich auf autochthonen friaulischen Rebsorten basiert, die in der Lage sind, faszinierende und niemals vorhersehbare Weine zu erzeugen, die vor allem mit jedem Schluck den Reichtum des Gebietes, aus dem sie stammen, wiedergeben. Ribolla Gialla, Malvasia und Friulano: das sind die Rebsorten, auf die sich fast die gesamte Arbeit der Tenuta Stella konzentriert. Es sind die autochthonen Rebsorten des Collio-Gebiets, die nur hier, dank der besonderen und einzigartigen Zusammensetzung des Terroirs, wachsen und ihre Eigenschaften am besten zum Ausdruck bringen können, so dass Weine entstehen, die in ihrer Art einzigartig sind; qualitativ, lebendig und ein authentischer Ausdruck ihres Landes. Die Tenuta Stella hält sich bei der Bewirtschaftung ihrer Weinberge seit 2013 an die europäischen Vorschriften für den ökologischen Landbau.



PRODOTTI
Tanni Pas Dosè 60 mesi Blanc de Blancs Metodo Classico, Ribolla Gialla Brut 36 mesi Metodo Classico, Ribolla gialla Riserva Collio DOC, Ribolla gialla Collio DOC, Friulano Collio DOC, Malvasia Collio DOC, Pinot nero Collio DOC, Rosso Sdencina IGT Venezia Giulia.

Venica & Venica Wine Resort Vignaioli dal 1930

- 🕒 Mo-Sa: 9-18
- Ruhetag: So
- __ VERKOSTUNG: 12 Sitzplätze
- __ FLÄCHE: 40 Hektar DOC Collio Gebiet
- __ JAHRESPRODUKTION: 320.000 Flaschen
- __ PREISKLASSE: über € 21
- __ SPRACHEN: EN; DE



Von 1930, als Daniele Venica den Hauptteil des Unternehmens erwarb, bis heute sind mehr als 90 Jahre vergangen, in denen vier Generationen die Leitung übernommen haben. Fast ein Jahrhundert, in dem das Erbe der Vergangenheit und der Respekt für dieses Land, seine Weinberge und seine Trauben fortgesetzt wurden. In den 1970er Jahren begannen die Venicas als eine der ersten in Friaul mit dem Direktverkauf ihrer Weine, die bis dahin für Gaststätten und Trattorien in der Gegend von Gorizia und Cividale bestimmt waren. 1976 wendet Gianni Venica die Weißweinbereitung an und die Venica-Weine werden zum ersten Mal in Flaschen abgefüllt. In den 1980er Jahren wurde der Export entwickelt und der erste Teil des Ferienbauernhofs eröffnet. Heute verfügt das Unternehmen über 40 Hektar Rebfläche, die alle im DOC-Gebiet Collio liegen, und produziert rund 320.000 Flaschen pro Jahr. Über 85% davon sind Weißweine. Ronco delle Mele und Toblar gehören zu den am meisten ausgezeichneten und geschätzten Weinen. Über 55 % der Weine werden in Italien verkauft, der Rest wird exportiert, darunter Deutschland, die Vereinigten Staaten, Japan und Korea. Der Respekt vor der Geschichte und dem Terroir hat auch das Erscheinungsbild des Weinguts geprägt, das zwischen 2015 und 2016 seinen



historischen Keller nach einem Entwurf der Architektin Carola Nitsch und einem Konzept von Ornella Venica renoviert hat.

PRODUKTE
WEISSWEINE: von den autochthonen Sorten l'Adelchi Ribolla Gialla, Primarul Friulano, Petris Malvasia über die internationale Pinot-Familie bis zum aromatischen Ronco del Cero Sauvignon und Traminer Aromatico.
ROTWEINE: Cabernet Franc, Merlot, Schioppettino und Bottaz Refosco.



Faedis
Via Udine, 63
33040 Faedis UD
T. 0039 348 769 0918
ristorante@novecastelli.it

Ai 9 Castelli

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mi-Mo: 11.30-14.30 / 18.30-23

Di: 11.30-14.30

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 100 innen

__ SPRACHEN: EN



Das Restaurant hat seinen Namen vom historischen Baudenkmal der Gegend, das derzeit wiederentdeckt und restauriert wird. Es befindet sich in der hügeligen Gegend der Flusstäler des Torre, zwischen Nimis und Cividale. Ai 9 Castelli wurde 1963 in Faedis, in einem Gebiet, das für den Refosco-Wein bekannt ist, als Osteria



und Treffpunkt für die Winzer und Bauern der Umgebung gegründet. Heute bietet das Restaurant die Möglichkeit, in einer eleganten Umgebung, die im friaulischen Stil eingerichtet ist, traditionelle Gerichte zu genießen, die auf gelungene Weise modernisiert wurden. Es mangelt nicht an handgerollter frischer Pasta, hausgemachten Kuchen und Brot und einer geschickten Verwendung von Wildkräutern, die die Düfte, Aromen und Farben der Natur in den Gerichten widerspiegeln. Die Weinkarte enthält ausgezeichnete Weine.



Faedis
Via delle Cave, 1
33040 Faedis UD
T. 0039 0432 728 738 / 728 154
T. 0039 338 801 2556
info@vinidigaspero.it

Di Gaspero Flavia e Umberto

🕒 Mo-Sa: 9-12.30 / 14-18.30

Ruhetag: So

__ PLÄTZE: 60 Stehplätze; 30 Sitzplätze

__ VERKOSTUNG: In denselben Zeiten sind auch Verkostungen möglich.

__ FLÄCHE: 12 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 600 hl.

__ SPRACHEN: EN



Der Winzerbetrieb Di Gaspero Flavia und Umberto liegt in Faedis, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Seine Weine sind das Ergebnis leidenschaftlicher Arbeit, die seit Generationen in der Familie weitergegeben wird. Die Pflege der Reben erfolgt mit Liebe



und Geschick, die Weinbereitung folgt der antiken Tradition dieser Ländereien. Die Produktion umfasst Weiß- und Rotweine,

sowie internationale und autochthone Weine. Unter Letzteren sticht der Refosco di Faedis hervor, der ausschließlich in diesem Gebiet angebaut wird. Es ist möglich, das Weingut zu besichtigen, die Weine zu verkosten und Spuren der friaulischen Geschichte und Kultur inmitten einer üppigen und unberührten Natur zu entdecken.

PRODUKTE

Refosco di Faedis, Merlot, Franconia, Schioppettino, Cabernet Franc, Friulano, Verduzzo Friulano, Picolit, Pinot Grigio, Chardonnay, Le Cave (Weiß).



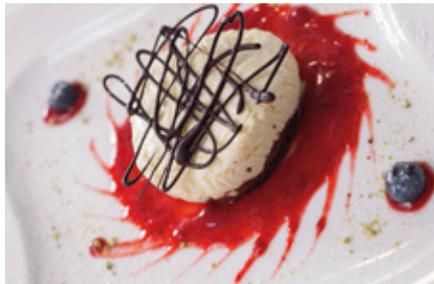
Fagagna
Via San Bartolomeo, 18
33034 Fagagna UD
T. 0039 0432 800 185
info@ristorantealcastello.com

Al Castello

🕒 Di-So: 12-14 / 19-22
Ruhetag: Mo
Ostern / Ostermontag 12-14
__ PREISKLASSE: über € 40
__ PLÄTZE: 40 innen; 30 aussen
__ SPRACHEN: EN



Al Castello ist ein typisches friaulisches Bauernhaus, das sorgfältig restauriert wurde. Nach dem Passieren eines geräumigen Innenhofs, in dem man



im Sommer angenehm speisen kann, öffnen sich drei kleine Räume, die mit charakteristischen Möbeln aus der traditionellen Volkskunst eingerichtet sind. Das Ganze wird durch eine charmante Ecke mit dem klassischen friaulischen „Fogolar“ in der Mitte vervollständigt. Die Küche spiegelt die Suche nach originellen und unverfälschten Produkten wider, die für die Kreation und Verfeinerung von Gerichten mit den typischen Aromen der Region und der traditionellen friaulischen und karnischen Küche unerlässlich sind.



Fagagna
Via Casali Lini, 9
33034 Fagagna UD
T. 0039 0432 801 810
info@casalecjanor.com

Casale Cjanor Ristorante di Campagna

Lokaltypisches Restaurant
🕒 Do-So: 12.30-14.30 / 19.30-22
Ruhetag: Mo, Di, Mi
__ PREISKLASSE: € 30-40
__ PLÄTZE: 85 innen; 20 aussen
__ SPRACHEN: EN



Im Sommer können Sie den natürlichen Schatten genießen, den die Kiwi-Pergola für ein Mittagessen oder ein Abendessen bei Kerzenlicht bietet. Die Küche bietet Rezepte des Gebietes, mit Rohzutaten aus eigener Produktion. Außerdem werden Weinreben, Olivenbäume und verschiedene Sorten von Obstbäumen und Gemüse angebaut. Casale Cjanor zeichnet sich auch durch die Herstellung von Pestat di Fagagna aus, einem Slow Food Förderprodukt.



Fagagna
Via Castello di Fagagna, 33
33034 Fagagna UD
T. 0039 0432 810 466
T. 0039 346 327 3800
ristorantesanmichele@yahoo.it

Ristorante San Michele

🕒 Mi-So: 10.30-15 / 17.30-23.30
Ruhetag: Mo, Di
An Feiertagen geöffnet, die Öffnungszeiten können jedoch abweichen
__ PREISKLASSE: über € 40
__ PLÄTZE: 40 innen; 50 aussen
__ UNTERKUNFT: Casa del Vicario
__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Auf dem Hügel, der die Umgebung von Fagagna dominiert, hat das Ristorante San Michele auf der einen Seite einen Blick auf das Meer und auf der anderen Seite auf die Karnischen Alpen. Das Restaurant, das



im Michelin-Führer aufgeführt ist, bietet lokale Produkte in einer zeitgemäßen Art und Weise an: alles ist regional, der Fisch aus Marano, die Eier aus einem Landwirtschaftsbetrieb, die Milchprodukte aus den Molkereien von Fagagna. Ein großer Garten empfängt die Besucher, die auf den Hügel kommen, um das Restaurant zu genießen oder in der Weinbar im Erdgeschoss zu sitzen und „cicchetti“ mit einem guten Glas Wein zu genießen.



Farra d'Isonzo
Strada della Colombara
entrata da Via Contessa Beretta, 13
34072 Farra d'Isonzo GO
T. 0039 0481 888 004
info@borgoconventi.it

Tenuta Borgo Conventi

🕒 Mo-Fr: 8-18; Sa: 10-18

So: nur auf Reservierung

___ VERKOSTUNG: *nur auf Reservierung*

150 Stehplätze; 80 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: *Nur auf Reservierung*

___ FLÄCHE: 30 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN; DE



Borgo Conventi ist ein historischer Betrieb im Panorama der friaulischen Weine. Das Weingut umfasst 30 Hektar Weinberge, von denen 20 in den prestigeträchtigen Hügeln des DOC-Gebiets Collio und 10 in der Schwemmlandebene des DOC-Gebiets Isonzo liegen. Das 1975 von



Gianni Vescovo gegründete Weingut Borgo Conventi verdankt seinen Namen einer Legende, laut derer Rizzardo di Strassoldo, Feudalherr der Gegend, den Dominikanern, die dort anschließend ein Kloster errichteten, ein Stück Land schenkte. Das Weingut produziert Weiß- und Rotweine aus dem Friaul und gehört zur Avantgarde der Weinkellereien, da es seit jeher viele Anstrengungen in die Pflege der Weinberge und in das Endprodukt gesteckt hat. Mit der Übernahme des Anwesens im

April 2019 durch die Familie Moretti Polegato hat die Pflege des Weinbergs noch mehr an Bedeutung gewonnen. Im Bewusstsein, dass die Zukunft von Nachhaltigkeit und Umweltschutz abhängt, hat das Weingut all seine Weinberge auf umweltschonende Praktiken umgestellt und wurde mit dem Zertifikat „Biodiversity Friend“ ausgezeichnet. Es entspricht der Philosophie von Borgo Conventi, Weine mit erkennbarer geographischer Identität und starkem Sortenausdruck zu produzieren, wobei nach Eleganz und einem Gleichgewicht zwischen Struktur und Trinkvergnügen gesucht wird. Jede Flasche erzählt eine Geschichte von raffinierter Qualität, Tradition und Leidenschaft.

PRODUKTE

LINEA COLLIO DOC: Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Merlot.

LINEA ISONZO DEL FRIULI DOC: Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc.

LINEA CRU: Schioppettino Venezia Giulia IGT, Braida Nuova Rosso Venezia Giulia, Ribolla Gialla Spumante Millesimato Brut.



Farra d'Isonzo
Via Contessa Beretta, 29
34170 Farra d'Isonzo UD
T. 0039 0481 889 311
T. 0039 0481 889 303
tenuta@tenutavillanova.com

Tenuta Villanova

🕒 Mo-Fr: 9-17.30; Sa: 10-14

So: nur auf Reservierung

Ruhetag: So

___ PREISKLASSE: *über € 21*

___ VERKOSTUNG: 200 Stehplätze,
120 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: 50 Personen

___ FLÄCHE: 180 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; HR



Das Weingut Villanova wurde im Jahr 1499 gegründet, als die Familie Strassoldo das Anwesen vom Patriarchat von Aquileia erwarb. Heute ist es das am längsten bestehende Weingut in der Region Friaul-Julisch Venetien. Im Jahr 1932 wurde das Weingut von Arnaldo Bennati erworben und wird heute von seiner Frau Giuseppina



Grossi geleitet, die gekonnt den Respekt vor der Tradition mit der Begeisterung für die Zukunft der Weinherstellung verbindet. Der heutige Besitz erstreckt sich vom Hochufer des Isonzo bis zu den Hügeln des Collio über 200 Hektar, von denen die Hälfte mit Weinreben bepflanzt ist, wobei das Gebiet und die historische Identität des Winzerbetriebs respektiert werden und sowohl im Wein- als auch im Destillationsbereich Spitzenleistungen erbracht werden.

PRODUKTE

Friulano, Traminer Aromatico, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Grigio, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Schaumweine, Destillate, Verschnittweine.



Gorizia
Via IV Novembre, 5/C
34070 Gorizia GO
T. 0039 351 982 0448
T. 0039 347 5888720 / 335 6791117
info@anticaconteabirrificio.it

Birrificio Antica Contea

🕒 Mo-Fr: 17-23; Sa: 11-23; So: 11-22
 __ VERKOSTUNG: 170 Plätze
 __ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
 __ SPRACHEN: EN



Im Jahr 2013 entstand die Idee, eine Brauerei zu gründen, zwischen zwei Schulkameraden, Andrea und Costantino, die von einer gemeinsamen Leidenschaft angetrieben wurden: Craft-Bier nach englischem Vorbild und die Liebe zu ihrer Region. Aus diesem Zusammenschluss entstand in einer kleinen Werkstatt in der Stadt Gorizia die erste echte Handwerksbrauerei. Die anfänglich bescheidene Produktion, die sich auf die Suche nach Originalität und Qualität konzentrierte, stellt eine Herausforderung für die Weinbautraditionen der Region dar, die für ihre Weißweine bekannt und



an die Verarbeitung von Malz und Hopfen nicht gewöhnt ist. Im Jahr 2016 zog die Brauerei nach Piedimonte um, in einen neuen Standort mit einer größeren, ständig wachsenden Produktionsanlage. Hier bietet ein gemütlicher, von englischen Pubs inspirierter Schankraum die Möglichkeit, die Kreationen direkt aus dem Zapfhahn zu probieren. Seitdem wurde die Produktion erweitert und diversifiziert, wobei man sich von der angelsächsischen und mitteleuropäischen Brautradition inspirieren ließ. Heute bietet der Katalog der Brauerei eine abwechslungsreiche Auswahl von etwa 20 Biersorten, jede mit ihrer eigenen Persönlichkeit und ihrem eigenen Charakter. Die Antica Contea, wie die Brauerei heute genannt wird, ist zum idealen Ziel für Liebhaber von handwerklich gebrautem Bier geworden, die die besten lokalen Biersorten in einer ausgesprochen kuriosen Umgebung probieren möchten.

PRODUKTE

Craftbier. Es ist auch möglich, typische Produkte zu verkosten: Wurstwaren, Käse.



Gorizia
Loc. lenzuolo bianco, 1 - Fraz. Oslavia
34170 Gorizia GO
T. 0039 340 832 0020
T. 0039 0481 547 103
info@fieglvini.com

Fiegl

🕒 Mo-So: 9-18
 __ VERKOSTUNG: 10 Personen
 __ FLÄCHE: 32 Hektar
 __ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen
 __ PREISKLASSE: € 11-20



Der landwirtschaftliche Betrieb Fiegl befindet sich in Oslavia, einem geschichtsträchtigen und traditionsreichen, an den sanften Hügeln nördlich von Görz, der Wiege des Weinbaus des Collio, gelegenen Ort. Mit einer über zweihundertjährigen Geschichte möchte die Familie über den Wein die Gegend zum Ausdruck bringen und erzählen. Die Brüder Rinaldo, Giuseppe und Alessio haben gemeinsam mit den Söhnen und Neffen Martin, Robert und Matej Tag um Tag den alten Familienberuf konsolidiert, die eigenen, aus den 30 Hektar großen Weinberg stammenden Trauben traditionsgemäß vergoren und die Unverfälschtheit und Eigentümlichkeit der Trauben des Collio unverändert beibehalten. Der angewandte Anbaustil gewährleistet einen geringen ökologischen Einfluss. Seit je her auf die ökologische Nachhaltigkeit achtend, nehmen sie die Lese wie auch die meisten Kulturarbeiten manuell vor und schaffen so Weine mit einem ausgeprägten Mineralcharakter und der Persönlichkeit dieses Weinbaugebiets. Der Weinkeller, in dem sich Tradition und Technologie vereinen, ist der Ort, an dem die Weiß- und Rotweine kreierte werden. Einzigartige Weine, die die organoleptischen Eigenschaften der Böden des Collio am stärksten hervorheben,



vom Ribolla Gialla bis zum Merlot. Neben der Probierstube befindet sich ein kleines Museum mit Fundstücken des Ersten Weltkriegs, das mit den in den Weinbergen der Familie gefundenen Gegenständen realisiert wurde.

PRODUKTE

Sekt Rosè und Surli, die klassischen bodenständigen Weißweine des Collio und Friaul-Julisch Venetien, die Rotweine Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, die teilweise lange in Eichenfässern ausgebaut werden.



Gorizia
 Loc. Lenzuolo Bianco, 9 - Fraz. Oslavia
 34170 Gorizia GO
 T. 0039 0481 308 82
 info@gravner.it

Gravner

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-17.30
 Ruhetag: Sa, So
- ⌚ Wine shop: nur auf Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 6 Personen
- ___ FLÄCHE: 18 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION:
 25.000-34.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: über € 21
- ___ SPRACHEN: EN; ES; SL



Oslavia ist ein kleiner Ortsteil von Gorizia auf den Hügeln des Collio, nahe der Grenze zu Slowenien. Hier wurde der Landwirtschaftsbetrieb Gravner 1901 nach dem Erwerb eines Hauses mit 2,5 Hektar Land, zum Anbau von Weintrauben, Obst - vor allem Kirschen und Aprikosen - gegründet. Außerdem wurden Kühe und Schweine gezüchtet, wie es in



Bauernfamilien dieser Zeit üblich war. Nach zwei Weltkriegen und vielen Veränderungen kam der Wendepunkt im Jahr 1973, als Joško Gravner den Betrieb übernahm. Er begann mit der Anwendung aller modernen

Techniken, die er während seines Studiums erlernt hatte, schlug jedoch 1996 nach zwei heftigen Hagelstürmen einen neuen Weg ein. Er begann mit der Mazeration der Weine in großen Holzfässern und entschied sich dann im Jahr 2001 für einen Weg, der bis dahin in Italien unerforscht war: die Weinbereitung in großen vergrabenen Terrakotta-Amphoren. Für Joško Gravner ist es eine Rückkehr zur Quelle, wo das reinste Wasser zu finden ist. Heute baut der Winzerbetrieb für seine Produktion ausschließlich Ribolla und Pignolo sowie einen sehr geringen Anteil an Cabernet Sauvignon an, verteilt auf 15 Hektar Weinberge. Die Weine verbleiben ein Jahr in den Amphoren und werden dann mindestens 6 Jahre lang in großen Eichenfässern ausgebaut. Der Betrieb ist nur nach Voranmeldung für Besuche und Verkostungen geöffnet.

PRODUKTE
 Bianco Breg, Ribolla, Rosso Breg, Rosso Rujno.



Gorizia
 Loc. Madonnina di Oslavia, 3
 34170 Gorizia GO
 T. 0039 0481 535 153
 info@primosic.com

Primosic

- ⌚ nur auf Reservierung:
 Mo- Mi: 9.30-12.30 / 14.30-17.30
 Do-Sa: 10-12 / 15-17
 Ruhetag: So
- ___ VERKOSTUNG: 15 Personen
- ___ FLÄCHE: 32 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 210.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ SPRACHEN: EN; DE; SL



Die Geschichte der Familie Primosic ist eine Geschichte, die aus Eigennamen besteht: Namen von Gebieten, die für die Reifung der Trauben günstig sind, aber vor allem Namen von Menschen, die eine jahrhundertealte Tradition geschaffen haben. Wenn in den Teresianischen Grundbüchern eine Spur der ersten Siedler zu finden ist, die den Mönchen des nahegelegenen Monte Sabotino mit dem Wein Zoll zahlten, so ist der erste Name, der die Geschichte der Familie erzählt, der von Carlo Primosic, der Ende des 19. Jahrhunderts die Kaufleute mit Wein versorgte, der aus dem damaligen Süden der österreichisch-ungarischen Monarchie in großen Holzfässern den Weg nach Wien nahm. Auf dem Collio war der Große Krieg eine Katastrophe für Menschen und Ernten. Aus der Familientragödie und der Zerstörung konnte man sich nach dem Zweiten Weltkrieg nur mit Mühe befreien. Die ersten privaten Verkäufe in den 1950er Jahren und der Tatendrang junger Önologen Venetiens ermöglichten Silvan Primosic einen Neustart und die Spezialisierung auf die Weinproduktion. Der erste in Flaschen abgefüllte Jahrgang stammt aus dem Jahr 1964, und schon nach wenigen Jahren gab es die ersten Auszeichnungen. Im Jahr 1967 wurde das Collio-Konsortium gegründet, zu dessen ersten Mitgliedern Silvan gehörte: nicht zufällig stammte „die erste“ Flasche des



Konsortiums aus dem Primosic-Weinkeller Der Bau der neuen Kellerei im Jahr 1979 und der Beginn der Qualitätsselektion im Jahr 1989. So entstanden Weine, die Ausdruck der „Familienphilosophie“ sind, wie Klin und Gmajne.

PRODUKTE
SCHAUMWEINE: Ribolla Noir Spumante Brut.
WEISSWEINE: Ribolla Gialla Think Yellow, Malvasia Istriana, Collio Chardonnay, Collio Pinot Grigio, Collio Friulano, Collio Sauvignon Blanc, Collio Bianco Klin Riserva, Chardonnay Gmajne Riserva, Ribolla di Oslavia Riserva (Orange wine), Friulano Skin Riserva (Orange Wine), Pinot Grigio Skin Riserva (Orange Wine).
ROTWEINE: Refosco dal Peduncolo Rosso, Collio Merlot, Collio Rosso Metamorfosis Riserva.



Gorizia
Loc. Tre Buchi, 4
34170 Gorizia GO
T. 0039 0481 328 04
info@radikon.it

Radikon

🕒 Mo-Sa: nur auf Reservierung

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 10 Personen

__ FLÄCHE: 24 Hektar DOC Collio

__ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: Radikon

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN; SL



Im bezaubernden Herzen von Oslavia, zwischen der Umarmung des Meeres und den majestätischen Berggipfeln, pflegt die Familie Radikon die jahrhundertealte Kunst des Weinbaus mit Leidenschaft und Respekt vor der Natur. An diesem Ort, der von einem kräftigen Wind, viel Sonne und wohlthuenden Niederschlägen geprägt ist, entsteht ein einzigartiges Mikroklima, das ideal für das Wachstum hervorragender Trauben ist. An den steilen Hängen der „Ponca“ wird jeder Rebstock liebevoll gepflegt, mit nur wenigen Trauben pro Pflanze, die auf dem Höhepunkt der Reife von Hand gelesen werden. Die Trauben werden ehrfürchtig behandelt, mit größter Sorgfalt entrappt und spontan, ohne Kunstgriffe oder Temperaturkontrolle, vergoren. Nach einer Mazerationsphase, in der die Essenz der Weinlese gefeiert wird, ruhen die Weine in großen Fässern und werden in der Flasche perfektioniert, um die einzigartige Emotion jedes Jahrgangs und die ständige Anstrengung, die von der Erde zur Perfektion führt, zu vermitteln. Radikon war eines der ersten Unternehmen, das sich an die Kunst der Mazeration der Weine wagte und auf die Zugabe von Schwefel verzichtete. Dies zeugt von



einem echten Respekt vor der Natur und den Menschen, der über das Konzept des biologischen Anbaus hinausgeht. Wenn Sie in unsere Geschichte eintauchen und die Leidenschaft teilen möchten, die in jeder Flasche steckt, erwartet Sie die Familie Radikon mit Enthusiasmus zwischen den Rebstöcken unseres Landes.

PRODUKTE

DIE WEINE BLU RADIKON Spontanvergärung: Ribolla, Oslavje, Jakot.

LINIE S Spontanvergärung: Sivi, Slatnik, RS.

LE SELEZIONI Spontanvergärung: Merlot, Pignoli, Oslavje.



Gorizia
Via Duca D'Aosta, 96
34170 Gorizia GO
T.0039 331 441 9618
info@rosenbar.it

Rosenbar

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Di-Sa: 12-15 / 19-22

Ruhetag: So, Mo

__ PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen

__ PREISKLASSE: über € 40

__ SPRACHEN: EN; DE; SL



Rosenbar ist als Fischrestaurant klassifiziert, bietet aber auch Fleischgerichte und regionale Spezialitäten für diejenigen, die keinen Fisch mögen. Die Aufmerksamkeit für die Zutaten und die Frische der Rohstoffe macht den Unterschied: Die Rohstoffe



sind typisch, regional und stammen von lokalen Erzeugern, die handwerklich und ursprünglich arbeiten. Die Tradition wird berücksichtigt, aber auch mit Blick auf die Moderne ein wenig umgestaltet.



Gradisca d'Isonzo
Viale Trieste, 122
34072 Gradisca d'Isonzo GO
T. 0039 0481 992 13
info@albergoalponte.it

Al Ponte

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 12-15/19-22; So: 12-15

Ruhetag: Mo

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 80 innen; 30 aussen

__ SPRACHEN: EN



Am Ortseingang von Gradisca d'Isonzo, im Herzen des Friauls gelegen, erwartet das Restaurant Al Ponte ihre Gäste in einer grünen Oase am Ufer des Flusses Isonzo zwischen renommierten Weinbergen und Orten von historischer und künstlerischer



Bedeutung. In einer gemütlichen und warmen Umgebung unterstreicht und interpretiert die Küche von Chefkoch Luca, der von seiner Tante Olga unterstützt wird, die zahlreichen Kultureinflüsse der Region Friaul-Julisch Venetien und bietet mit gleichem Geschick sowohl kreative Fischgerichte als auch traditionelle friaulische Küche an. Der Weinkeller bietet eine reiche Auswahl an bedeutenden Weinen, vor allem von lokalen Winzern, mit einer beneidenswerten Sammlung von Magnum-Flaschen.



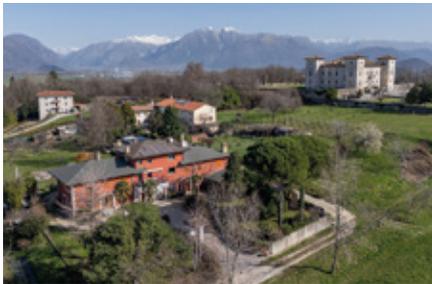
Majano
Via Borgo Plos, 1 - Fraz. Susans
33030 Majano, UD
T. 0039 339 228 4537
Info@susans.it

All'Antica Scuderia del Castello

- ⌚ Mo- So: nur auf Reservierung
- BESICHTIGUNGEN: *Keramik, Malerei auf Keramik und Olivenernte - Buchngen Per Telefon oder E-Mail mindestens eine Woche im Voraus - Max 10 personen.*
- UNTERKUNFT: *All'Antica Scuderia del Castello*
- SPRACHEN: *EN; DE; ES*



Der Agriturismo „All'Antica Scuderia del Castello“ wurde 2001 im Herzen der Region Friuli Collinare eröffnet, einer Gegend, in der sich Hügel mit Wiesen und



Waldstücken abwechseln. Auf den sanften Hügeln von Susans kultiviert unser Betrieb über 350 Olivenbäume und ist damit einer der größten in der Hügelregion. Seit 1997 wurden mehrere Sorten von Olivenbäumen (cultivar) gepflanzt, und seit 2016 wurde eine hochmoderne Ölmühle installiert, die es uns ermöglicht, ein hochwertiges Evo-Öl zu produzieren.

PRODUKTE
Evo-Öle.



Majano
Via Nazionale, 201
33030 Majano UD
T. 0039 0432 958 314
info@integraldo.bio

Integraldo

- Italianisches Restaurant
- ⌚ Do-Di: 7-23
- Ruhetag: Mi
- PLÄTZE: *100 innen; 50 aussen*
- PREISKLASSE: *€ 20-30*
- SPRACHEN: *EN; DE; RU*



Willkommen bei Integraldo, wo sich die Leidenschaft für die Natur und die lokale Gastronomie zu einem unvergleichlichen Erlebnis vereinen. Die Geschichte des



Wachstums und des Engagements von drei Partnern im Jahr 2015, die sich zu einer soliden Familie von Fachleuten entwickelt haben, ist eine inspirierende Geschichte des Engagements für Qualität und Authentizität. Mit einer breiten Palette von Dienstleistungen, vom Restaurant über das Hotel bis hin zum Bioladen, ist Integraldo bestrebt, ein komplettes und abwechslungsreiches Erlebnis zu bieten und dabei stets auf Nachhaltigkeit zu achten. Die Liebe zum Detail sind vom Gericht im Restaurant über das Zimmer im BiHotel von Integraldo bis hin zu den im Laden angebotenen Produkten sichtbar und zeugen von einer starken Verbundenheit mit dem Land und dem Respekt für die Umwelt.



Manzano
Via delle Fornaci, 1
33044 Manzano UD
T. 0039 0432 754 555
info@midolini.com

Acetaia Midolini

- ⌚ Mo, Sa: nur auf Reservierung
- Di-Fr: 9-12:30 / 15-18
- Ruhetag: So
- VERKOSTUNG: *80 Stehplätze; 50 Sitzplätze*
- SPRACHEN: *EN; DE; FR*



Entdecken Sie die Kunst und die Tradition der balsamischen Würzmittel bei Acetaia Midolini, seit über einem halben Jahrhundert im Herzen der Colli Orientali del Friuli. Das Zusammentreffen von Geschichte und Innovation lässt hier den Balsamico Asperum entstehen, die Frucht alter Traditionen und eines handwerklichen Prozesses, der die Verwendung von friulanischen Refosco- und Friulano-Trauben beinhaltet, die sorgfältig in kleinen Holzfässern reifen. Seit 1998 führt Acetaia Midolini das Erbe von Lino Midolini fort, dem visionären Gründer, Guinness-Weltrekordhalter und



Bewahrer eines einzigartigen Wein- und Gastronomie-Erbes. Bei den kulinarischen und weinkundlichen Führungen können Sie in eine einzigartige sensorische Reise eintauchen, die Köstlichkeiten unseres Asperums genießen und die authentischen Aromen der Region Friaul-

Julisch-Venetien entdecken. Buchen Sie Ihr Erlebnis und lassen Sie sich in das Herz der handwerklichen Produktion entführen, wo jeder Tropfen Balsamico eine Geschichte von Tradition und Liebe zum guten Essen erzählt.

PRODUKTE:
Anfang der 1960er Jahre begann Lino Midolini, inspiriert von einer auf die Römer zurückgehenden Tradition, mit der handwerklichen Herstellung von exklusiven und edlen Würzmischungen. So entstand aus dem gekochten Most von Refosco- und Friulano-Trauben, der in Fässern aus Edelhölzern reift, der Balsamico Asperum, der sich durch einen geringen Säuregehalt und eine umhüllende Feinheit auszeichnet. Nach vorheriger Reservierung ist es möglich, die Balsameria auf einer Reise der fünf Sinne zu besuchen. Seit 1998 ist die Balsameria Midolini im Guinness-Buch der Rekorde als „Größte Balsameria der Welt“ eingetragen



Manzano
Via Orsaria, 32
33044 Manzano UD
T. 0039 0432 713 444
T. 0039 348 411 0920
colutta@colutta.it

Colutta Wines

- ⌚ Mo-Fr: 8-17;
Sa: 8-12 / pomeriggio nur auf Reservierung;
So: nur auf Reservierung
- ⌚ Wine shop: Mo-Fr: 8-17; Sa: 8-12
- VERKOSTUNG:
60 Stehplätze; 60 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: 60 Personen
- FLÄCHE: 20 Hektar DOC Friuli Colli
Orientali e DOCG Rosazzo

Das Weingut Colutta produziert seine Weine in den Weinbergen von Buttrio, Manzano und Rosazzo, die zum renommierten „Park der Reben und Weine“ der Colli Orientali del Friuli gehören. Es wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts von der Familie erworben und wird heute in ihrer dritten Generation von Giorgio Colutta geführt. Die circa 20 Hektar Weinberge werden auf eine Weise bewirtschaftet, die die Umwelt und die Gesundheit des Verbrauchers den Vorgaben der EU entsprechend respektiert. Das Betriebsmotto lautet: „Wein entsteht in erster Linie im Weinberg“, und so finden die Anstrengungen eines arbeitsintensiven Jahres auf dem Lande ihren höchsten Ausdruck in der heiklen und grundlegenden Phase der Weinlese. Dank seiner Qualität ist Colutta in den wichtigsten Weinführern vertreten und wird in den wichtigsten Branchenpublikationen wie Wine Spectator und Decanter erwähnt. Im Jahr 1999 begann die Renovierung des alten Gutshauses aus dem Jahr 1700, das heute den zentralen Geschäftssitz und einen Ferienhof umfasst. Die Renovierungsarbeiten haben alte Steinmauern und Balken zum Vorschein gebracht, die dem Weinkeller, dem Barrique-Keller und den Abfüllräumen, die mit modernsten technologischen Geräten

- JAHRESPRODUKTION: 120.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: Agriturismo
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN; DE



ausgestattet sind, einen besonderen Charme verleihen. Der Ferienhof mit Swimmingpool und Zimmern mit WLAN, Klimaanlage und TV ist ein idealer Ort,



um ein paar Tage Urlaub zu machen. Die Lage macht es möglich, die wichtigsten Bergdörfer, Meeresorte oder Kulturstätten zu besuchen oder touristische Ausflüge zu Fuß, zu Pferd oder mit dem Mountainbike zu unternehmen.

PRODUKTE
Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, Prosecco, Refosco, Schioppettino, Pignolo, Verduzzo, Picolit.



Manzano
Via E. Lodi, 1 - Fraz. Rosazzo
33044 Manzano UD
T. 0039 0432 755 070
lebadie@lebadie.com

Le Badie

- Gourmet-Restaurant
- ⌚ Mo, Do, Fr: 11-15 / 17.30-22.30
Sa, So 11-23;
Ruhetag: Di, Mi
- PREISKLASSE: € 30-40
- PLÄTZE: 50 innen; 50 aussen
- SPRACHEN: EN



Nur 250 Meter von der Abtei von Rosazzo entfernt, umgeben von Weinbergen und Hügeln, befindet sich die Osteria Le Badie, ein Wine Resort, das einen Restaurantservice mit traditioneller lokaler Küche bietet. Die saisonalen Spezialitäten werden von einer großen Auswahl an DOC-Weinen aus dem Friaul Colli Orientali begleitet. Le Badie Osteria legt großen Wert



auf die Önologonomie und verwendet für alle Gerichte, vom Frühstück bis zum Abendessen, lokale Produkte. Sie ist der perfekte Zufluchtsort für Liebhaber von gutem Essen und Entspannung, nicht weit von Udine und Gorizia entfernt.



Mariano del Friuli
Via Manzoni, 82
34070 Mariano del Friuli GO
T. 0039 334 541 9477
T. 0039 0481 692 00
info@masutdarive.com

Masùt da Rive

🕒 Mo-Sa: 8.30-12 / 13-17.30

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 18 Personen

— FLÄCHE: 30 Hektar DOC Isonzo

— JAHRESPRODUKTION: 130.000 Flaschen

— PREISKLASSE: über € 21

— SPRACHEN: EN



Das Weingut wurde 1979 von Silvano Gallo gegründet. Anfang der 90er Jahre führte die Möglichkeit, in die USA zu exportieren, wo die Marke „Gallo“ ein eingetragenes Warenzeichen ist, dazu, dass der Betrieb seinen Namen änderte, weshalb 1994 Masùt da Rive entstanden ist. Heute



wird das Weingut von den Söhnen des Gründers geführt, die zwar die Tradition im Auge behalten, aber im Laufe der Jahre innovative Techniken zur Weinherstellung und Weinbergbewirtschaftung eingeführt

haben. Das primäre Ziel, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, ist immer dasselbe: hochwertige Weine zu produzieren, die ein authentischer Ausdruck des Gebiets sind. Zu diesem Zweck zielt Masùt da Rive auf ökologische Nachhaltigkeit mit einer zunehmend ausgeprägten Aufmerksamkeit für die ethischen Aspekte der landwirtschaftlichen Tätigkeit durch umweltfreundliche Entscheidungen, die sich in der Qualität der Trauben und der absoluten Integrität des Weines niederschlagen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla; Friulano; Sauvignon Blanc; Chardonnay; Maurus Chardonnay; Pinot Grigio; Pinot Grigio Jesimis; Pinot Bianco.

ROTWEINE: Cabernet Franc Pinot Noir; Maurus Pinot Noir; Sassirossi; Semidis



Mariano del Friuli
Via Campo Sportivo, 13
34070 Mariano del Friuli GO
T. 0039 0481 696 80
T. 0039 349 3086189
info@tenutaluisa.it

Tenuta Luisa

🕒 Mo-Fr: 9-18; Sa: 9-13 / 15-18

Ruhetag: So

🕒 Wine shop: Mo-Fr: 9-18; Sa: 10-13 / 15-18

— VERKOSTUNG: 60 Stehplätze; 60 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: 50 Personen

— FLÄCHE: 111 Hektar IM DOC Friuli Isonzo

— JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Wine Resort Luisa - Bed & Breakfast

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; DE; FR



Ein Familienname, der auch ein weiblicher Vorname ist. Unsere Weine stammen aus dem DOC-Gebiet Friuli Isonzo, das durch das Zusammentreffen zweier Winde, der Bora und des Scirocco entsteht,



gekennzeichnet ist, die eine langsame und konstante Reifung der Trauben gewährleisten. Tonhaltige, aber auch kalkhaltige und kieselige Böden, die es uns ermöglichen, das richtige Gleichgewicht zwischen Textur und Säuregehalt zu erreichen. Um das Ökosystem zu respektieren, haben wir uns für einige innovative agronomische Praktiken entschieden, wie die Tröpfchenbewässerung, die Paarungsstörung, die Verwendung von

ätherischen Ölen und die späte Entblätterung. Jede Flasche ist die Geschichte eines Gebiets, einer Familie und einer Leidenschaft, die keine Pause kennt; von harter Arbeit und fachmännischen Gesten, die von Generation zu Generation weitergegeben werden. Sie erzählt von Weinen mit absolutem Prestige, mit einem umhüllenden Bouquet, der Frucht von Hingabe, Sorgfalt, Tradition und Geduld. Sie erzählt von einer einzigartigen und vielschichtigen Seele. Unserer Seele.

PRODUKTE

WEISSWEIN: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Verduzzo, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Traminer Aromatico, Desiderium, Edmida Blanc,
ROTWEIN: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero, Edmida Neri
SPARKLING WINE: Ribolla Gialla Brut Millesimée ROSÉ: Rosé Brut Millesimée



Mariano del Friuli
Via Cormòns, 6 - Fraz. Corona
34070 Mariano del Friuli GO
T. 0039 0481 690 03
mail@trattoriaalpiave.it

Trattoria Al Piave

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo 10.30-24; Mi-So: 9-24
Ruhetag: Di
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ PLÄTZE: 40 Personen
__ SPRACHEN: EN



Das Restaurant bietet traditionelle Hausmannskost mit lokalen Gerichten, gemeinsam mit Rezepten, die von der Region Marken und dem Mittelmeerraum inspiriert sind und auf kreative Weise neu interpretiert werden. Seit der Eröffnung im Jahr 1991 ist die gesamte Pasta



hausgemacht, ebenso wie das Brot. Zu den Spezialitäten gehören: Gnocchi, Tagliatelle, Pappardelle, Lasagne, Ravioli. Die Rohzutaten, die meist aus der Region stammen, werden sorgfältig je nach Jahreszeit ausgewählt. Die Weinkarte präsentiert lokale Weingüter mit einigen überregionalen Abstechern. In der Trattoria Al Piave kann man die traditionelle Atmosphäre des Ortes einatmen, dank des Ausschanks am Eingang und der typischen Gäste. Von hier aus hat man Zugang zu zwei Räumen mit einem beidseitig geöffneten Kamin. Im Sommer ist es möglich, im Garten, der sich in einem Innenhof befindet, zu speisen.



Moimacco
Via Boiani, 4 - Bottenicco
33040 Moimacco UD
T. 0039 0432 790 320
info@declaricini.it

De Claricini

🕒 Mo-Sa: 9-13 / 15-18

Ruhetag: So
__ PLÄTZE: 50 Sitzplätze
__ VERKOSTUNG: 50 Personen Sitzplätze
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 12 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 30.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ SPRACHEN: EN; ES



Das Weingut hat seinen Sitz in der historischen venezianischen Villa de Claricini Dormpacher, in der Gemeinde Moimacco, nur einen Steinwurf von Cividale del Friuli entfernt. Hier wird der Besucher von Schönheit empfangen und sein Blick kann über den Horizont der Ebene schweifen, zwischen Weinbergen und Feldern, bis er auf die Hügel und Berge trifft, die dieses Land wie eine Schatztruhe schützen. Rund um die Mauern der Villa aus dem siebzehnten Jahrhundert erstrecken sich zwölf Hektar Weinberge, die nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus bewirtschaftet werden, da die Eigentümer davon überzeugt sind, dass eine naturnahe Landwirtschaft möglich ist. Das ist der Weg, den der Winzerbetrieb eingeschlagen hat und den er teilen möchte, indem nicht nur Wein, sondern auch Getreide und Hülsenfrüchte angeboten werden. Der kürzlich restaurierte Weinkeller aus dem neunzehnten Jahrhundert bewahrt die Weine der friaulischen Weinbautradition. Darunter befinden sich Merlot, Cabernet, Refosco dal Peduncolo Rosso und Friulano. Auch Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay und Prosecco werden angebaut und produziert. Das Weingut bietet verschiedene

Arten von Besichtigungen an: die Villa mit ihren Räumen und dem Garten oder eine Besichtigung der Weinkellerei und der Weinberge, die mit einer Verkostung der Weine von De Claricini endet, begleitet von einem Imbiss mit typischen



lokalen Erzeugnissen. Auf Wunsch ist es möglich, beide Arten von Besichtigungen miteinander zu kombinieren.

PRODUKTE

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Friulano, Pinot Grigio, Prosecco, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosso Tavnacco, Sauvignon, Schioppettino.



Mossa
Via Codelli, 23
34070 Mossa GO
T. 0039 331 441 9618
codelliventire@gmail.com

Osteria Codelli 23

Agriturismo

🕒 Mi-So: 11-15 / 18-23

Ruhetag: Mo, Di

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen

__ SPRACHEN: EN; DE



Codelli 23 ist die rosafarbene Osteria in Mossa in der Nähe von Gorizia, die auf dem Hügel des Landguts Codelli liegt. Hier können Sie Aperitifs, Mittagessen und Fleisch- und Fischgerichte in familiärer Atmosphäre genießen.



Nimis
Via Ramandolo, 5
33045 Nimis UD
T. 0039 0432 790 320
info@dariocoos.it

Dario Coos

🕒 Mo-Fr: 9-17; Sa: 10-17

Ruhetag: So

__ BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

50 Personen

__ FLÄCHE: 20 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 110.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: Matteo Lovo

T. 0039 331 2296555

__ SPRACHEN: EN



Seit Anfang des 19. Jahrhunderts produzieren die Coos Wein auf den Hügeln von Ramandolo im DOC-Gebiet Colli Orientali del Friuli und im DOCG-Gebiet Ramandolo. Fünf Generationen mit der gleichen Leidenschaft für die Früchte dieses Landes fließen in eine Philosophie ein, die auf der Suche nach dem ursprünglichen, authentischen Ramandolo von der Tradition und den Techniken der Vergangenheit inspiriert ist, jedoch auch mit neuen Verfahren und antiken Materialien experimentiert. Obwohl der Betrieb heute über moderne Anlagen und neue Weinkeller verfügt, erntet man jedoch immer noch von Hand, und zwar nach den Regeln und dem Zeitplan der



Vergangenheit. Ausschließlich Trauben aus den eigenen Weinbergen werden gekeltert. „Jeder hat die Trauben, die er verdient“, heißt es hier in der Gegend, gemäß einer Kultur, die diese Hügel auf tiefe Weise beseelt und in die Zukunft blickt. Sie können das Weingut bei einer Führung durch qualifiziertes Personal besichtigen, in den Weinbergen spazieren gehen und die Weine des Winzers verkosten.

PRODUKTE

WEISSEWEINE: Friulano DOC FCO, Ribolla Gialla DOC FCO, Malvasia DOC FCO, Pinot Grigio DOC Friuli, Sauvignon DOC FCO, Chardonnay DOC FCO, Pinot Bianco DOC FCO, Riesling DOC FCO.

ROTEWEINE: Schioppettino DOC FCO, Refosco IGP Venezia Giulia, Pignolo DOC FCO, Merlot IGP Venezia Giulia.

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Spumante Brut, Blanc de Blanc Extra Brut (100% Chardonnay)

SÜSSWEINE: Ramandolo 'Il Longhino' DOCG, Ramandolo V.T. DOCG, Picolit DOCG

ANDERE PRODUKTE: Wermut Rosso 'Romandus'

Distilleria G. Ceschia

- ☉ Mo-Fr: 9-12 / 15-18; Sa: 9-12
Ruhetag: So
__ VERKOSTUNG: 70 Stehplätze; 40 Sitzplätze
__ BESICHTIGUNGEN: 50 Personen
__ PREISKLASSE: Kostenlos
__ SPRACHEN: EN; DE



In Nimis rühmt sich die Distillerie G. Ceschia einer mehr als hundertjährigen Tradition in der Destillation von Trester aus Ramandolo-Trauben und bietet seit jeher das Beste der friaulischen Destillationskunst, wobei sie ihre Techniken mit unveränderter Leidenschaft anwendet. Aus den Verduzzo-Trauben wird der Ramandolo-Wein gewonnen, das erste D.O.C.G.-Zertifikat und eine der ältesten Rebsorten im Friaul. Der Verduzzo Friulano (Ramandolo) ist bereits in der Liste der Weine zu finden, die Papst Gregor XII. auf dem Konzil von 1409 serviert wurden, und eine sehr antike Rebsorte, die lange vor der Ankunft der Römer im Friaul angebaut wurde. Und das heutige Dorf Nimis erhielt seinen Namen durch die römische Siedlung Castrum Nemas. Die Geschichte des Unternehmens begann 1886 in Nimis, als Giacomo Ceschia mit einem der ersten mobilen Kupferbrennblasen begann, als Destillateur mit den örtlichen Weinbauern zusammenzuarbeiten, die den mit drei Lagen aus Laub, Erde und Asche bedeckten Trester mindestens drei Wochen lang in verschlossenen Bottichen oder Fässern gären ließen. Heute ist das mobile Destilliergerät nur noch eine Erinnerung, während die Grappas von Ceschia weiterhin nach dem Originalrezept von 1886 destilliert werden, wobei ausschließlich Rohzutaten



höchster Qualität verwendet werden. Die historische erst kürzlich renovierte Brennerei öffnet heute ihre Türen für Liebhaber und Neugierige und bietet eine faszinierende Tour in einer warmen und einladenden Atmosphäre. Wer möchte, kann die gesamte Palette der Grappas und Destillate von Ceschia sowie eine Auswahl typisch friaulischer Gastronomieprodukte kaufen. Es gibt auch eine große Auswahl an Ramandolo D.O.C.G. Weinen.

PRODUKTE

Grappa Ramandolo Classica; Grappa Ramandolo Giacomo Ceschia; Grappa Nemas Classica; Grappa Nemas Barrique, Acquavite d'uva Fragolino; Acquavite di Ciliegie; Acquavite d'uva Est, Vino Ramandolo D.O.C.G.

Dri Giovanni Il Roncat

- ☉ Mo-Fr: 10-17; Sa, So: nur auf Reservierung
__ VERKOSTUNG: 24 Plätze
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 8 Hektar DOCG Ramandolo
__ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen
__ SPRACHEN: EN; DE; JA



Der landwirtschaftliche Betrieb Dri Giovanni Il Roncat liegt in Ramandolo, einem Ortsteil von Nimis, im DOC-Gebiet Colli Orientali del Friuli und im DOCG-Gebiet Ramandolo. Ramandolo repräsentiert eine Geschichte von unnachgiebigen Weinbergen, harter Arbeit, Leidenschaft und Aufopferung - Elemente, die auch das Engagement des Besitzers und seiner Familie auszeichnen. Die Aufwertung des Ramandolo, der bis vor vierzig Jahren außerhalb der Region unbekannt war, ist in der Tat dem Engagement von Winzern wie Giovanni Dri zu verdanken, die die Qualität und das Image dieses Weins bekanntmachen konnten. Die Herstellung bedeutet einem Traum sowie der Liebe zu diesem Land und seinen Weinbergen zu folgen. Das Prestige und die Qualität dieser Weine sind das Ergebnis eines Engagements, das zur Umwandlung eines Anwesens im äußersten Nordosten des Friauls, das aus steil abfallenden Weinbergen besteht, wo nichts anderes angebaut werden kann, in ein modernes Unternehmen geführt hat. Roncat ist ein Weingut, das in der Tradition verankert ist, doch in die Zukunft



blickt. Sein Geheimnis besteht darin, nach Unvollkommenheiten zu suchen, um eine immer bessere Qualität zu erzielen. Es ist möglich, das Weingut zu besuchen und die produzierten Weine zu verkosten.

PRODUKTE

Ramandolo, Roncat Ramandolo, Uve Decembrine Ramandolo, Picolit, Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino Monte dei Carpini, Pignolo Monte dei Carpini, Cabernet, Merlot, Grappa, Weintraubenschnaps, Apfelschnaps, Extra Vergine Olivenöl.



Nimis
Via G.B. Gori, 14
33045 Nimis UD
T. 0039 0432 755 835
T. 0039 327 979 6699
gori@goriagricola.it

Gori Agricola

🕒 Mo-Fr: 8.30-17.30; Sa: nur auf Reservierung

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 30 Plätze

__ FLÄCHE: 18 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: bis zu € 10

__ SPRACHEN: EN; ES; FR



Eingebettet in die sanften Hügel von Nimis, an der nördlichen Grenze des berühmten DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali, liegt Gori Agricola, ein Weingut, das 2009 aus dem Traum von Giampiero Gori entstand, der in diesen Hügeln geboren und aufgewachsen ist. Auf 18 Hektar eigenen Weinbergen werden hier Innovation und Tradition mit einem Auge für Qualität und Respekt für die Umwelt kombiniert. Im Jahr 2019 erhielt Gori Agricola die prestigeträchtige Bio-Zertifizierung, ein Beweis für sein Engagement für nachhaltige Praktiken. Der gesamte Produktionsprozess zeichnet sich durch äußerste Sorgfalt aus: von der Handlese der Trauben über die sorgfältige Auswahl am Sortiertisch bis hin zur Vinifizierung. Das Ergebnis sind Weine, die die Eigenschaften des Terroirs und der Trauben getreu widerspiegeln und ein Höchstmaß an Authentizität und Exzellenz aufweisen. Das Hauptprodukt ist der Pinot Noir, sowohl in reiner Form als auch in einer Schaumweinversion. Aber nicht nur Wein ist in den Kellern von Gori Agricola zu finden. Das in der Provinz Udine, am nördlichen Ende der Colli Orientali del Friuli gelegene Unternehmen zeichnet sich auch durch seinen Vermutat aus, einen

roten Wermut, der den Beginn einer neuen Generation außergewöhnlicher Produkte aus diesem Weinanbaugebiet darstellt. Dank der Verbindung von Tradition und Moderne ist Gori Agricola zu einem Bezugspunkt für Liebhaber von gutem Wein und önologischer Innovation geworden.



PRODUKTE
WEISSWEINE: Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio.
ROTWEINE: Merlot, Pinot Noir, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino.
PRODUKTE: Ramandolo Vermouth, Ramandolo.



Povoletto
Via della Roggia, 20
33040 Povoletto UD
T. 0039 0432 664 144
export@cameldistillerie.it

Distillerie Bepi Tosolini

🕒 Mo-Do: 8-12 / 13.30-17.30

Fr: 8-12 / 13.30-16.30

Ruhetag: Sa, So

__ VERKOSTUNG: 18 Sitzplätze

__ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Eine historische Destillerie im Nordosten Italiens, in Friaul. Sie wurde 1943 von Bepi Tosolini gegründet, während des Zweiten Weltkriegs, als Bepi Tosolini - als Grappa-Hersteller - beschloss, seine erste Destillerie zu gründen. Respekt, Wille und Ehrlichkeit halfen Bepi Tosolini, den Traum einer großen Familie zu verwirklichen, die



heute die dritte Generation erreicht: die Enkel Giuseppe, Bruno und Lisa arbeiten in der Destillerie zusammen und verfolgen die gleiche Philosophie, um diese alte Tradition

zu bewahren. Unsere Produktion, die zu 100% aus Traubenalkohol besteht, ist in 3 Kategorien unterteilt: Grappa, Branntwein und Likör. Die handwerkliche Herstellung garantiert Qualität auf höchstem Niveau.

PRODUKTE

GRAPPAS: junge, sortenreine und gereifte DEKANTER GRAPPA sehr fein und exklusiv
BRANNTWEINE aus allen Rebsorten, auch im Barrique. ITALIENISCHER PREMIUM-GIN mit lokalen friaulischen Pflanzenstoffen
LIKÖR: natürliche Aufgüsse von Früchten, Mandeln, Kräutern, Kaffeebohnen... mit Alkohol aus eigener Traubenproduktion
JEDES JAHR NEUE PRODUKTE IN LIMITED EDITION, FÜR DIE ANSPRUCHSVOLLSTEN KUNDEN.



Premariacco
Via Solzaredo, 9 - Fraz. Ipplis
33040 Premariacco UD
T. 0039 0432 716 250
info@ermacora.it

Ermacora

🕒 Mo-Fr: 9-18; Sa: 9-16

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 50 Stehplätze; 30 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 47 Hektar Rebfläche

— JAHRESPRODUKTION: 190.000 Flaschen

— PREISKLASSE: Kostenlos

— SPRACHEN: EN



Der Betrieb Ermacora mit Sitz in Ipplis di Premariacco, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, konnte im Jahr 1922 ursprünglich auf vier Hektar zählen. Seitdem hat sich das Weingut durch kontinuierliches Engagement, Rebe für Rebe, Jahrgang für Jahrgang, stetig weiterentwickelt. Gegen Ende der 70er Jahre beschloss die Familie, sich ausschließlich der Weinproduktion zu widmen und verfügt heute, nach nahezu einem Jahrhundert, über eine Fläche von 47 Hektar Weinbergen. Auf die anfängliche Leitung durch den Großvater Antonio unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg folgte die seines Sohnes Marino. Heute wird die Tradition von den Enkeln Luciano und Dario, weitergeführt. Der präzise Charakter und die ausgeprägte Struktur der Weine von Ermacora sind das Ergebnis eines langjährigen Engagements, das darauf abzielt, ein authentisches Produkt in jede Flasche abzufüllen, das die typischen Werte des Gebiets repräsentiert. Kundenbetreuung, eine sorgfältige Auswahl umweltfreundlicher Anbaumethoden und

Liebe zum Detail sind die Hauptmerkmale, die die Familie und das gesamte Personal in ihrem Engagement begleiten, der Geschichte der Weine von Ermacora Kontinuität zu verleihen.



PRODUKTE

Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon Schioppettino, Merlot Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet Sauvignon.



Premariacco
Via Rocca Bernarda, 27
33040 Premariacco UD
T. 0039 0432 716914
roccabernarda@sagrivit.it

Rocca Bernarda

🕒 Mo-Sa: 10-17

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 40 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; DE



In Premariacco, im Gebiet der DOC Friuli Colli Orientali, befindet sich das Weingut Rocca Bernarda, ein historisches Anwesen der Familie Perusini, der wir die Wiederbelebung der Picolit-Produktion im 19. Jahrhundert verdanken. Die Festung mit dem bezaubernden Herrenhaus, das von einem Park mit jahrhundertealten Bäumen umgeben ist, wurde 1567 von Jacopo und Bernardo di Valvason Maniago um einen herrlichen Garten im italienischen Stil mit Blick auf die friaulische Ebene errichtet. An den Außenmauern erinnert eine Tafel mit der Aufschrift „VINEIS AVITIS REST ET AUCTIS“ daran, dass schon damals Weinreben vorhanden waren. Im Jahr 1977 ging das Weingut als Erbe an den Souveränen Malteserorden über, dessen Management Tradition und Innovation gekonnt miteinander verbindet. Seit 2006 wird das Weingut von der Agrargesellschaft Sagrivit verwaltet, einem der größten nationalen Landwirtschaftsunternehmen, das die weinbauliche Tätigkeit und Kellerwirtschaft mit Kompetenz und



Leidenschaft fortsetzt, mit dem Ziel, die Qualität der Weine und das Prestige dieses historischen Gutes weiter zu fördern.

PRODUKTE

Ribolla Gialla, Friulano, Picolit, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Novecento Bianco, Refosco dal P.R., Merlot, Cabernet Franc, Cents Merlot, Novecento Selezione Pignolo.

Tunella

- 🕒 Mo-Fr: 8-12 / 13-18; Sa: 9-18
nur auf Reservierung
- 📅 Ruhetag: So
- 👁️ **BESICHTIGUNGEN:** *nur auf Reservierung*
10 Personen
- 📏 **FLÄCHE:** 70 Hektar
- 🍷 **JAHRESPRODUKTION:** 450.000 Flaschen
- 🗣️ **SPRACHEN:** EN



Das Weingut Tunella befindet sich in Ippis di Premariacco im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Es wurde in den sechziger Jahren gegründet und wird heute von den aktuellen Inhabern Massimo und Marco Zorzetti im Sinne der Familientradition weitergeführt. In ihnen und ihren Mitarbeitern, unter denen wir besonders an die großartige



Kompetenz unseres Freundes Luigino Zamparo erinnern möchten, koexistieren die Aufmerksamkeit für moderne Technologien und die Verpflichtung, dem von früheren Generationen übermittelten Wissen Kontinuität zu verleihen. Die Lust am Experimentieren verbindet sich so mit den etablierten Traditionen der

Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das zu den besten für den Weinanbau gehört, da es ein Terroir aus Mergel und Sandstein und ein weltweit einzigartiges Mikroklima aufweist. In den Weinen von Tunella findet man die ganze Frische, die durch die neue Energie gegeben ist und von Werten wie Geschichte, Erinnerung und Erfahrung flankiert wird, die in der täglichen Arbeit Bezugspunkte bleiben. Jeden Samstag ab 10.30 Uhr ist es nach vorheriger Reservierung möglich, den Weinkeller zu besichtigen und einige Weine zu verkosten. Gruppen bis zu maximal 10 Personen. Reservierungen und Informationen per E-Mail: visite@tunella.it

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Rjgialla, Valmasia, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Col De Bliss Ribolla Gialla, Col Bajè Pinot Grigio, Col Matiss Sauvignon, Biancosesto, Verduzzo Friulano, Noans.

ROTWEINE: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Arcione, Pignolo

SPARKENDE WEINE: Cuveè Madre Blanc de Noir.
SÜSSE WEINE: Picolit.

Colli di Poianis

- 🕒 Mo-Fr: 8-12 / 14-18; Sa: 8-12
Ruhetag: So
- 👁️ **VERKOSTUNG:** 30 Personen
- 👁️ **BESICHTIGUNGEN:** *nur auf Reservierung*
- 📏 **FLÄCHE:** 12 Hektar
- 🍷 **JAHRESPRODUKTION:** 90.000 Flaschen
- 🏠 **UNTERKUNFT:** Agriturismo Colli di Poianis
- 🗣️ **SPRACHEN:** EN; DE; FR



Das Weingut Colli di Poianis befindet sich in Prepotto di Premariacco, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Die Weinberge, die in einem hügeligen Gebiet auf einem Boden aus Mergel und Sandstein eozänen Ursprungs liegen und vollständig nach Südosten ausgerichtet sind, werden von den Eigentümern mit Leidenschaft und Achtsamkeit gepflegt. Seit den siebziger Jahren konzentriert sich der Winzerbetrieb unter der Leitung von Paolino Marinig auf den Schutz und die Veredelung autochthoner Rebsorten. Im Jahr 1981 gewann er die prestigeträchtige Auszeichnung „Risit d’Aur“ für die Schaffung eines der ersten neuen Weinberge mit Schioppettino-Rebstöcken. Eine rationelle agronomische Bewirtschaftung des Weinbergs mit Rücksicht auf die Umwelt und eine manuelle Weinlese, kombiniert mit dem Einsatz moderner Technologie im Weinkeller, ermöglichen es, Weißweine mit großer Struktur und Eleganz sowie Rotweine zu produzieren, die sich im Laufe der Jahre von ihrer besten Seite zeigen. Nach Reservierung kann man die Kellerei

und den Barriquekeller besichtigen und in gemütlicher Atmosphäre die produzierten Weine verkosten. Colli di Poianis bietet



außerdem Unterkünfte in einem alten, fachmännisch restaurierten Bauernhaus mit herrlichem Blick über das Tal und die Weinberge. Die Gäste können zwischen einem der drei eleganten und mit allem Komfort ausgestatteten Apartments und einem Doppelzimmer wählen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino di Prepotto, Rosso Ronco della Poiana.

SPUMANTES: Ribolla Gialla Brut.



Prepotto
Via Albana, 60
33040 Prepotto UD
T. 0039 331 112 2435
T. 0039 0432 713 201
info@vinigrillo.it

Grillo Iole

- ⌚ Mo-Fr: 10-18.30; Sa: 10-17
So: 10-12 / 15-19 nur auf Reservierung
Ostern Geöffnet 9.30-12
Ostermontag Geöffnet 9.30-12
24. Dezember Geöffnet 9.30-12
- VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 16 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: 20 Personen
- FLÄCHE: 9 Hektar DOC Friuli Colli Orientali e DOCG Picolit

Eine alte Residenz aus dem achtzehnten Jahrhundert, die in den Weinbergen des DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali eingebettet liegt, ist seit über vierzig Jahren der Sitz des Weinguts Grillo Iole. Der Betrieb, der Anfang der 70er Jahre aus der Leidenschaft des Vaters des jetzigen Besitzers entstanden ist, verfügt über neun Hektar Weinberge, die hauptsächlich auf den Hügeln liegen. Hier werden bei geringen Erträgen pro Hektar etwa 40.000 Flaschen pro Jahr produziert. Es handelt sich bevorzugt um autochthone Rebsorten, unter denen der Hauptakteur, der Schioppettino di Prepotto, hervorsticht. Der Betrieb bewirtschaftet das Land mit dem Ziel, das Gleichgewicht der Umwelt nicht zu beeinträchtigen, und hält sich an das System des nachhaltigen Anbaus, das unsere täglichen Aktivitäten auf dem Lande regelt und über das wir sehr glücklich sind. Um die sorgfältige Arbeit auf dem Land ausschöpfen zu können, verfügt das Weingut über einen wunderschönen Weinkeller im Herrenhaus mit Barrique-Fässern zur Reifung, dessen schöne Steinmauern durch eine Restaurierung Anfang des neuen Jahrtausends ans Licht gebracht wurden. Die historische Villa beherbergt auch ein gepflegtes Bed & Breakfast in einer Landschaft, die eine

- JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- UNTERKUNFT: Agriturismo Grillo
- SPRACHEN: EN



Abfolge von Dörfern, Bauernhäusern und Bauernhöfen inmitten von Weinbergen ist. Die Gäste können Gastronomie- und Weinrouten folgen, Radtouren unternehmen und kulturelle Reiseziele entdecken. Die Türen des Weinguts stehen



Ihnen immer offen für einen Besuch im Weinkeller oder für eine Weinprobe auf der bezaubernden Terrasse mit Blick auf die Weinberge.

PRODUKTE
Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Sauvignon IL, Verduzzo Friulano, Picolit, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino di Prepotto, Rosso Duedonne.



Prepotto
Via Novacuzzo, 51
33040 Prepotto UD
T. 0039 0432 759 458
vendite@laviarte.it

La Viarte

- ⌚ Di-Do: 8-12 / 14-18; Fr 8-12 / 14-17
Mo: 8.30-12.30 / 14-18 nur auf Reservierung
Sa, So: Geöffnet nach Voranmeldung
- VERKOSTUNG: 48 Sitzplätze; 60 Stehplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung von 4 bis 48 Personen
- FLÄCHE: 38 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen
- SPRACHEN: EN



Das Weingut La Viarte befindet sich in der Gemeinde Prepotto im hügeligen Friaul nahe der Grenze zu Slowenien in den Colli Orientali del Friuli. Das 1973 gegründete Gut umfasst etwa 38 Hektar, davon 24 Hektar Weinberge und 12 Hektar Wald, was zu seinem besonderen Mikroklima beiträgt. Dieses Element trägt zusammen mit dem besonderen Boden, der aus Mergel- und Sandsteinschichten besteht, zur Erzeugung von angenehmen, reichen, mineralischen und langlebigen Weinen bei. Es werden Qualitätsweine mit Schwerpunkt auf den autochthonen Rebsorten Ribolla, Friulano, Schioppettino di Prepotto, Tazzelenghe und Pignolo erzeugt, aber auch einige Weine aus weithin akklimatisierten Rebsorten wie Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Cabernet. Das nach Osten und Südosten ausgerichtete Weingut La Viarte profitiert von ausgezeichneten Licht- und Sonnenverhältnissen und zeichnet sich durch die Trinkbarkeit seiner Weine sowie deren zeitlose Eleganz aus. Vom Weingut aus bietet sich ein spektakuläres Bergpanorama, das nicht nur Weintouristen anzieht, sondern auch diejenigen, die sich gerne im Grünen und in der Natur aufhalten. Das von Wäldern und Weinbergen umgebene Weingut verfügt über eine Vinothek und einen modernen

und gemütlichen Verkostungsraum, in dem Weinliebhaber und Weintouristen nach Voranmeldung empfangen werden.



PRODUKTE
Friulano, Friulano Liende, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Tazzelenghe, Pignolo, Cabernet, Merlot, Ròi, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino di Prepotto; Verduzzo Friulano, Siùm (passito).



Prepotto
Via Novacuzzo, 41
33040 Prepotto UD
T. 0039 392 792 6901
riccardo@spolert.it

Spolert Winery

- 🕒 Mo-Fr: 9-18; Sa: 11-20; So: 11-19
- 📄 Besichtigungen und Verkostungen im Keller
(Online-Buchung oder telefonischer Kontakt)
- ___ VERKOSTUNG: 25 Personen
- ___ FLÄCHE: 8 Hektar DOC Friuli Colli Orientali
- ___ JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN



Spolert, ein historisches Weingut in Prepotto, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, hatte bereits seit über einem halben



Jahrhundert Wein ohne Markenzeichen produziert, als es 2017 von einem jungen Unternehmer und Winzer aus Verona erworben wurde, der den Betrieb komplett umstrukturierte und erweiterte. Das neue Management hat den Stil perfektioniert und die Qualität der Weine gesteigert. Besonderes Augenmerk wird auf die ökologische Nachhaltigkeit, die Aufwertung autochthoner Sorten und den Respekt vor dem Terroir gelegt, ein Konzept, das alle unternehmerischen Entscheidungen unterstützt und leitet. Derzeit befinden sich auf den 8 Hektar des Anwesens hauptsächlich Friulano, Ribolla Gialla,

Schioppettino und Refosco dal Peduncolo Rosso. Die Weine werden in Zementtanks, Steingutamphoren und Barrique-Fässern ausgebaut. Die Produktion ist auf 25.000 Flaschen pro Jahr begrenzt. Ein Teil des an die Kellerei angrenzenden Gutshauses wurde renoviert und wird inzwischen als touristische Einrichtung genutzt. Der alte Keller, der ebenfalls komplett renoviert wurde, bietet einen weiten Blick auf die neuen Chardonnay-Reben. Eine junge und moderne Marke für ein Weingut, das perfekt in die antike Weintradition der Region Friaul-Julisch Venetien integriert ist.

PRODUKTE

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla spumante Brut DOC.
WEISSWEINE: Ribolla Gialla DOC, Friulano DOC, Friulano Fausto - mazeriert.
ROTWEINE: Schioppettino DOC, Schioppettino di Prepotto Peper DOC, Merlot Zirlo DOC, Refosco dal Peduncolo Rosso Ostinato DOC.
Die Weine werden in Barrique-Fässern aus französischer Eiche und in Steingut-Amphoren ausgebaut.



Prepotto
Via Albana, 44
33040 Prepotto UD
T. 0039 0432 713 234
info@stanig.it

Stanig

- 🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18
- Sa, So: nur auf Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 30 Stehplätze; 50 Sitzplätze
- ___ PREISKLASSE: € 10 pro Person
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
50 Personen
- ___ FLÄCHE: 9 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen
- ___ UNTERKUNFT: Agriturismo Al Vecchio Gelso
- ___ SPRACHEN: EN



Im Jahr 1920 begann Giuseppe Stanig seine Winzertätigkeit in Albana di Prepotto, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Nach mehr als einem Jahrhundert wird das Weingut nun von den Enkeln des Gründers mit der gleichen Liebe, Begeisterung und dem Respekt vor der Tradition und dem Wein geführt, der immer noch von Hand und mit unendlicher Leidenschaft hergestellt wird. Das Weingut umfasst eine Fläche



von etwa 9 Hektar, auf der neben den klassischen friaulischen Sorten auch einige autochthone Perlen wie der Schioppettino di Prepotto angebaut werden. Solche Entscheidungen, zeigen, wie die Bindung

der Familie an das Gebiet unverändert geblieben ist. Es ist möglich, das Weingut zu besuchen und die Weine zu verkosten. Der Ferienhof Al Vecchio Gelso, der sich inmitten von Weinbergen und Hügeln befindet, empfängt Gäste, die neben den Weinen von Stanig auch das Menü mit typischen lokalen Gerichten kennenlernen möchten. Wer möchte, kann auch in den Zimmern übernachten, die die Namen der verschiedenen Weine tragen und in den entsprechenden Farben gehalten sind. Sie sind alle im traditionellen Stil eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Malvasia Istriana, Sauvignon, Bianco del Gelso
ROTWEINE: Merlot, Cabernet, Rosso del Gelso, Schioppettino di Prepotto
SPUMANTES: Ribollicine - Ribolla Gialla Millesimato.



Prepotto
Loc. Craoretto, 16
33040 Prepotto UD
T. 0039 0432 759 194
info@viedalt.it

Vie d'Alt

- 🕒 Mo-Sa: 8.30-12.30 / 14.30-18.30
- So: Geöffnet nach Voranmeldung
- __ VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze; 30 Stehplätze
- __ FLÄCHE: 17 Hektar
- __ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen
- __ PREISKLASSE: € 11-20
- __ SPRACHEN: EN



Die Weine von Vie d'Alt sind duftend, unverfälscht, großzügig, elegant und typisch friaulisch. „Vie d'Alt“ repräsentiert in der Tat die Stimme des Landes und ist auch der Name des ersten Weinbergs, „Via Alta“, den der Gründer Antonio Venica im Jahr 1915 erwarb. Über hundert Jahre Geschichte begleiten die Entwicklung des Winzerbetriebs, dessen Stärke die Familie darstellt: drei Schwestern mit der gleichen Leidenschaft und die vierte Generation, die in die Zukunft blickt, ohne die überlieferten Traditionen zu vergessen. Heute umfasst Vie d'Alt 18 Hektar Weinberge in Prepotto. Die Trauben werden von Hand gelesen, Fauna und Flora werden durch einen beschränkten Einsatz von Insektiziden geschützt. Außerdem werden keine Herbizide seit Jahren eingesetzt und der Boden wird so bearbeitet, dass sein Gleichgewicht erhalten bleibt und seine Rhythmen beachtet werden. Kurzum, ein durchdachter Weinbau mit geringer Umweltbelastung. Im Jahr 2010 hat das Weingut den Bau der neuen Weinkellerei mit einem großen Verkostungsraum abgeschlossen, in dem man die Weine der Via Alta verkosten kann.



PRODUKTE

Friulano, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Chardonnay, Ribolla Gialla, Ribolla Gialla Spumante Millesimato Extra Dry, Rosato, Verduzzo Friulano, Picolit, Moscato Giallo, Pignolo, Schioppettino, Schioppettino di Prepotto, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot e Cabernet Franc.



Prepotto
Via Brolo, 51
33040 Prepotto UD
T. 0039 371 334 9078
info@vignalenuzza.it

Vigna Lenuzza

- 🕒 Mo-Sa: 11-18; So: 11-16 nur auf Reservierung
- __ VERKOSTUNG: 25 Plätze
- __ FLÄCHE: 8 Hektar
- __ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen
- __ PREISKLASSE: € 11-20
- __ SPRACHEN: EN



Entdecken Sie die bezaubernde Harmonie von Vigna Lenuzza, wo Tradition und Familie in einer unerwarteten Liebesgeschichte verschmelzen. Die präsentierten Weine sind authentische Meisterwerke, die die



Essenz des Gebiets offenbaren und bei jeder Verkostung Leidenschaft und Vitalität vermitteln. Als Pioniere der Zukunft ist das Unternehmen das erste in Prepotto,

das zertifizierte Bioweine produziert und innovative Zementteiler verwendet. Mit einer internationalen Perspektive fördern sie die Aufwertung des Terroirs von Friaul-Julisch-Venetien. Treten Sie ein in dieses Universum, besuchen Sie den neuen Verkostungsraum und lassen Sie sich von den Emotionen der Vigna Lenuzza gefangen nehmen.

PRODUKTE

LINEA CLASSICA: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Schioppettino di Prepotto Indigenously: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Schioppettino di Prepotto.



Prepotto
Via Ronchi, 73
33040 Prepotto UD
T. 0039 0422 804 807
info@vignatraverso.it

Vigna Traverso

- 🕒 Mo-So: nur auf Reservierung
- Telefonische Reservierung mindestens zwei Tage im Voraus erforderlich
- ___ VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze; 80 Stehplätze
- ___ BESICHTIGUNGEN: 50 Personen
- ___ FLÄCHE: 22 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: bis zu € 10
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Vigna Traverso befindet sich in den Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das sich besonders für die Produktion von Qualitätsweinen eignet. Die Leitung erfolgt direkt durch die Familie, die sich dieser Tätigkeit mit Begeisterung und Hingabe widmet. Insbesondere kümmern sich die Eigentümer persönlich um alle



Phasen der Weinherstellung, wobei sie modernste Methoden anwenden und gleichzeitig die Umwelt und die Traditionen respektieren. Das angestrebte Ziel ist eine für das Gebiet repräsentative Produktion mit hohem Niveau. Die erzielten Ergebnisse werden auch durch zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben belegt. In

den zweiundzwanzig Hektar des Betriebs reproduzieren fünfzigjährige Weinberge die historischen Sorten des Gebiets. Die Produktion pro Rebstock ist begrenzt, um die Qualität des Weines zu verbessern. Das Angebot von Vigna Traverso reicht von Weiß- über Rotweine bis hin zu Schaum- und Dessertweinen. Wer die Arbeitsmethoden kennenlernen und die Weine des Weinguts, kombiniert mit lokalen gastronomischen Erzeugnissen, verkosten möchte, kann dies nach Vereinbarung tun. Es ist auch möglich, die Weinkellerei zu besichtigen, eine kürzlich errichtete Struktur, die, obwohl sie den Weinberg dominiert, perfekt in die Landschaft eingebettet ist.

PRODUKTE

Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon, Sottocastello Bianco, Ribolla Gialla Spumante, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino di Prepotto, Troj, Sottocastello Rosso, Moscato Rosa.



Ragogna
Via Ai Colli, 2
33030 Ragogna UD
T. 0039 0432 169 0468
info@casarossaicolli.it
ristorante@casarossaicolli.it

Casa Rossa Ai Colli

- Lokaltypisches Restaurant
- 🕒 Do, Fr: 18-23; Sa, So: 11-16 / 18-23
- Ruhetag: Mo, Di, Mi
- Geöffnet: Ostern, Ostermontag, 25. April, 1. Mai und Weihnachten 11-17; Silvester 19-02.
- ___ PREISKLASSE: € 30-40
- ___ PLÄTZE: 110 innen; 60 aussen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; ES



Im Herzen des Friauls gelegen, bietet der landwirtschaftliche Betrieb Casa Rossa ai Colli eine Oase der Ruhe mit einem atemberaubenden Blick auf die friaulische Ebene, in der Nähe der Heimat des San Daniele Schinkens. Das Restaurant La Cornice, die Zimmer der Locanda und die Osteria l'Angolino bieten eine einzigartige Erfahrung. Die Küche unter der Leitung von Chefkoch Stefano Nicoletti verwendet



regionale Rohstoffe aus dem Friaul, und erfindet traditionelle Rezepte kreativ neu. Es werden auch vegetarische und vegane Gerichte angeboten. Im Sommer kann man unter einer Pergola mit Blick auf San Daniele del Friuli speisen, im Winter das Angolino mit seinem knisternden Kamin für eine gemütliche Atmosphäre sorgt. Casa Rossa ai Colli ist der ideale Ort für alle, die Authentizität und Komfort suchen.



Rive d'Arcano
via Roncon, 16
33030 Rive D'arcano UD
T. 0039 347 303 0254
luca.lanfrut1997@gmail.com

Gli Asini di Manute

- 🕒 Mo-So: 10-12 / 15-18
- nur auf Reservierung
- ___ SPRACHEN: EN



Unser Familienbetrieb in Rive D'arcano, eingebettet in den Moränenhügeln des Friauls, züchtet Romagna-Esel für die Produktion, die Verarbeitung und den Verkauf von Eselsmilch unter voller Beachtung des Tierschutzes. Sie werden



mit Heu, Stroh (von uns produziert) und Gras von der Weide gefüttert, auf die sie immer Zugang haben, so dass sie freilaufen und sich wälzen können. Jeder Esel hat andere Eigenschaften, eine andere Persönlichkeit und ein anderes Geschrei, so wird jedem von ihnen ein charakteristischer Name zugewiesen. Dies ist kein klassischer Eselhof, und deshalb laden wir Sie ein, ihn kennen zu lernen!

PRODUKTE

FrISChe oder gefrorene Eselsmilch, Käse aus Eselsmilch, handgemachte Eselsmilchseifen, Eselsmilchkekse, Eselsmilchliköre.



Romans d'Isonzo
Via Latina, 83
34076 Romans d'Isonzo GO
T. 0039 348 543 5013 / 331 118 0515
borcdavila@gmail.com

Borc da Vila

- 🕒 Mo-So: nur auf Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 20 Personen
- ___ FLÄCHE: 6 Hektar DOC Isonzo
- ___ JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN, DE



Das Unternehmen hat seinen Sitz in einem Anwesen aus dem 18. Jahrhundert mit einem jahrhundertalten Park. Hier können Sie unsere kleine Produktion von Weinen aus biologischen Trauben verkosten, kleine Juwelen, die das Ergebnis handwerklicher Arbeit und des Respekts für unsere friaulischen Traditionen sind. Eine gemütliche und raffinierte Umgebung wird Sie empfangen und Ihnen einzigartige Momente bieten. Unsere Weine werden aus zertifiziert biologischen Trauben hergestellt, bei der Herstellung werden keine ausgewählten Hefen verwendet und sie enthalten nur geringe Mengen an Metabisulfit und nichts anderes! Die Verkostung findet in einem mit Motiven aus dem 19. Jahrhundert dekorierten Saal oder in der historischen Küche statt.



Das Gebäude aus dem 18. Jahrhundert bildet den Rahmen für die Verkostung der authentischen Weine.

PRODUKTE
Spumante rose extra brut Malvasia istriana
Merlot Refosco dal peduncolo rosso.



San Daniele del Friuli
Via Giuseppe Garibaldi, 27
33038 San Daniele del Friuli UD
T. 0039 0432 940 456
T. 0039 348 746 2879
info@adeliadifant.it

Adelia Di Fant

- 🕒 Di-Sa: 9.30-13.30 / 14.30-18
- Ruhetag: Mo, So
- Sommerzeiten, Mitte Mai bis Mitte September, 09.30-13.30 / 15-19
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Als Herstellerin von Destillaten und raffinierten Pralinen begann Adelia Di Fant ihr Abenteuer in den 80er Jahren mit dem Ziel, qualitativ hochwertige Destillate anzubieten und gleichzeitig die traditionellen Wurzeln ihres Landes zu bewahren. Diese Leidenschaft, gemeinsam mit einer noch größe-



ren Leidenschaft für Schokolade, führte zur Herstellung der ersten Grappa-Pralinen. Wie in einem Gemälde nimmt das komplette Sortiment an Pralinen, Mendiants, Trüffeln, Orangenschalenstäbchen, Schokoladentafeln mit Blumen oder Früchten, weichen und üppigen Aufstrichen und anderen Gaumenfreuden vor Adelia Di Fant allmählich Gestalt an. Wer möchte, kann im Herzen der Altstadt von San Daniele die Handwerksstätte und die Verkaufsstelle des Betriebs finden.

PRODUKTE
Schokolade, Pralinen, Schokoladentafeln, Brotaufstriche, Liköre und Spirituosen, Maßgeschneiderte Produkte für Veranstaltungen



San Daniele del Friuli
Via Osoppo, 9
33038 San Daniele del Friuli UD
T. 0039 0432 954 102
info@laglacere.it

La Glacere

- 🕒 Mo-Fr: 8.30-18; Sa: 10-14
- So: 10-14 nur auf Reservierung
- ___ SPRACHEN: EN



Die handwerkliche Schinkenmanufaktur „La Glacere“ befindet sich in Borgo Sopracastello, wo das Eishaus der Stadt, das so genannte „glacere“, steht, in dem früher das Eis des nahe gelegenen Sees gelagert wurde. La Glacere verarbeitet italienisches Fleisch, das eine strenge Auswahl durchlaufen hat, auf handwerkliche Art und Weise. Bei La Glacere entsteht ein Produkt mit den Merkmalen des San Daniele DOP: ein roher, trockener, handwerklich hergestellter und duftender Schinken. Ein natürliches Produkt ohne Zusatz- und Konservierungsstoffe, das nur aus italienischem Schweinefleisch



und Meersalz hergestellt wird und sich an den Einzelhandel, die vielfältigste Gastronomie und das anspruchsvollste Gaststättengewerbe richtet.

PRODUKTE
San Daniele Schinken.



San Daniele del Friuli
Via Gemona, 17/B
33038 San Daniele del Friuli UD
T. 0039 0432 940 280
sandaniele@prosciutterie.com

La Prosciutteria IE Dall'Ava San Daniele

Lokaltypisches

🕒 Mo-So: 10-22

— BESICHTIGUNGEN: *Führungen zur Schinkenfabrik werden nach vorheriger Reservierung durchgeführt.*

— SPRACHEN: EN



Die Prosciutteria IE San Daniele bietet ein wahres „Prosciutto-Erlebnis“. Im ersten Stock befindet sich das renovierte MUSEO DEL PROSCIUTTO (Schinkenmuseum) mit der Möglichkeit von Führungen für Gruppen. Dann geht es hinunter in das geräumige und helle Restaurant, wo Sie die gesamte Auswahl unserer Schinken, historische Vorspeisen und typische friaulische Gerichte probieren können. Es gibt auch eine Veranda mit Blick auf den Hügel von San Daniele. Schließlich



erwartet Sie der gut sortierte Laden, in dem Sie nicht nur den Prosciutto, sondern auch die besten regionalen und anderen kulinarischen Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen können.

www.prosciutterie.com



San Daniele del Friuli
Viale Trento e Trieste, 129
33038 San Daniele del Friuli UD
T. 0039 0432 957 161
prosciutti@prolongo.it

Prosciuttificio Prolongo

🕒 Mo-Sa: 8.30-13 / 14.30-18

Ruhetag: So

— BESICHTIGUNGEN: *Führungen werden in der Schinkenfabrik nach vorheriger Reservierung durchgeführt.*

— SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



In der dritten Generation setzt die Familie Prolongo weiterhin auf Qualität und verarbeitet nur wenige Stücke pro Jahr von Hand. In den historischen Reifungsräumen ruhen die Schinken ohne Klimaanlage in der Meeres- und Bergbrise, so dass der



Schinken an seinem Aroma und seinem Geschmack erkennbar ist, der bei jeder Verkostung verblüfft. Besichtigungen und Shop im Unternehmen.

PRODUKTE

Prosciutto di San Daniele handwerklich hergestellt. Prosciutto San Daniele mit oder ohne Knochen. Schinkenscheiben mit oder ohne Schwarte. Aufschnitt an der Theke. Aufschnitt vakuumverpackt. Aufschnitt vakuumverpackt in Vintage-Dosen. Friaulische Wurstwaren, handwerklich hergestellte Brotstangen, Schinkenzubehör wie Klammern, Messer, Schneidebretter, Schürzen, Rezeptbücher, usw.

www.prolongo.it



San Floriano del Collio
Loc. Giasbana, 32/A
34070 San Floriano del Collio GO
T. 0039 0481 390 237
T. 0039 327 981 5675
info@gradisciutta.com

Gradis'ciutta

🕒 Mo-Fr: 8.30-17.30

Sa, So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: *60 Stehplätze; 36 Sitzplätze*

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

— UNTERKUNFT: *Borgo Gradis'ciutta*

— SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; FR



Der Name der Kellerei entspricht dem Namen des Ortes, in dem sie sich befindet, im Herzen des Collio-Gebiets, einer Gegend, die seit Jahrhunderten dafür bekannt ist, Trauben mit hervorragenden Eigenschaften zu liefern. Die Seele



dieses sich ständig weiterentwickelnden Weinbetriebs, der aufgrund der Qualität und Unverfälschtheit seiner Weine geschätzt wird, ist Robert Princic. Dank der ständigen Unterstützung seiner Eltern hat Robert das Weingut wachsen lassen, ohne jemals das passende Gleichgewicht in der Beziehung zwischen Mensch und Natur außer Acht zu lassen, weshalb es ihm auch gelungen ist, wichtige Auszeichnungen und Anerkennungen zu erlangen. Mit dem Erhalt der Bio-Zertifizierung hat Gradis'ciutta zudem ein großes Unternehmensziel erreicht: das Ergebnis eines zehn Jahre langen Engagements. Die große Entschlossenheit, die dem Ziel gewidmet ist, Produktionsmethoden

einzusetzen, die das Gebiet und alle an der Pflege der Weinberge beteiligten Personen respektieren, spiegelt sich heute in dem eleganten und ausgewogenen Charakter der Weine wider. Robert ist immer bereit, Besucher und Enthusiasten auf seinem Weingut willkommen zu heißen. Neben der Besichtigung des Hauptsitzes von Giasbana, in San Floriano del Collio, und der Weinberge, die sich an den eindrucksvollsten Punkten des Collio-Gebiets befinden, ist es möglich, die Weine direkt am Ort ihrer Herstellung in einem hellen Verkostungsraum mit Blick auf die Weinberge zu verkosten. Der Weiler „Borgo Gradis'ciutta“, ein ursprünglicher Komplex aus dem 16. Jahrhundert, beherbergt heute eine Unterkunft mit 9 Zimmern und 3 Wohnungen, die von Hügeln umgeben sind, und vervollständigt das Angebot. Ideal für diejenigen, die inmitten der Weinberge aufwachen, die Welt des Weins erleben und den langsamen Rhythmus der Landschaft genießen möchten.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Bianco Bratinis Doc Collio, Ribolla Gialla Doc Collio, Friulano Doc Collio, Pinot Grigio Doc Collio, Sauvignon Doc Collio, Chardonnay Doc Collio, Malvasia Doc Collio.
Rotweine: Cabernet Franc Doc Collio, Merlot Doc Collio, Franconia, Monsvini.
SCHAUMWEIN: Sinefinis Rebolium, Sinefinis Rose..

www.gradisciutta.com



San Floriano del Collio
 Loc. Sovenza, 14a
 34070 San Floriano del Collio GO
 T. 0039 340 8320020
 T. 0039 0481 33670
 ilcarpino@ilcarpino.com

Il Carpino

- 🕒 Mo-Sa: 9-18 nur auf Reservierung
- Ruhetag: So
- an gesetzlichen Feiertagen geschlossen
- ___ VERKOSTUNG: 10 Personen
- ___ FLÄCHE: 20 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: über € 21
- ___ SPRACHEN: EN; DE; SL



Wir befinden uns im Collio Goriziano, im Gebiet zwischen Oslavia und San Floriano, in einem für den Weinanbau besonders geeigneten Gebiet. Das Weinbaugebiet weist eine Vielzahl von Faktoren auf, die dazu beitragen, dass es sich ideal für besondere Weine mit langer Mazeration und Reifezeit eignet. Die Böden sind reich an Mineralität und Salzgehalt; die „Ponca“ (geschichteter Mergel und Sandstein) und das milde Klima ermöglichen die



Bearbeitung der Reben mit natürlichen Methoden, was zu langlebigen Weinen mit starkem territorialem Ausdruck und Mineralität führt. Der Betrieb wurde 1987 mit einer eigenen Marke und einem ersten Label gegründet und wird von Franco

Sosol und seiner Familie mit Leidenschaft und Erfahrung weitergeführt, nachdem sich Vater Silvano in den 1970er Jahren entschlossen hatte, sich dem Landleben zu widmen, Wein zu keltern und Fasswein zu vermarkten. Der familiäre Ansatz erlaubt es ihnen, alle Phasen des Prozesses zu kontrollieren, mit großer Verantwortung und mit dem Ziel, Interpretieren ihres Territoriums und Hüter der Landschaft zu werden. Das Prinzip des Weinbaus beruht auf dem Respekt vor der Natur, den Pflanzen und der Landschaft, wobei auf den Einsatz von Chemikalien verzichtet wird und nur Produkte für den biologischen Anbau verwendet werden. Die Weine, mit Ausnahme des Ribolla, der fast 3 Monate auf den Schalen verbleibt, mazerieren 15 bis 25 Tage lang und reifen dann zwei Jahre lang in großen Eichenfässern und anschließend mindestens 2 Jahre lang in der Flasche. Der Prozess dauert also mindestens 4 Jahre, bevor er auf den Markt kommt, und in einigen Fällen noch weitere ein oder zwei Jahre, wie beim Ribolla.

PRODUKTE
 Ribolla gialla mazeriert, Malvasia mazeriert, Pinot Grigio mazeriert, Friulano mazeriert.



San Floriano del Collio
 Loc. Giasbana, 35
 34070 San Floriano del Collio GO
 T. 0039 0481 391 228
 info@komjancalessio.com

Komjanc Alessio

- 🕒 Mo-Fr: 9-12 / 14-18
- Sa, So: Geöffnet nach Voranmeldung
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- ___ FLÄCHE: 24 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; SL



Die Weinkellerei Komjanc Alessio liegt an den Hängen des Hügels von San Floriano del Collio, in einer Panoramalage, von der aus sich nach Norden hin die Kulisse der Hügel und der Ostalpen öffnet. Die Weinkellerei Komjanc war eine der ersten, die das Potenzial dieses Gebiets erkannte und mit dem Verkauf von Flaschenwein begann, wobei sie sich auf die Herstellung von Qualitätswein für den Verbraucher konzentrierte. Der Gründer des Unternehmens ist Alessio Komjanc, dessen Urgroßeltern 1860 mit der Weinproduktion begannen. 1973 füllte er seinen ersten Wein unter dem Label „Alessio Komjanc“ ab. Heute wird er im Weinberg und im Weinkeller von seinen vier Söhnen Benjamin, Robert, Patrik und Ivan unterstützt. Die Weinberge des Weinguts erstrecken sich über eine Fläche von 24 Hektar. Die Haupteigenschaften der Komjanc-Weine sind Frische und Annehmlichkeit, die bei der Weinbereitung angestrebt werden, indem das Beste aus den Trauben hervorgebracht wird: die Handlese der Trauben zum perfekten Reifezeitpunkt und die Weinbereitung unter Berücksichtigung der Eigenschaften und Aromen der Früchte. Seit 2015 nimmt das Unternehmen die önologische Beratung von Gianni Menotti in Anspruch, der den Weinen des Unternehmens weitere Qualität verleiht. Neuheit 2024! Pinot Bianco 2018: Die erste sortenreine Vinifikation dieser Rebsorte wurde mit dem Platinum Award von Wine Hunter ausgezeichnet, einer

renommierten nationalen Auszeichnung. Außerdem wurde gerade der Pinot Nero 2016 Dedicata veröffentlicht, eine Widmung an ein einzigartiges Terroir mit einer antiken Seele und an seine fleißigen und mutigen Menschen, die dieses Land jeden Tag lieben und respektieren und ihm ihr Leben widmen. Eine Widmung auch an alle, die dieses Stückchen Paradies zu schätzen wissen!



PRODUKTE
WEISSWEINE: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Picolit, Bianco Bratje.
ROTWEINE: Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc und Schioppettino.
SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Brut.



San Floriano del Collio
 Loc. Giasbana, 22
 34070 San Floriano del Collio GO
 T. 0039 340 419 7569
 info@marcuzziviticola.it

Marcuzzi - Officina Viticola

- 🕒 Mo-So: nur auf Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 30 Personen
- ___ FLÄCHE: 3 Hektar DOC Collio
- ___ JAHRESPRODUKTION: 10.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ SPRACHEN: EN; ES; SL



Riccardo, der Inhaber von Marcuzzi - Officina Viticola, glaubt fest an seine Weine und an das Gebiet, aus dem sie stammen. Seine Philosophie besteht darin, dass Wein lebendig sein muss, dass er sich entwickeln und verändern muss, um die natürlichen Schwankungen der Jahreszeiten widerzuspiegeln. Dieses Engagement für die Natur drückt sich in nachhaltigen Praktiken aus: keine Chemikalien für die Reben, Photovoltaikanlage, Wiederverwendung von Wasser und Nutzung der Hanglage zum Transport der Trauben ohne Förderbänder. Die Kellerei liegt in San Floriano del Collio auf einem Hügel in einem einzigen Flurstück mit terrassenförmig angelegten Weinstöcken im Osten, Süden und Westen. Sie verfügt über einen Weinkeller und einen Verkostungsraum, der sich auf dem Scheitelpunkt befindet und von dem aus man einen atemberaubenden Blick auf die engen Hügel des Collio-Gebiets hat. Die



Weine, die intensiv, raffiniert und biologisch sind, stellen den höchsten Ausdruck des Terroirs.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Chardonnay.
 ROTWEINE: Cabernet Franc.
 SCHAUMWEINE: Birsra - Schaumwein nach traditioneller Methode



San Floriano del Collio
 Loc. Valerisce, 7
 34070 San Floriano del Collio GO
 T. 0039 392 586 0415
 agricola.pintar@gmail.com

Pintar Vini e Spumanti

- 🕒 Mo-So: 10-19 nur auf Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 20 Personen
- ___ BESICHTIGUNGEN: Es wird eine detaillierte Erklärung der Arbeit des Winzers angeboten, von der Ankunft der Trauben im Weinkeller bis zur Abfüllung. Erfahrung auch mit Sekt nach klassischer Methode und eine Degustation auf fünf verschiedenen Niveaus nach Wahl.

- ___ FLÄCHE: 5 Hektar DOC Collio e DOC Friuli
- ___ JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; SL; HR



In der Region Friaul-Julisch Venetien, rund um die Stadt Gorizia, liegt das Hügelland, dessen Bodenbeschaffenheit sehr eigen ist. Das Klima, das durch die Julischen Alpen



vor den kalten nördlichen Strömungen geschützt ist, wird durch die Nähe der Adria beeinflusst, was die Temperatur für den Weinanbau günstig macht. Und hier bemühen wir uns, die Pintars, Winzer seit

mehreren Generationen, einerseits die Familientradition aufrechtzuerhalten und andererseits das Weinprodukt zu entwickeln und an die neuen Weinbautechniken anzupassen.

PRODUKTE

Chardonnay, Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon, Collio bianco, Uvaggio bianco dell' Unione Europea Merlot, Pinot Nero Blanc de Blancs, Rosato.



San Giovanni al Natisone
Via Montarezza, 6 - Fraz. Dolegnano
33048 San Giovanni al Natisone UD
T. 0039 334 541 9477
info@bucovaz.it

Bucovaz Wines

🕒 Mo-Fr: 10-18

Sa, So: aperto nur auf Reservierung

__ VERKOSTUNG: 15 Plätze

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 10 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 13.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN



Bucovaz ist ein familiengeführtes Weingut, das die Erfahrung von drei Generationen und die in Australien, Neuseeland und Kalifornien erlernten Innovationen auf seine Weine überträgt. Jeder Schritt, vom Anbau bis zum Verkauf, erfolgt auf dem Weingut mit einem starken Engagement für ökologische Nachhaltigkeit. Die Weinberge, die am Fuße der Colli Orientali und des Collio Friulano liegen, profitieren von einem milden und gemäßigten Mikroklima, das von den Julischen Alpen geschützt wird. Die Vielfalt der Schwemmlandböden, von kiesiger bis mittlerer Textur, und die ständige Luftzirkulation begünstigen die Anreicherung von Zucker und Aromen in den Trauben, die geheimen Zutaten, die die Weine von Bucovaz charakterisieren. Die Palette der Weine umfasst autochthone Sorten wie Ribolla Gialla und Friulano und internationale Sorten wie Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot sowie den Schaumwein Puint Rot. Der Rosato, ausgewogen und ideal für jede Gelegenheit, führt den innovativen Schraubverschluss ein, der perfekt für Feste und Aperitifs ist. Simone, die jüngste Generation der Familie, hat die renommiertesten Weinkellereien der Welt bereist und dort studiert und brachte einen

wertvollen Wissensschatz mit nach Hause. Jede Traube wird mit Sorgfalt behandelt, wie ein Passagier erster Klasse, um eine unvergessliche Reise von der Ernte bis zur Ruhe in den Fässern zu garantieren. So verbindet Bucovaz auch weiterhin Tradition und Innovation und bietet Weine an, die eine Geschichte von Leidenschaft und Hingabe erzählen.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon.

ROTWEINE: Cabernet Franc, Merlot Puint Rot (extra trockener Schaumwein), Rosé (100 % Merlot).



San Giovanni al Natisone
Via Montarezza, 33
33048 San Giovanni al Natisone UD
T. 0039 0432 991 380
info@livon.it

Livon

🕒 Mo-Do: 8-12 / 14-18; Fr: 8-12 / 14.17

Ruhetag: Sa, So

__ VERKOSTUNG: 50 Personen

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 195 Hektar

DOC Grave Friuli

__ JAHRESPRODUKTION: 800.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: Agriturismo Villa Chiopris

__ SPRACHEN: EN; DE; SL



Eine Geschichte, die im Jahr 1964 beginnt und ihren Ursprung in einer Leidenschaft und einer Familientradition hat: der Liebe zu ihrem Land, dem Friaul. 1964 kaufte Dorino Livon das erste Stück Land in den Hügeln des Collio, dem er nach und nach noch weiteres Land hinzufügte. Der strategische Wendepunkt des Betriebs fand in den fünf Jahren von 1992 bis 1997 statt, als Valneo und Tonino Livon, um auf einem sich schnell verändernden Markt wettbewerbsfähig zu bleiben, beschlossen, zwei Betriebe in besonders geeigneten Gebieten außerhalb des Friauls zu erwerben: das Landgut Borgo Salcetino in der Toskana im Herzen des Chianti Classico-Gebiets und die Fattoria Colsanto in Umbrien. Nach einer langen Renovierungsphase erstrahlt die alte Locanda Villa Chiopris seit 2008 wieder in altem Glanz und ist nun ein Ort für Veranstaltungen, Verkostungen und B&B-Service mit angenehmen Momenten der Entspannung inmitten der Weinberge. Nach so vielen Jahren werden die großen Familienwerte von den heutigen



Mitgliedern weiter gepflegt, ebenso wie ihre Weinberge, die Weine von internationalem Niveau hervorbringen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Braide Alte, Manditocai - Friulano, Soluna - Malvasia, Solarco - Collio Bianco, Cavezzo - Pinot Bianco.
ROTWEINE: Tiareblu', Tiaremate- Merlot, Riul - Refosco P.r., Picotis - Schioppettino



San Lorenzo Isontino
Via Udine, 18
34070 San Lorenzo Isontino GO
T. 0039 0481 690 03
trattoria.agliantenati@gmail.com

Osteria Agli Antenati

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Do: 18.30-23;
Fr-Di: 10.30-15 / 18.30-23
Ruhetag: Mi
01. Januar Geöffnet für Mittag- und
Abendessen; Ostern Mittagessen;
Ostermontag Mittagessen; 25. April
Mittagessen; 01. Mai Mittagessen;
Ferragosto Mittagessen; 1. Weihnachtstag
Mittagessen; 2. Weihnachtstag Mittagessen
__ PLÄTZE: 40 innen; 20 aussen
__ PREISKLASSE: € 30-40
__ SPRACHEN: EN



Typisches Gasthaus mit Hausmannskost und
familiärer Atmosphäre, traditionelle Gerichte
mit einigen kleinen Neuinterpretationen,
basierend auf saisonalen, hochwertigen
lokalen Zutaten. Am Sonntagabend gibt es
hausgemachte Gourmet-Pizza.



Tarcento
Via Pontebbana, 12
33017 Tarcento UD
T. 0039 0432 792 372
prenotazioni@albergocostantini.com

Hotel Ristorante Costantini

Gourmet-Restaurant

⌚ Di-Sa: 11.45-14.15 / 19-21.30
So: 12-14
Ruhetag: Mo
__ PREISKLASSE: € 30-40
__ PLÄTZE: Restaurant 35
Empfangssaal innen 150
ausen 60
__ SPRACHEN: EN



Das Restaurant, das aus einer alten
Poststation für Postkutschen nach
Österreich entstanden ist, überblickt die
Staatsstraße von Pontebbana. Die Küche
ist traditionell, auch wenn sie innovative
Elemente aufweist und die Rohzutaten des
Gebietes eine grundlegende Rolle spielen.
Friaulische Rezepte wechseln sich ab mit
kreativer Küche mit einem definierten
und unverfälschten Geschmack. Das
Tartar vom lokalen Rind, die Rehrücken in
Refosco-Wein und die Hummersuppe unter
den Fischspeisen sollten auf keinen Fall
versäumt werden. Der Weinkeller bietet
eine große Auswahl an Weinen.

www.albergocostantini.com



Tarcento
Via Luigi Liruti, 7
33017 Tarcento UD
T. 0039 0432 801 810
info@villafredda.com

Osteria di Villafredda

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Di-Sa: 12-15 / 19-23; So: 12-15
Ruhetag: Mo
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ PLÄTZE: 80 innen; 40 aussen
__ SPRACHEN: EN



Dieses romantische und charmante Re-
staurant befindet sich im mittelalterlichen
Dorf Loneriaco di Tarcento. Die Räu-
mlichkeiten haben die Elemente des
traditionellen friaulischen Restaurants
bewahrt. Im Inneren weist der Speiseraum



einen antiken Fogolar, den idealen
Begleiter für kalte Winterabende, als
Anziehungspunkt auf. Im Park blickt eine
große Pergola auf die Hügel am Fuße
der Alpen. In der Osteria di Villafredda
trifft Tradition auf Sorgfalt und Liebe zum
Detail in der Küche, in der Küchenchef
Luca saisonale Qualitätszutaten auswählt,
damit die Gäste typische Aromen und
Geschmacksrichtungen wiederentdecken
können, die in Vergessenheit geraten sind.
Der Weinkeller bietet eine große Auswahl
der besten friaulischen Weine bis hin zum
Hauswein, der ebenfalls eine hohe Qualität
aufweist und auf biologische Weise erzeugt
wird.

www.villafredda.com



Torreano
Viale Kennedy, 35/A
33040 Torreano UD
T. 0039 0432 730 138
jacuss@jacuss.it

Jacùss

🕒 Mo-Sa: 8-18

So: nach Voranmeldung

__ FLÄCHE: 11 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 50.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN; ES



Der Landwirtschaftsbetrieb Jacùss von Sandro und Andrea Iacuzzi liegt in Montina di Torreano, in den Colli Orientali del Friuli, wo der Boden, der sich durch einen Anteil von „Pietra Piasentina“ auszeichnet, den Weinen eine angenehme Mineralität verleiht. Die Marke Jacùss entstand 1990, als die Eigentümer beschlossen, die gemischte Landwirtschaft aufzugeben und sich ausschließlich auf den Weinanbau zu konzentrieren. Das Weingut hat sich vorsichtig dem nationalen und europäischen Markt genähert und wird allmählich zu einem wichtigen Vertreter. Die Weine werden auf den wichtigsten internationalen Messen präsentiert, finden große Anerkennung und tragen zum Erfolg der friaulischen und italienischen Weine bei. Die Geschichte von Jacùss spricht von tiefgreifenden Erfahrungen und Techniken, die über Generationen weitergegeben wurden, kombiniert mit modernen Kompetenzen und Leidenschaft. Letzteres ist die wichtigste Voraussetzung, um qualitativ hochwertige Weine zu



produzieren. Vor kurzem hat sich das Weingut vergrößert und Marta hat sich den Gebrüdern Iacuzzi angeschlossen, um den Familienbetrieb weiterzuführen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Forment, Pinot Bianco, Sauvignon, Picolit, Verduzzo.

ROTWEINE: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Tazzelenghe, Boborosso.



Torreano
Via dei Laghi, 4/C
33040 Torreano UD
T. 0039 0432 715 502
T. 0039 333 284 5748
info@valchiaro.it

Valchiarò

🕒 Mo-Sa: 15-19.30

So: nur auf Reservierung

__ VERKOSTUNG: 60 Stehplätze; 40 Sitzplätze

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 14 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN



Seit 1991 ist Valchiarò ein Synonym für Liebe und Respekt vor der Rebe und Leidenschaft für den Wein. Liebe und Leidenschaft haben sich entwickelt, als alles dem natürlichen Zyklus der Zeit folgte. Inzwischen wurden sie an Kinder und Enkelkinder weitergegeben. Das Weingut stellt eine glückliche Kombination aus altem Wissen und neuen Technologien dar, die durch die Arbeit und die ständige Aufmerksamkeit, die dem Land und dem Keller gewidmet wird, zu konstantem Fortschritt und Verbesserungen geführt haben. Nicht weit von Cividale entfernt hat Valchiarò seinen neuen, modernen Sitz in Togliano eröffnet, mit einem Verkostungsraum, der für den bestmöglichen Empfang der Gäste konzipiert wurde und in einer wunderschönen natürlichen Umgebung liegt. Außerdem befolgt das Weingut seit einigen Jahren unter der Aufsicht des Konsortiums „Colli Orientali del



Friuli Venezia Giulia“ ein integriertes Schädlingsbekämpfungsprotokoll namens „Natura Vitis“.

PRODUKTE

Pinot Grigio, Friulano, Nexus, Sauvignon, Ribolla Gialla, Cabernet, Refosco, Merlot, Torre Qual.



Wo die Flüsse fließen, konzentriert sich heute wie früher das Leben, und es entstehen Ernten und Wohlbefinden. In der Gegend um Pordenone hat es nie einen Mangel an Flüssen gegeben:

Tagliamento, Meduna, Cellina, Livenza, um nur



die wichtigsten zu nennen. Die Flüsse beeinflussten auch die Entstehung der **Magredi**, der kiesigen Böden alluvialen Ursprungs, die dieses Gebiet charakterisieren und die heute das Terroir des **DOC-Weinbaugebiets Grave** bilden, dem größten



in Friaul-Julisch Venetien. Entlang dieser Strecke, wo die friaulische Kultur auf die des Veneto trifft, hat sich im Laufe der Zeit eine gastronomische Tradition von hervorragender Qualität entwickelt. Dazu gehören Rezepte auf Gänsebasis und



Süßwasserfischgerichte, darunter die **Lachsforelle**. Auf den Etappen Ihrer Reise werden Sie auch Köstlichkeiten wie den **Figomoro di Caneva** kennen lernen, eine sehr delikate Frucht, die mit der Schale gegessen wird, und

den **Asino-Käse**, einen würzigen Käse, der in einer Salzlake aus Milch, Sahne und Salz in geheimer



Dosierung eingelegt wird. Vergessen Sie aber nicht, die Spezialitäten zu probieren, die mit der originalen **Cavasso-Zwiebel** zubereitet werden, oder die Suppen und Beilagen, die mit **San Quirino-Bohnen** zubereitet werden. Und wenn Sie, dem Fluss folgend, durch



Pordenone fahren, vergessen Sie auch nicht, das originale **Biscotto Pordenone** zu probieren.

Ein Kaleidoskop von Geschmäckern, Rezepten und Traditionen





Azzano Decimo
Via Zuiano, 29
33082 Azzano Decimo PN
T. 0039 0434 631 001
comunicazione@porcia.com

Principi Di Porcia e Brugnera

⌚ Mo-Fr: 9-12.30 / 14-18.30

Sa: 8.30-13.30

Ruhetag: So

__ PLÄTZE: 25 Plätze

__ VERKOSTUNG: 25 Plätze

nur auf Reservierung

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 143 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN



Der Weinbetrieb Principi di Porcia e Brugnera befindet sich seit 1181 im Besitz der Familie Porcia und verkörpert ein Beispiel für die über acht Jahrhunderte andauernde Erfahrung im Weinbau. Das im DOC-Gebiet Friuli Grave gelegene Weingut



bietet den Besuchern die Möglichkeit, ein Musterbeispiel für umweltfreundliche Wirtschaft kennenzulernen. Tradition, Innovation und Hingabe an das Gebiet sind das Leitmotiv, das die Tätigkeit begleitet und seit jeher die Koexistenz der verschiedenen Produktionsbereiche des traditionellen landwirtschaftlichen Modells ausgezeichnet hat, wodurch unverfälschte Weine mit großer Persönlichkeit gewährleistet werden. Das Weingut umfasst 840 Hektar, von denen 140 mit Reben zwischen Azzano Decimo,

Porcia und Pramaggiore bepflanzt sind. Die Weinherstellung und Weinproduktion findet auf dem Bauernhof in Azzano Decimo statt. Direktverkauf und Verkostungen finden sowohl im modernen Weinladen der Kellerei als auch im historischen Weinkeller des Castello di Porcia statt. Ein Besuch ist dank der Lage innerhalb der mittelalterlichen Stadtmauern ein sehr empfehlenswerter Ausflug. Das Weingut ist das ganze Jahr über für die Öffentlichkeit geöffnet. Die Weinkeller können nach Vereinbarung besichtigt werden und es ist außerdem möglich, an geführten Verkostungen teilzunehmen.

PRODUKTE

DIE PRODUKTLINIE CASTELLO DI PORCIA: Malbec, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano Amabile, Ribolla Gialla, Titianus (Refosco dal Peduncolo Rosso) e Torre Colombera (Merlot, Cabernet Franc e Refosco dal Peduncolo Rosso).

DIE PRODUKTLINIE PRINCIPE DI PORCIA: Prosecco Extra Dry Millesimato DOC, Prosecco Rosé Extra Dry Millesimato DOC, Ribolla Gialla Brut, Chardonnay Spumante Brut Nature.



Camino al Tagliamento
Loc. Casali Bianchini
33030 Camino al Tagliamento UD
T. 0039 0432 919 106
forchir@forchir.it

Forchir - Viticoltori in Friuli

⌚ Mo-Fr: 8.30-12 / 13.30-17.30; Sa: 9-12

Ruhetag: So

⌚ Wine shop: Mo-Fr: 8.30-12 / 13.30-18

__ VERKOSTUNG: 40 Stehplätze; 50 Sitzplätze

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
30 Personen

__ FLÄCHE: 200 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 900.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: bis zu € 10

__ SPRACHEN: EN



die Familie Bianchini bei der Expansion des Unternehmens an und setzte dabei auf eine Önologie ohne umweltschädigende Auswirkungen. Unter den Angeboten der Kellerei können Sie die Schaumweine probieren, die zehn Monate auf der Hefe im Autoklaven ruhen, um einen Charnat von großem Geschmack und Aroma zu erhalten.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla Ferma, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico, Pinot Bianco Mareveis
ROTWEINE: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot nero, Refoscone
SCHAUMWEIN: Ribolla Gialla Spumante, Prosecco Extra Dry, Prosecco Legatura Spago, Moscato Rosa Spumante Dolce.

Im Herzen der DOC-Region Friuli Grave zwischen Camino al Tagliamento und Spilimbergo gelegen, ist Forchir weit mehr als ein Weingut: Es ist eine natürliche Philosophie, die sich in der Leidenschaft für das Land und die Tradition ausdrückt. In den 1980er Jahren beschloss ein junger und leidenschaftlicher Önologe namens Gianfranco Bianchini, die Zügel dieser bereits in der Region verwurzelten Realität zu übernehmen. Später wurde er von seiner Tochter Giulia und dann von Aldo unterstützt. Gianfranco Bianchini führte



Camino al Tagliamento
Via Tagliamento, 10
33030 Camino Al Tagliamento UD
T. 0039 0432 919 040
macelleriazaninvalentino@gmail.com

Macelleria Salumificio Zanin Valentino

🕒 Mo-Mi: 7.30-13
Do-Sa: 7.30-13 / 16-19.30
Ruhetag: So
__ BESICHTIGUNGEN: 6 Personen
__ SPRACHEN: EN



An der Stelle, an der sich früher die Meisterwerkstatt der Metzgerei Zanin befand, stellt die Metzgerei hochwertige Wurstwaren aus Schweinefleisch von friaulischen und venezianischen Betrieben her. Die Verarbeitung erfolgt nach den von den örtlichen Metzgern überlieferten Methoden. Das Abbinden erfolgt noch von Hand, während die Reifung in den Kellern aus dem 17. Jahrhundert stattfindet, die mit Ziegeln aus den alten Brennöfen der Stadt und mit Steinen aus dem nahe gelegenen Fluss Tagliamento gebaut wurden. Die gleiche Aufmerksamkeit wird dem Rindfleisch gewidmet, das von Tieren stammt, die von kleinen lokalen Züchtern ausgewählt wurden.



PRODUKTE

Salami, Soppresa, Bresaola, gereifte Rippchen, Schweinelende, Ossocollo, Pancetta, Fiocco, Speck, Rohschinken, Guanciale, Salsiccia und Cotechino.



Codroipo
Via Piave, 49
33033 Codroipo UD
T. 0039 0434 833 750
info@misterbiowine.com

Enoteca49

🕒 Mo-So: 10-14 / 17-23
__ VERKOSTUNG: 10 Stehplätze
__ FLÄCHE: 240 Hektar DOC Friuli, IGT Venezia Giulia, IGT Trevenezie, Prosecco DOC
__ JAHRESPRODUKTION: 200.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: über € 21
__ SPRACHEN: EN; DE; RU



Die Vinothek ist ein historischer Ort in Codroipo, der im Jahr 2021 unter der Leitung von Mister Bio Wine unter dem Namen Enoteca49 renoviert wurde. In diesem gemütlichen und geselligen Ambiente kann man eine große Auswahl an stillen und prickelnden Weinen aus aller Welt sowie die Hausmarke von Mister Bio Wine verkosten. Dazu gibt es eine Auswahl an hochwertigen Wurst- und Käsesorten. Das Ziel der Enoteca49 ist es, ihren Kunden immer wieder neue



Produkte anzubieten, um alle Gaumen zu überraschen und auch Stammkunden mit saisonalen Köstlichkeiten zu verwöhnen. Das Weinangebot wechselt ständig, um jedem die Möglichkeit zu geben, besondere Produkte zu probieren, verschiedene Terroirs zu entdecken und

den Markttrends zu folgen. Außerdem gibt es eine erlesene Auswahl an Craft-Bieren. Alle im Schankraum angebotenen Weine können auch zum Mitnehmen gekauft werden: Unser Personal ist immer bereit, den Kunden bei der Auswahl des für die verschiedenen Trinkanlässe am besten geeigneten Weins zu helfen. Bei besonderen Anlässen oder lokalen Festen bereichern wir das Angebot mit einer Ad-hoc-Auswahl und Weinkombinationen, die von musikalischer Unterhaltung begleitet werden.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla still, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, Traminer, Ribolla Gialla Frizzante.
ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso
DESSERTS: Ambra
SCHAUMWEINE: Prosecco Extra Dry DOC, Prosecco Brut DOC, Prosecco Rosè Brut DOC, Miss Bio (Rosé-Schaumwein) Ribolla



Codroipo
Via Palmanova, 5 - Fraz. Zompicchia
33033 Codroipo UD
T. 0039 0432 151 5607
info@ilpirondalre.it

Il Piron dal Re

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Di-Sa: 10-14 / 18.30-22; So: 11-15
Ruhetag: Mo

Geschlossen sonntags von Juni bis September. An Weihnachten und Ostern nur zum Mittagessen.

__PREISKLASSE: über € 40
__PLÄTZE: 36 innen
__SPRACHEN: EN



Im Herzen des mittleren Friauls, in Zompicchia di Codroipo, sind eine traditionelle Atmosphäre und ein herzlicher Empfang die Visitenkarte des Il Piron del



Re. Hier vereinen Christian und Matteo ihre Leidenschaft für das Kochen und Essen, um ein köstliches und unvergessliches gastronomisches Erlebnis zu schaffen. Mittags und abends, die ganze Woche hindurch, werden die Gäste in eine Vielfalt von friaulischen Aromen und Düften gehüllt, begleitet von einer interessanten Auswahl an lokalen Weinen. Christian empfängt Sie mit einem Glas Wein aus der Region und Matteo verwöhnt Sie mit den schmackhaftesten Gerichten der Region. Das Il Piron del Re ist der ideale Ort, um in die kulinarische Tradition des Friauls einzutauchen. Juni bis September, sonntags geschlossen. Weihnachten und Ostern nur zum Mittagessen.

www.ilpirondalre.wordpress.com



Codroipo
Piazza Giardini Pubblici, 1
33033 Codroipo UD
T. 0039 0432 908 234
dv.codroipo@gmail.com

Pasticceria Caffetteria DolceVita

🕒 Mo: 7-12.30; Di-Sa: 7-18
So: 7-12.30
__SPRACHEN: EN



Ein junges Unternehmen, gegründet von jungen Leuten, die auf Qualität setzen, mit einem handwerklichen Produkt aus exzellenten, das sich der Veredelung lokaler Produkte verschrieben hat, mit originellen Kombinationen, wie beim berühmten herzhaften Panettone. DolceVita bietet eine moderne, dynamische und sich ständig weiterentwickelnde Konditorei, auch in Bezug auf die Verarbeitungstechniken. Zu den Stärken gehören die Hefeprodukte,



die ausschließlich mit natürlicher Hefe gebacken werden, vom Panettone bis zur Colomba, die es sowohl in süßer als auch in herzhafter Version gibt, Brioche fürs Frühstück, Gubane und vieles mehr. Empfohlen für einen Kaffee und um einen angenehmen Moment zu verbringen.

PRODUKTE

Frische und trockene Backwaren, alle Arten von Kuchen, einschließlich in Tortenform, Hefeprodukte und Eiscreme.

www.dvpanettone.com



Codroipo
Viale F.A. Duodo, 70
33033 Codroipo UD
T. 0039 0432 184 0461
info@nodohotel.it

Al Bassotto Bistrot e Enoteca

Gourmet-Restaurant

🕒 Mo-So: 12-14 / 19-23
__PLÄTZE: 70 innen; 30 aussen
__UNTERKUNFT: Nodo Hotel
__PREISKLASSE: € 30-40
__SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



In Codroipo befindet sich das Restaurant Al Bassotto - Bistrot & Winebar des NODO Hotels. Design-Atmosphäre und -Ambiente heißen den Gast willkommen, der mit allen fünf Sinnen eine hochwertige Küche ausprobiert, das Ergebnis von erlesenen Grundnahrungsmitteln unserer



Gegend, von Tradition und Innovation, die sich dank der erfahrenen Hände des Chefkochs vereinen. Qualitätsgerichte zu einer reichhaltigen Weinkarte mit den Namen der renommiertesten lokalen und internationalen Weinkeller. Von Fisch- bis Fleischgerichten. Wir sind sicher in der Lage, die erlesensten und anspruchsvollsten Gaumen immer mit einem Blick auf die Aufwertung der Gegend zufrieden zu stellen.

www.nodohotel.it/restaurant



Fiume Veneto
Corso Italia, 5
33080 Fiume Veneto PN
T. 0039 0434 561 586
osteriaturlonia@gmail.com

Osteria Turlonia

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Di-Sa: 11-14.30 / 18-23
So: 11-14.30

Ruhetag: Mo
__PREISKLASSE: € 30-40
__PLÄTZE: 30 innen; 35 aussen
__SPRACHEN: EN



Diese interessante friaulische Osteria entstand 2009 nach der Restaurierung eines Gebäudes aus dem frühen 20. Jahrhundert. Der Chefkoch und seine Mitarbeiter zaubern täglich eine



schmackhafte, regionale Küche aus persönlich ausgewählten und lokal bezogenen Erzeugnissen. Die Speisekarte wechselt je nach Jahreszeit, doch unter den Gerichten kann man immer Frico, Klippfisch, Gnocchi mit Rehfleisch, ausgezeichneten Aufschnitt und raffinierte Käsesorten finden. Dazu gibt es immer regionale Weine zu verkosten und eine riesige Weinkarte mit über 200 regionalen Etiketten. Küchenchef Federico ist Mitglied der Slow Food Förderkreis-Allianz und setzt sich für die Förderung ihrer ausgezeichneten frischen und konservierten Produkte ein, die in der kleinen, dafür vorgesehenen Ecke in der Osteria erworben werden können. Reservierung empfohlen.

www.osteriaturlonia.it



Pinzano al Tagliamento
Via General Cantore, 50/A
33094 Pinzano al Tagliamento PN
T. 0039 339 429 9867
T. 0039 333 646 2507
info@borgodellemele.it

Borgo delle Mele

⌚ So: nur auf Reservierung;

Di-Fr: 9-12 /14-18.30

Sa: 9.30-12 /14-17

Ruhetag: Mo

— BESICHTIGUNGEN: *geführte Touren*

So mit Reservierung möglich

— SPRACHEN: EN; FR



Der Traum, Costabeorchia, ein kleines Dorf im Arzino-Tal, wiederzubeleben, wurde 2008 mit der Geburt eines Erben und der Pflanzung des ersten Apfelbaums



wahr. Heute baut das Unternehmen Borgo delle Mele auf fast 30 km Apfelplantagen einheimische Sorten an, die durch 20-jährige Universitätsstudien zertifiziert wurden und eine hervorragende Qualität der Äpfel garantieren. Borgo delle Mele

bietet unverfälschte und traditionelle Produkte an: antike Apfelsorten, Zwiebeln aus Cavasso und Val Cosa (Slow-Food-Förderkreise), Trockenfrüchte, Kompotte und Säfte. Diese in Italien und im Ausland anerkannten und ausgezeichneten Produkte werden in manuellen Verfahren, ohne chemische Behandlungen und unter Beachtung der Saisonalität hergestellt. Im Sinne eines nachhaltigen Tourismus verfügt das Unternehmen über Ladestationen für Elektroautos und lädt die Besucher zu einem authentischen und umweltfreundlichen Erlebnis ein.

PRODUKTE

Antike Apfelsäfte von Alto Friuli Bio und Slow Food Förderkreis, Apfel&Ingwer, Apfel&Erdbeere, Apfel&Karotte, Grüner Apfel, Trockenobst, Obstkompott, Zwiebel von Cavasso und Val Cosa Slow Food Förderkreis, Mostarda und Kompotte für Käse.



Pinzano al Tagliamento
Via Roma, 4 - Loc. Valeriano
33094 Pinzano al Tagliamento PN
T. 0039 0432 950 061
bulfon@bulfon.it

I Vini di Emilio Bulfon

⌚ Mo-Sa: 8-12 / 14-18

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 40 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

von 4 bis 35 Personen

— FLÄCHE: 11 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 75.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— UNTERKUNFT: *Alloggio Bulfon*

— SPRACHEN: EN; DE



Das Weingut Bulfon in Valeriano (PN), im Herzen des Friauls, zeichnet sich seit mehr als einem halben Jahrhundert durch die Wiederherstellung und Aufwertung der autochthonen friaulischen Rebsorten aus, die Symbole der alten Weinbautradition des Gebiets sind; zunächst durch Emilio Bulfon, der vom Ministerium für Landwirtschafts-, Ernährungs- und Forstpolitik für seinen grundlegenden Beitrag zur Entwicklung des italienischen Weinbaus und der Önologie gewürdigt wurde, und jetzt durch seine Kinder Alberta und Lorenzo. Die einst in Vergessenheit geratenen Rebsorten Ucelut, Sciaglin, Piculit-Neri, Forgiarin - und andere - wurden wieder ans Licht gebracht und in das regionale Weinbaugesfüge integriert. Mit Hilfe von Institutionen wurden sie nicht nur identifiziert und untersucht, sondern auch in den Nationalen Katalog der Reben aufgenommen. Die Kellerei produziert nicht nur Qualitätsweine, sondern hat sich auch dem Weintourismus verschrieben und bietet Verkostungen im Keller und Führungen durch die malerischen Weinberge an. Über ihren Lehrbauernhof

vermittelt die Familie Bulfon den Besuchern den Reichtum der Landschaft, der Geschichte und der Kunst der Region und bietet auch Unterkünfte auf dem Bauernhof an, um das Eintauchen in die friaulische Weinkultur zu vervollständigen.



PRODUKTE

Sciaglin, Blanc di SanZuan (Cividin); Cjanoros, Piculit Neri, Forgiarin, Pecol Ros, Ros di SanZuan (Cordenossa); Ucelut, Moscato Rosa; Sciaglin frizzante; Refosco dal Peduncolo Rosso.



Pordenone
Via San Marco, 10
33170 Pordenone PN
T. 0039 0434 521 610
info@ristorantealgallo.com

Al Gallo

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 12-14.30 / 19-22; So: 12-14.30

Ruhetag: Mo

Von Juni bis Mitte September sonntags
ganztagig und montags ganztagig
geschlossen.

___ PREISKLASSE: € 30-40

___ PLÄTZE: 50 innen; 20 aussen

___ SPRACHEN: EN



Willkommen in einem historischen Restaurant, das seit 1850 geöffnet und in einer prestigeträchtigen Lage in der Nähe des Doms- im Zentrum von Pordenone- gelegen ist. Holz, violetter Putz und Glasfenster im mitteleuropäischen Stil charakterisieren die Räume des Lokals, dessen Mittelpunkt an Winterabenden durch einen schönen Kamin geschaffen wird. Unverfälschtheit und die Jahreszeiten inspirieren die Zubereitung der Gerichte in einer Küche, die mit Anmut und gutem Geschmack den Fisch der oberen Adria mit den Erzeugnissen des Vorgebirges bei Pordenone sowie mit hausgemachten Nudelgerichten und leidenschaftlich zubereiteten Desserts in einem raffinierten Spiel von Farben, Düften und Geschmacksrichtungen vermischt. Der Weinkeller bietet eine große Auswahl an hervorragenden regionalen Weinen.



Pordenone
Via della Motta, 20/A
33170 Pordenone PN
T. 0039 0434 561 586
info@fratellimartin.it

Prosciutteria F.lli Martin

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Di-Sa: 10-15 / 18-22

Ruhetag: So, Mo

___ PREISKLASSE: € 30-40

___ PLÄTZE: 120 innen; 50 aussen

___ SPRACHEN: EN; DE; ES



Einen Steinwurf von der Fußgängerzone von Pordenone entfernt bietet ein innovatives Restaurant-Konzept, das sich nicht nur auf den Schinken von Dok als Allround-Lebensmittel stützt, sondern auch eine große Auswahl an lokalen Schinken und Wurstwaren, erste Gänge mit frischer Pasta und Saucen, die mit saisonalen Zutaten zubereitet werden, sowie Suppen und traditionelle Gerichte serviert.



Pravisdolini
Via Pordenone, 25
33076 Pravisdolini PN
T. 0039 0434 644 168
info@delorenzivini.com

Vini De Lorenzi

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 13-17;

Sa: 9-12 nur auf Reservierung

Ruhetag: So

___ PLÄTZE: 20 Stehplätze; 6 Sitzplätze

___ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung Sa

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung Sa

___ FLÄCHE: 10 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN



Das Weingut Vini Paolo De Lorenzi befindet sich in Pravisdolini, im DOC-Gebiet Friuli, in einem Terroir das sich durch ein ideales Mikroklima für den Weinbau auszeichnet. Seit 1973 interpretiert die Familie De Lorenzi die Weinbautradition des Gebietes mit Leidenschaft, indem sie Technologie und Tradition miteinander verbindet und der Umwelt besondere Aufmerksamkeit schenkt. Eine Sorgfalt, die in der Anlage der Weinberge und durch eine sorgfältige und nachhaltige Landwirtschaft zum Ausdruck kommt, die zu einer niedrigen Produktion pro Hektar und einer hohen Qualität der Trauben führt. Bei der Bewirtschaftung der Weinberge kommen die besten agronomischen Techniken zur Anwendung und durch die Wahl des mechanischen Unkrautjäters anstelle der chemischen Behandlung wird die lokale Flora und Fauna erhalten. Eine Photovoltaikanlage sorgt für die Energieautarkie des Weinbetrieb. Der gesamte Produktionsprozess ist auf eine geringe Umweltbelastung und die Suche nach einer kontinuierlichen Verbesserung des Qualitätsstandards ausgerichtet. Am Ende der unbefestigten Straße, die zur Kellerei führt, können Sie in eine ländliche



Welt eintauchen und werden bei Besuchen auf dem Weingut und Verkostungen mit schlichter Wärme empfangen.

PRODUKTE

WEISS: Friulano, Ribolla gialla, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Verduzzo friulano.

ROTWINE: Malbeck, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosso dell'Arcon Riserva.

SCHAUMWEINE: Rosato frizzante.

SCHAUMWEINE: Prosecco doc extra trocken und Prosecco doc brut.

Bessich Wines

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-12.30 / 15-19
 Sa: 8.30-12.30 / 15-18
 Ruhetag: So
- VERKOSTUNG: *Besichtigungen nur nach Voranmeldung Keller- und Weinbergbesichtigung: € 5, Alle Weine: € 8 / € 15 pro Person*
- BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung 120 Personen*

Die Geschichte des Betriebes begann im Jahr 1959, als Antonio Bessich aus dem nahen Istrien in diese Gegend zog und zusammen mit seinem Sohn Luciano mit der Weinproduktion begann. Die Liebe zum Land sowie zum Detail und die Leidenschaft für den Wein sind der gemeinsame Nenner, der die Bessichs Weine auszeichnet. Eine Produktion, die im Laufe der Jahre verfeinert und spezialisiert wurde, dank der Generationen, die die hinterlassene Tradition fortgeführt haben. Das Anwesen befindet sich im westlichen Friaul, das die Provinz Pordenone umfasst, und zwar im DOC-Gebiet Friuli Grave, das besonders kiesige und steinige Böden fluvialen Ursprungs aufweist, die für den Anbau von Reben geeignet sind. Heute sind alle 19 Hektar mit Rebstöcken bepflanzt, die das SQNPI-Zertifikat für nachhaltige Qualität tragen. Darüber hinaus ist Bessich Mitglied der FIVI, dem italienischen Verband der unabhängigen Winzer. All dies führt zu einer einzigartigen und originellen Produktion, die charakteristische friaulische DOP- und IGP-Weine sowie die intensiven Cuvées von Bessich zusammenbringt. Geremia Davide Die Produktion und Verarbeitung von Tafeläpfeln und -birnen ist die Haupttätigkeit dieses Betriebs, der seinen Erfolg seit dreißig Jahren auf die Qualität und Naturbelassenheit seiner Erzeugnisse gründet. Nur wenige Kilometer von den Badeorten Lignano Sabbiadoro und Bibione entfernt verarbeitet Geremia

- FLÄCHE: *19 Hektar DOC Grave*
- JAHRESPRODUKTION: *70.000 Flaschen*
- PREISKLASSE: *bis zu € 10*
- SPRACHEN: *EN*



Davide seine ausgewählten Früchte zu Säften, Konfitüren und Trockenfrüchten direkt in der eigenen Werkstatt anhand eines handwerklichen Verfahrens. Alles ohne Zusatz von Zucker, Wasser oder Konservierungsstoffen.

- PRODUKTE
- SCHAUMWEIN: Prosecco DOC Spumante Brut, Ribolla Gialla Spumante Brut, Gialth Frizzante.
- WEISSWEINE: Pinot Grigio, Puart Sauvignon, Friulano, Verduzzo, Còdes Traminer Aromatico, 589 Bianco.
- ROTWEINE: Il Tornielli Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Forcjates Cabernet Franc, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Taveles Refosco dal Peduncolo Rosso, Novello, 589 Rosso.
- SÜSSWEINE: Verduzzo, Bacche Rosse, Bacche Bianche.

Vistorta

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-17; Sa: 8.30-12.30
 Ruhetag: So
- ⌚ Wine shop: Mo-Fr: 9-17; Sa: 8.30-12.30
- VERKOSTUNG: *40 Stehplätze; 40 Sitzplätze*
- BESICHTIGUNGEN: *40 Personen*
- FLÄCHE: *37 Hektar*
- JAHRESPRODUKTION: *250.000 Flaschen*
- PREISKLASSE: *€ 11-20*
- SPRACHEN: *EN*



Vistorta ist ein kleines Dorf im westlichen Friaul sowie der Sitz des landwirtschaftlichen Besitzes der Familie Brandolini seit 1780. Im Zentrum des Dorfes befindet sich das Landgut, wo eine schöne Villa aus dem Jahr 1872 eine sieben Hektar große, im englischen Stil angelegte Parklandschaft überblickt. Im Park, in dem sich ein auch Orchideengewächshaus befindet, werden jahrhundertealte Bäume von seltenen Pflanzen flankiert. Ursprünglich war der Keller im Wirtschaftsgebäude neben der Villa untergebracht, wo die Fässer und Werkzeuge einer glorreichen Vergangenheit noch heute aufbewahrt werden. Derzeit



befindet er sich im Wirtschaftsgebäude aus dem achtzehnten Jahrhundert in Cordignano, wo mit Hilfe von einfachen und unentbehrlichen Geräten für die Weinherstellung die Rohzutut veredelt wird, die die Natur in weiser Voraussicht im Weinberg geschaffen hat. Vistorta wurde von Guido Brandolini Ende des 19. Jahrhunderts gegründet und war eines der ersten Weingüter, das nach der Reblausplage Merlot-Trauben anpflanzte. Seit den 80er Jahren leitet Brandino Brandolini d'Adda den Weinbetrieb und bewahrt die jahrhundertealten Merlot-Reben, die nun von neuen, seit 2008 biologisch bewirtschafteten Weinbergen flankiert werden. Sie bringen eine raffinierte Frucht mit einzigartigen Eigenschaften hervor.

- PRODUKTE
- DOC FRIULI GRAVE WEINE: Merlot biologico, Cabernet Franc biologico, Refosco dal Peduncolo Rosso biologico, Chardonnay, Friulan o biologico, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla.
- SPIRITS: Grappa.
- ANDERE PRODUKTE: Honig, Mehl und Backwaren.



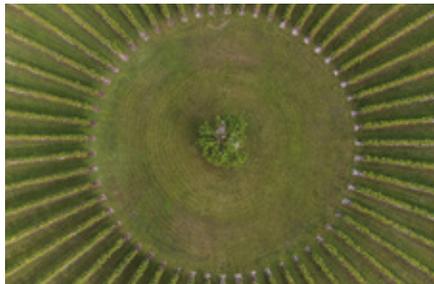
San Giorgio della Richinvelda
Via del Sole, 15 - Fraz. Domanins
33090 San Giorgio della Richinvelda PN
T. 0039 0427 947 20
info@imagredi.com

I Magredi

- 🕒 Mo-Fr: 8.30-19; Sa: 8.30-12.30 / 15-19
- 📅 Ruhetag: So
- 🍷 **__ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung**
- 📅 **__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung**
- 📏 **__ FLÄCHE: 55 Hektar**
- 🍷 **__ JAHRESPRODUKTION: 250.000 Flaschen**
- 💰 **__ PREISKLASSE: € 11-20**
- 🗣️ **__ SPRACHEN: EN**



Der Landwirtschaftsbetrieb I Magredi liegt im Herzen der Region Friaul-Julisch Venetien, und zwar im Ortsteil Domanins, in San Giorgio della Richinvelda, Teil des DOC-Gebiets Friuli Grave, und wurde 1968 von Otello Tombacco gegründet. Anfangs wurden unterschiedliche Erzeugnisse angebaut: Ackerflächen wechselten sich mit Apfel- und Pflirsichbäumen und schließlich mit Weinbergen ab. Ende der 80er Jahre wandelte der Sohn des Gründers I Magredi in eine Weinkellerei



um und führte die Familientradition mit Liebe fort. Die Einzigartigkeit des Gebiets, in dem sich der Winzerbetrieb befindet, ist durch den Boden gegeben, der reich

an Kiesel ist, der von den Flüssen Cellina, Meduna und Tagliamento flussabwärts getragen wird. Im Laufe der Zeit hat dieser Kiesel einen Landstreifen mit eigenem Mikroklima, eigener Vegetation und eigener Umgebung geschaffen. Dieses Land, das rau und zugleich großzügig ist, wurde in der Region Friaul-Julisch Venetien Magredi getauft und wird symbolisch durch einen Stein dargestellt. Die Weine von I Magredi zeichnen sich durch ihre Frische, Aromatik und Eleganz aus. Man kann sie im Laden der Kellerei, der immer geöffnet ist, um Neugierige und Weinliebhaber zu empfangen, verkosten und schätzen lernen.

PRODUKTE

FRIULI GRAVE DOC: Friulano, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer Aromatico Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.

PROSECCO DOC: Extra Dry, Brut, Brut Rosé
IGT: Divinotello Trevenezie IGT Le Piere
Rosé Trevenezie IGT Blanc Venezia Giulia
IGT Neri Venezia Giulia IGT.



San Martino al Tagliamento
Via Tonello, 10/A
33098 San Martino al Tagliamento PN
T. 0039 0434 880 78
welcome@pitars.it

Pitars

- 🕒 Mo-Fr: 8.30-12 / 14-18; Sa: 8.30-12
- 📅 Ruhetag: So
- 📅 von November bis März Sa: 8-12 / 14-18
- 🍷 **__ VERKOSTUNG: 50 Stehplätze; 40 Sitzplätze**
- 📅 **__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung**
- 👤 **__ 100 Personen**
- 📏 **__ FLÄCHE: 160 Hektar**
- 🍷 **__ JAHRESPRODUKTION: 500.000 Flaschen**
- 💰 **__ PREISKLASSE: bis zu € 10**
- 🗣️ **__ SPRACHEN: EN; DE**



Der Weinbetrieb Pitars liegt in San Martino al Tagliamento im DOC-Gebiet Friuli Grave. Die Geschichte des Weinguts ist die Geschichte der Familie Pittaro, „Pitars“ auf Friaulisch, und ihrer Liebe zum Wein. Es handelt sich um eine Geschichte, die untrennbar mit dem Land und den Weinbergen verbunden ist, die die Familie seit Jahrzehnten bewirtschaftet. Heute führt die vierte Generation den Betrieb, wobei sie die Familientradition lebendig hält und erneuert, und zwar gemäß einer Philosophie, die auf Qualität und die Suche nach hervorragender Qualität ausgerichtet ist. Die Verantwortung für die Umwelt, Forschung, Spitzentechnologie und die Aufwertung des Gebiets machen Pitars zu einem Symbol für Qualität made in Friuli - eine Qualität, die mit jeder Weinlese erneuert wird. Das Anwesen ist in drei verschiedene Weingüter unterteilt - San Martino, Rivolto und Passariano - mit einer Gesamtausdehnung von 160 Hektar Weinbergen. Das Weinschloss des Weinguts Pitars liegt in einem Garten, umgeben von Rebstöcken, soweit das Auge reicht. Hier, mit Blick auf die Weinberge, befinden sich die Vinothek, der Verkostungsraum und Räume, die für öffentliche Veranstaltungen und private genutzt werden können. Auf



dem Schloss können die Gäste nicht nur die Weine verkosten, sondern auch den Keller und den wertvollen Barrique-Keller besichtigen.

PRODUKTE

ROTWEINE: Naos, Brumâl, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. WEISSWEINE: Tureis, Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay, Malvasia, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Sauvignon.
SPRITZENDE WEINE: Malvasia Spumante dolce, Prosecco Rosè, Ribolla Gialla Spumante, Prosecco, Brut Nature, Metodo Classico Fojal.
SÜSSE WEINE: Angelo



San Quirino
Via San Rocco, 79/A
33080 San Quirino PN
T. 0039 0434 919 373
socagrcimolai@borgodellerose.it

Borgo delle Rose

- ⌚ Mo: 17-20; Di-Fr 10-13 / 17-20
Sa, So: 11-14 / 17-21
Die Öffnungszeiten können während Feiertagen oder besonderen Veranstaltungen variieren.
Nur auf Reservierung
- ___ PLÄTZE: 50 Plätze
- ___ VERKOSTUNG: 40 Personen
- ___ FLÄCHE: 70 Hektar DOC Friuli
- ___ JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ SPRACHEN: EN

Der landwirtschaftliche Betrieb Borgo delle Rose befindet sich in San Quirino in der Provinz Pordenone. Das Familienunternehmen, das aus der Leidenschaft von Armando Cimolai für das Land entstanden ist, führt die Werte seines Gründers fort, jedoch mit einem Auge auf Innovation, Nachhaltigkeit und Produktqualität. Das Unternehmen ist in einem einzigartigen Gebiet angesiedelt, das sich durch steinige, gut durchlässige Böden auszeichnet, die „Magredi“ genannt werden, was auf Friaulisch „mageres Land“ bedeutet, und in dem verschiedene Weintypen hergestellt werden, von Schaumweinen über duftende Weißweine bis hin zu den typischen Rotweinen der Region. Borgo delle Rose stellt nicht nur außergewöhnliche Weine her, sondern auch Apfelsaft, Grappa, Öl und Honig. Die Vinothek, die vollständig von Weinbergen umgeben ist, bietet eine einzigartige Location, um ihre Produkte in Kontakt mit der Natur zu kaufen und



zu verkosten. Die Öffnungszeiten der Vinothek können sich an Feiertagen oder bei besonderen Veranstaltungen ändern. Reservierung empfohlen

PRODUKTE

WEISS WEIN: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla; Rot Wein: Merlot, Refosco, Cabernet; Schaumwein: Prosecco, Prosecco Rosè, Ribolla Gialla.



San Quirino
Via San Rocco, 47
33080 San Quirino PN
T. 0039 0434 910 05
info@ristorantelaprimula.it

La Primula

- Gourmet-Restaurant 
- ⌚ Mi-Sa: 19.30-22; So: 12.30-14
Ruhetag: Mo, Di
- ___ PREISKLASSE: über € 40
- ___ PLÄTZE: 100 innen; 20 aussen
- ___ SPRACHEN: EN



Seit 1875 ist das Restaurant La Primula im Besitz der Familie Canton. Das Restaurant ist einladend und weist intime und zurückhaltende Tische auf. Es zeichnet sich durch eine elegante, moderne Einrichtung aus, die Details



der Vergangenheit bewahrt, wie z. B. den traditionellen Fogolar. Chefkoch Andrea führt den Gast in eine Küche ein, die nicht nur auf lokale Erzeugnisse Wert legt. Seine bis ins kleinste Detail sorgfältig zubereiteten Gerichte enthüllen ihre traditionellen Wurzeln, werden jedoch in einer zeitgemäßen Tonart anhand eines maßvollen und effektiven Grads an Innovation neu interpretiert. Die Spezialität des Restaurants ist die Fischküche. Das Menü ist à la carte, doch um eine wahre Geschmacksreise zu genießen und die komplexe Einfachheit der Zubereitungen und Kombinationen zu entdecken, empfehlen wir das Degustationsmenü. Der international anerkannte Weinkeller enthält über 1.700 Weine.



San Quirino
Via San Quirino, 22/A
33080 San Quirino PN
T. 0039 0434 919 373
info@monicavettor.it

Monica Vettor

🕒 Mo-Sa: 9.30-12.30 / 14.30-18.30

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 20 Personen

__ FLÄCHE: 12 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen

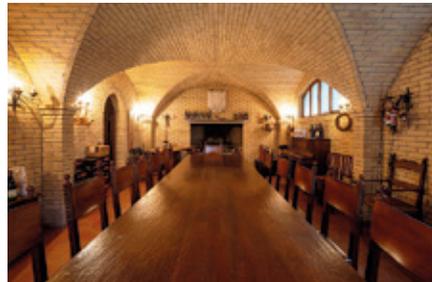
__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN; FR



Die Geschichte von Monica Vettor ist mit der Geschichte des DOC Friuli Grave verwoben, einem Gebiet, das reich an Ausdruck, Kultur und Erinnerung ist und das sie mit Respekt und Hingabe interpretiert. Die Böden, auf denen ihre Weinberge wachsen, sind alluvialen Ursprungs und das Ergebnis des langsamen Flusslaufs der Flüsse Cellina, Meduna und Tagliamento, die im Laufe der Jahrtausende kalkig-dolomitisches Material im Herzen der friaulischen Hochebene abgelagert haben, was die natürliche Landschaft besonders eindrucksvoll macht. Ein einzigartiges und unwiederholbares Terroir, das Monica Vettor durch die Produktion von Prosecco Rosé, Pinot Grigio und dem neuen Grappa aufwertet, verschiedene Ausdrucksformen und unterschiedliche historische Wege, die das gleiche natürliche Streben nach Exzellenz darstellen. Das Team, das mit ihr zusammenarbeitet, um die Einzigartigkeit ihrer Vision zu erzählen, ist durchweg weiblich und trägt mit der Erfahrung und den Fähigkeiten eines jeden dazu bei, die von Monica Vettor signierte „Essenza dei Vini al Femminile“ zu schaffen. Das Weingut bewirtschaftet die Weinberge

nach den Regeln des integrierten Pflanzenschutzes unter den Rebzeilen. Das Gras wird mechanisch gemäht, viele Vorgänge werden manuell durchgeführt, so auch die Ernte. Das Weingut besitzt einen 80 Jahre alten Merlot-Weinberg. Einige der Weinberge befinden sich auf einer Höhe



von 250 Metern über dem Meeresspiegel über der Schlucht des Flusses Cellina in einem alpinen Klima.

PRODUKTE

Prosecco Rosé Brut Millesimato, Brut Pinot Grigio DOC Friuli Grave, Grappa Friulana di Pinot Grigio e Merlot.



San Vito al Tagliamento
Viale San Giovanni, 88/3
33078 San Vito al Tagliamento PN
T. 0039 0434 833 751
info@bagnarol.it

Bagnarol

🕒 Mo-Sa: 9-12.30 / 15-19

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 20 Personen

__ FLÄCHE: 70 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN;



Der landwirtschaftliche Betrieb Bagnarol hat seinen Sitz in San Vito al Tagliamento und wird von den Bergen und vom Meer begrenzt. Es ist ein sehr altes vorrömisches Siedlungsgebiet mit vornehmen historischen, kulturellen und künstlerischen Traditionen.



In dem aus einem alten, von Elia Bagnarol seinem Sohn Franco geschenkten Stall gewonnenen Gebäude blüht heute die Leidenschaft wieder auf, die er für eine die Rhythmen der Natur achtenden, aber äußerst innovativen Landwirtschaft vermitteln konnte. Die Weinberge erstrecken sich rechts vom Fluss Tagliamento, in einem ebenen Gebiet der Grave in der Provinz Pordenone. Der Boden zeichnet sich durch die vielen an der Oberfläche vorhandenen weißen Steine aus, die durch Reflexion

des Lichts und der nächtlichen Abgabe der tagsüber gespeicherten Wärme das Reifen der Trauben fördern und die klimatischen Bedingungen konstant halten. So entstehen Trauben mit ausgeprägtem Aroma und daraus duftende und elegante Weine. Die Weinberge dieser Gegend werden im Winter von dem Voralpenbogen vor dem kalten Wind aus dem Norden geschützt, während sie im Sommer von der wohlthuenden Wirkung der Adria profitieren. Der Betrieb stellt auch andere Erzeugnisse, wie die Grappa Friulana, Weintraubenkonfitüren und – gelee und Kosmetika aus Trester her.

PRODUKTE

Prosecco DOC Spumante Extra Dry.
Moscato Rosa Vino Spumante Dolce.
IGT TREVENEZIE: Cabernet Franc;
Chardonnay; Merlot; Pinot Bianco;
Verduzzo.
DOC FRIULI: Cabernet Sauvignon;
Friulano; Pinot Grigio; Refosco dal Ped.
Rosso; Ribolla Gialla Vino Spumante
Brut; Traminer Aromatico. Grappa, Vermut
Bianco, Traubenmarmelade, Weingelatine,
Traubensaft. Bagnarolskin - Kosmetiklinie.



Spilimbergo
Via Umberto I, 14
33097 Spilimbergo PN
T. 0039 0427 2264
staff@osteriadaafro.com

Da Afro

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Mi-Mo- 12-14 / 19-21
Ruhetag: Di
__ PREISKLASSE: € 30-40
__ PLÄTZE: 40 innen; 30 aussen
__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Im Herzen von Spilimbergo bewahrt dieses historische Restaurant die Wärme und Einfachheit der alten Osteria und bietet traditionelle friaulische Gerichte. Das charakteristische Gericht der Gemeinde Clauzetto im Val Cosa, nördlich von Spilimbergo, das Balote (von Friaulisch „Ball“ übersetzt) genannt wird, sollte nicht versäumt werden. Ein Rezept, das auf einzigartige Weise die Aromen von Polenta,



Käse und Pilzen mischt und unterstreicht. Die Hauptzutat ist der für das Gebiet typische gesalzene Käse Asino in seiner weichen Variante, zu dem sich der Frant und der für die gesamte Region Friaul-Julisch Venetien typische Montasio-Käse gesellen.



Spilimbergo
Piazza Castello, 8
33097 Spilimbergo PN
T. 0039 0427 505 55
info@ristorantelatorre.net

La Torre

Gourmet-Restaurant

⌚ Di-Sa: 12-14 / 19-22; So: 12-14
Ruhetag: Mo
__ PREISKLASSE: über € 40
__ PLÄTZE: 45 Personen
__ SPRACHEN: EN



Vor der bezaubernden Kulisse des Schlosses von Spilimbergo bietet dieses renommierte Restaurant mit seinem raffinierten Interieur eine gepflegte



Küche, die von Chefkoch Marco Talamini betreut wrd. La Torre ist das ideale Ziel für alle, die sich ein gastronomisches Erlebnis gönnen möchten, das in jeder Hinsicht zufriedenstellend ist. Jeden Monat erforscht der Küchenchef neue kulinarische Wege, um den Gästen das Wissen um die lokalen Erzeugnisse näher zu bringen. Eine von Sommelier Massimo Botter fachmännisch zusammengestellte Weinkarte rundet das Angebot ab.



Valvasone Arzene
Borgo Alpi, 5
33098 Valvasone Arzene PN
T. 0039 0434 840 640
info@borgodelleoche.it

Borgo delle Oche

⌚ Mi: 17-19; Fr: 16-19
Mo, Di, Do, Sa; So nur auf Reservierung
So: 10.30-18.30 nur auf Reservierung
__ PREISKLASSE: bis zu € 10
__ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung
60/70 Sitzplätze
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 7 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen
__ UNTERKUNFT: Casa Menini B&B
__ SPRACHEN: EN



Im Januar 2020 wird Nonino Distillatori vom Wine Enthusiast zur „Besten Destillerie der Welt“ ernannt, zur Spirituosenmarke und zum Brenner des Jahres 2019, zum ersten Mal für Italien und für Grappa. Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation und feiert in diesem Jahr ihr 50-jähriges Bestehen mit der Monovitigno® Nonino Grappa Revolution, die 1973 von Giannola und Benito Nonino ins Leben gerufen wurde, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillierten und den Grappa vom Aschenputtel zur Königin der Destillate machten, wie die Fallstudie der LSE London School of Economics 2017 belegte. 1975 gründeten die Noninos den Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro Award mit dem Ziel, die alten autochthonen friaulischen Weinreben zu fördern, zu belohnen und offiziell anzuerkennen und die biologische Vielfalt des Gebiets zu erhalten; 1984 schufen sie den Acquavite d'Uva, UE® durch Destillation ganzer Trauben. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion (Ministerialdekret 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt. 500 Meter von der Brennerei entfernt empfängt das Unternehmen seine Gäste im Borgo Nonino, einem Komplex, der aus sieben ländlichen Gebäuden besteht - das älteste stammt aus der napoleonischen Zeit - und



auch als Reifekeller genutzt wird. In den 7 Reifekellern der Nonino-Brennereien lagern heute 2510 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern, die mit dem Siegel der Zollbehörde versehen sind, 0% Farbstoffe. Die Noninos setzen die Entwicklung des Grappa fort - Italian Cocktail Spirit - Protagonist von fantastischen Cocktails und Aperitifs. #BeBraveMixGrappa.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Traminer, Friulano, Sauvignon, Malvasia istriana, Pinot Grigio, Bianco Lupi Terrae.
ROTWEINE: Merlot, Refosco dal Ped. Rosso, Riserva Svual.
SCHAUMWEINE: Terra&cielo extrabrut metodo classico. SÜSSWEINE: Traminer passito - Alba;



Valvasone Arzene
Via Maggiore, 54/1 - Fraz. San Lorenzo
33098 Valvasone Arzene PN
T. 0039 331 571 4551
T. 0039 328 418 0888
info@casatobertoia.it

Casato Bertoia di Cesare Bertoia

🕒 Mo-Sa 15-19

So nur auf Reservierung

__ VERKOSTUNG: *nur auf Reservierung*,

26 a sedere; 60 Stehplätze

__ BESICHTIGUNGEN: *nur nach Vereinbarung*

__ SPRACHEN: EN



Casato Bertoia, mit Cesare Bertoia bereits in der fünften Generation, ist ein tief in der Region verwurzelt Unternehmen, das sich seit zwanzig Jahren auf den biologischen Anbau von einheimischen und saisonalen Obst- und Gemüsesorten konzentriert. Die Produktion umfasst eine Reihe von Produkten in Öl, in süß-sauer, Gemüsecremes, Kompotte und Konfitüren Extra, die alle natürlich verarbeitet und konserviert werden. Das Unternehmen setzt auf nachhaltige Praktiken und verwendet natürliche Energiequellen und recycelbare Verpackungen. Casato Bertoia bietet einen Einkaufs- und Verkostungsbereich sowie einen voll ausgestatteten Campingplatz für Wohnmobile, wo die Gäste einen Urlaub in der Natur verbringen können. Der eingezäunte Parco Verde (Grüner Park) und Naturausflüge im nahe gelegenen Magredi sowie historische und kulturelle Touren in der Umgebung bereichern das Erlebnis. Das Engagement für Nachhaltigkeit und Qualität macht „Casato Bertoia zu einem idealen Ziel für alle, die Authentizität und Respekt für die Umwelt suchen.



PRODUKTE

Radicchio di Campo in nativem Olivenöl extra BIO, Auberginen in BIO-Öl, Zucchini in BIO-Öl, Lauch Gemüsecreme BIO, Zwiebeln Gemüsecreme BIO, Tomatenpüree BIO, Paprikakompott BIO, Giardiniera süß-sauer BIO, Frühlingszwiebeln mit Balsamico-Essig aus Modena IGP BIO, Aprikosenmarmelade BIO, Amoli-Marmelade BIO, Kirschmarmelade BIO, Kürbismarmelade BIO.



Valvasone Arzene
Via Tabina, 3
33098 Valvasone Arzene PN
0039 379 195 0346
info@3zero.it

TreZero

🕒 Mi-So: 9.30-12.30 / 15.30-20

Ruhetag: Mo, Di

__ VERKOSTUNG: 25 Personen

__ FLÄCHE: 7 Hektar DOC Friuli Grave

__ JAHRESPRODUKTION: 18.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN; DE



Die Weinkellerei Trezero wurde 2016 aus der Idee dreier junger Weinexperten gegründet, die sich um Nachhaltigkeit kümmern und diese in die Praxis umsetzen wollen. Was sie motiviert, ist die Entdeckung eines Weinbergs, der keine chemischen Behandlungen benötigt: Sie werden PIWI genannt, diese Reben sind in der Tat für die Resistenz gegen die wichtigsten Pilzkrankheiten der Rebe entwickelt und untersucht. Heute ist Trezero ein Weingut in FVG zertifiziert Bio-und CasaClimaWine auf der Grundlage einer Philosophie der Qualität, Innovation und Engagement für den Umweltschutz.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Eos - IGT Venezia Giulia bio, Tholus - IGT Venezia Giulia bio, Biblis - mazeriert IGT Venezia Giulia bio, Sorlis -
SCHAUMWEIN IGT Venezia Giulia bio, Arsia - Rosato IGT Venezia Giulia bio.
ROTWINE: Olympus - IGT Venezia Giulia bio.





Vivaro
Via Roma, 14
33099 Vivaro PN
T. 0039 0427 97037
info@gelindo.it

Gelindo dei Magredi Country Resort

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo-So: 11.30-15.30 / 18.30-23.30

___ PLÄTZE: 300 innen; 150 aussen

___ PREISKLASSE: € 20-30

___ SPRACHEN: EN



Eingebettet in die grüne Landschaft am Zusammenfluss der Flüsse Cellina und Meduna kann man bei Gelindo dei Magredi den Geschmack der Vergangenheit wiedererkennen und wiederentdecken: den Duft von frisch gebackenem Brot,



das Aroma von Polenta, den Duft von aromatischen Kräutern und die Frische von Weinen, hausgemachter Salami und Käsesorten. Der Bauernhof ist ein ideales

Ziel für einen kurzen Aufenthalt und für einen angenehmen Urlaub. Auf den 15 Hektar des Anwesens befinden sich das Hotel und das Restaurant, die Unterkünfte des Ferienhofs, das Schwimmbad mit Wellnessbereich, ein so genannter Agricamping-Bereich mit einem Teich und Spielen für Kinder, der Weinkeller und eine Manufaktur für die Herstellung von Konserven. Weiden, Bio-Gemüse- und Obstgärten, Weinberge und Weinkeller sowie das kleine Museum des Landlebens laden zum Entdecken landwirtschaftlicher Aktivitäten ein.



Zoppola
Via Favetti, 25
33080 Zoppola PN
T. 0039 0434 970 21
visite@distilleriapagura.com

Distilleria Pagura

🕒 Mo-Sa: 9-12 / 14-19

Ruhetag: So

___ VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

___ SPRACHEN: EN



Die Brennerei Pagura rühmt sich der ältesten Ursprünge in der Region Friaul-Julisch Venetien. Sie wurde 1879 in Castions di Zoppola gegründet und bewahrt noch heute die antike Methode der Dampfdestillation mit einer diskontinuierlichen Methode in Kupferkesseln, die einzige Destillationstechnik, die es ermöglicht, den Geschmack und das Aroma des ursprünglichen Tresters zu verbessern. Derzeit erfolgt die italienische Grappa-Produktion zu lediglich 10 % nach dieser antiken Methode. Castions di Zoppola stellt zweifellos einen einzigartigen Fall von

Langlebigkeit für eine Destillationsanlage industriellen Typs dar, was von der Qualität des Endprodukts zeugt. Das familiengeführte Unternehmen freut sich, den Gästen Besichtigungen, Verkostungen und Direkteinkäufe in der Brennerei anzubieten.

PRODUKTE

Gli Infusi (aromatisierte Grappas), Grappe di Monovitigno (Reinsortengrappas), Grappe Invecchiate (gealterte Grappas), Grappe Tradizionali (traditionelle Grappas), Le Grappe, Die vom Künstler persönlich gestalteten Grappas.



Rund um die Stadt **Udine**, deren Burg und Paläste mit Fresken von Giambattista Tiepolo geschmückt sind, wurden Gemüse angebaut und Schweine gezüchtet, die noch heute die wichtigsten Zutaten der friaulischen Küche sind. Der berühmte



Frico, ein traditionelles Bauernrezept, das in der Pfanne mit Kartoffeln, Zwiebeln und viel Käse zubereitet wird, ist zwar das wichtigste gastronomische Symbol der Region, aber



die Speisekarten der Restaurants in Udine sind vor allem von Schweinefleisch und Gemüse geprägt. Zu den



bekanntesten gehören die **friaulische Salami, Bratwurst, Soppressa, Schmalz, Marcundela** und natürlich **Musetto**.



Aus **Tavagnacco** hingegen kommt der köstliche **weiße Spargel**, dessen Farblosigkeit und Zartheit auf eine besondere Anbaumethode des *Asparagus officinalis*



zurückzuführen ist. Jedes Jahr Anfang September feiert die Stadt anlässlich des **Friuli DOC** die Qualität der lokalen Produkte und Weine.



Protagonisten der Veranstaltung sind die **Osterien von Udine**, wahre Tempel der friaulischen Gastfreundschaft, in denen jeden Tag das Ritual des Tajuts mit kleinen Köstlichkeiten zelebriert wird.

Auf der Entdeckung der Klassiker der friaulischen Küche



Lestizza
Via Vittorio Veneto, 89/C
33050 Lestizza UD
T. 0039 324 924 8593
info@villachazil.it

Agribirificio Artigianale Villa Chazil

- ⌚ Mi-So: 17-21
Ruhetag: Mo, Di
Der angegebene Fahrplan gilt für den Zeitraum Mai bis Oktober. Im November, Dezember, März und April sind die Öffnungszeiten wie folgt: Mo-Do geschlossen und Fr-So 17-21.
Im Januar und Februar geschlossen.
- ___ BESICHTIGUNGEN: 35 Personen
- ___ VERKOSTUNG: 45 Sitzplätze
- ___ SPRACHEN: EN



Der Betrieb verdankt seinen Namen einer antiken Ortsbezeichnung von Villacaccia; die Ortschaft liegt in der Gemeinde Lestizza, im Zentrum der friaulischen Tiefebene und wurde bereits im Jahr 1145



urkundlich erwähnt. In der Villa Chazil wird durch integrierte Landwirtschaft mit Fruchtfolge zweizeilige Gerste für die Verwendung in der Brauerei hergestellt, die dann gemälzt und im Betrieb gelagert wird, bis sie in der Produktion verwendet wird. Neben der Gerste wird Hopfen seit einigen Jahren auch angebaut. Auf diese

Weise kann sich das Villa Chazil Artisan Agribirificio heute rühmen, ein Bier zu brauen, das mit einer kurzen friaulischen Lieferkette hergestellt wird. Die Brauerei verfügt über eine moderne 20-Hektoliter-Anlage, die für den Doppelsud ausgelegt ist, sowie über fünf Gärbehälter mit einer jährlichen Gesamtkapazität von ca. 1.500 Hektolitern.

PRODUKTE
BIER-BALSAMESSIG CRAFT BEER:
Crepuscolo - Bier im Pale-Ale-Stil,
Alba - Bier im Stil des American Lager,
Rugguiada - obergäriges Bier, aromatisiert mit Holunderblüten und Zitronenschale,
Straripa - Bier im Belgian Style, IPA Sole Rosso - Bier im Stil des Irish Red Ale,
Konikazil - Bier im Kölsch-Stil mit frischem betriebseigenem Hopfen, Eclissi - Bier im Stout-Stil, aromatisiert mit Kakaobohnen,
Code Buie - obergäriges Bier, aromatisiert mit Hanf.



Mortegliano
Via Aquileia, 5 - fraz. Lavariano
33050 Mortegliano UD
T. 0039 0432 184 4110
T. 0039 351 567 8542
abosteriacontemporanea@gmail.com

AB Osteria Contemporanea

- Italianisches Restaurant
- ⌚ Mi-So: 11-14.30 / 18-22.30
Ruhetag: Mo, Di
Im August Mi und am Do zur Mittagessen geschlossen (Ferien zwei Wochen im Februar, zwei Wochen im August).
- ___ PLÄTZE: 30 innen; 30 aussen;
- ___ Catering-Service
- ___ PREISKLASSE: über € 40
- ___ SPRACHEN: EN



Tradition und Moderne, die beiden Seelen, die heute in diesen Mauern koexistieren. Der traditionelle Charme und die innovative Eleganz bilden den Rahmen für ein Erlebnis, das mit dem Geschmack der Speisen beginnt und sich im einladenden Speisesaal und Außenbereich fortsetzt. Hier kann man nämlich verschiedene Erfahrungen machen, die eines Restaurants und die einer Osteria im engeren Sinne des



Wortes, wo man auch lediglich für einen Aperitif einkehren kann. Anna Barbina, die Besitzerin, hat ihre Initialen in den Namen der Gaststätte integriert, um zu betonen, dass hier ihre Essenz und ihre kulinarische Vision voll zum Tragen kommen.



Mortegliano
Via Divisione Julia, 14
33050 Mortegliano UD
T. 0039 0432 760 187
info@danando.it

Trattoria Da Nando

- Gourmet-Restaurant
- ⌚ Mi-Sa: 12-15 / 18-23;
So: 12-18
- ⌚ Bar, Mi-Sa: 10-2; So: 10-19
Ruhetag: Mo, Di
- ___ PLÄTZE: 100 innen; 60 aussen;
- ___ PREISKLASSE: über € 40
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Das Haus, in dem das Personal der Trattoria Da Nando seine Gäste seit fünf Generationen bedient, bietet ein komfortables und einladendes Ambiente. Die typische Küche des Restaurants ist streng mit der kulinarischen Tradition



des Friauls und mit den Erzeugnissen des Gebiets verbunden. Die Zutaten verarbeitet die Küchenbrigade je nach der Jahreszeit und den Empfehlungen von Ivan, dessen Inspiration für die angebotenen Gerichte zum Mittelpunkt begeisternder Präsentationen im Speisesaal wird. Die umfangreiche Weinkarte umfasst 80.000 Flaschen, von denen 22.000 aus anderen Weinbaugebieten stammen.



Pasian di Prato
Via D'Antoni, 21
33037 Pasian di Prato UD
T. 0039 0432 662 001
info@antonuttivini.it

Antonutti Vini

- 🕒 Mo-Fr: 8-17.30
Ruhetag: Sa, So
- ___ BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung 15 Personen*
- ___ FLÄCHE: 68 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 1.000.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ SPRACHEN: EN; DE; FR



Antonutti Vini präsentiert sich mit einer genau hundertjährigen Geschichte, einer großen und qualifizierten Produktion und dem Vergleich zwischen vier Generationen mit einer beneidenswerten Visitenkarte. Das in Pasian di Prato ansässige Unternehmen, das von Adriana Antonutti und ihrem Mann Lino Durandi geleitet wird, verfügt über fünfzig Hektar Weinberge im DOC-Gebiet Friuli Grave. Die Böden, sowohl die mageren und steinigen am rechten Ufer des Tagliamento als auch die schweren und lehmigen, werden sorgfältig bewirtschaftet, um die Eigenschaften jeder Rebsorte zu respektieren. Mit einer Produktion von über einer Million Flaschen entwickelt sich die Palette der Weine ständig weiter. Die Weißweine werden aus stilistischen Gründen nicht in Holz ausgebaut, um die Klarheit des Geruchs und des Geschmacks, die Einfachheit und den Reichtum der Nuancen zu erhalten. Die Rotweine, vollmundig und samtig, werden in Tonneaux ausgebaut, um das Potenzial der roten Rebsorten hervorzuheben, darunter Poppone, ein Verschnitt von Merlot aus überreifen Trauben und Pignolo, einer autochthonen friulanischen Sorte. Das Angebot umfasst



auch Schaumweine nach klassischer und Charmat-Methode. Der elegante Firmensitz in Pasian di Prato steht für Weinkellerführungen und Verkostungen zur Verfügung.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Traminer Aromatico
ROTWEINE: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco P.R., Rote Trauben, Novello a.
SCHAUMWEIN: Ribolla Gialla Spumante, Prosecco, Metodo Classico
PRODUKTE: Passito.



Pavia di Udine
Via Cavour, 2 - Fraz. Persereano
33050 Pavia di Udine UD
T. 0039 0432 675 242
borgononino@nonino.it

Borgo Nonino - Boutique e tour Distilleria

- 🕒 Di-Sa: 10-12.30/14.30-18.30
Ruhetag: So, Mo
- 🕒 Borgo Nonino: Di-Sa:
10-12.30 / 14.30-18.30
Ruhetag: So, Mo
- ___ VERKOSTUNG: 50 Plätze
- ___ PREISKLASSE: über € 21
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Im Januar 2020 wird Nonino Distillatori vom Wine Enthusiast zur „Besten Destillerie der Welt“ ernannt, zur Spirituosenmarke und zum Brenner des Jahres 2019, zum ersten Mal für Italien und für Grappa. Die Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation und feiert in diesem Jahr ihr 50-jähriges Bestehen mit der Monovitigno® Nonino Grappa Revolution, die 1973 von Giannola und Benito Nonino ins Leben gerufen wurde, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillierten und den Grappa vom Aschenputtel zur Königin der Destillate machten, wie die Fallstudie der LSE London School of Economics 2017 belegte. 1975 gründeten die Noninos den Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro Award mit dem Ziel, die alten autochthonen friaulischen Weinreben zu fördern, zu belohnen und offiziell anzuerkennen und die biologische Vielfalt des Gebiets zu erhalten; 1984 schufen sie den Acquavite d'Uva, ÜE® durch Destillation ganzer Trauben. Die ministerielle Genehmigung für die Produktion (Ministerialdekret 20.10.84) wird auf besonderen Antrag der Noninos erteilt. 500 Meter von der Brennerei entfernt empfängt das Unternehmen seine Gäste im Borgo Nonino, einem Komplex, der aus sieben ländlichen Gebäuden besteht - das älteste stammt aus der napoleonischen Zeit - und auch als Reifekeller genutzt wird. In den 7 Reifekellern der Nonino-Brennereien



lagern heute 2510 Barriques und kleine Fässer aus verschiedenen Hölzern, die mit dem Siegel der Zollbehörde versehen sind, 0% Farbstoffe. Die Noninos setzen die Entwicklung des Grappa fort - Italian Cocktail Spirit - Protagonist von fantastischen Cocktails und Aperitifs. #BeBraveMixGrappa.

PRODUKTE

Grappa Cru Monovitigno®, Grappa Monovitigno®, Grappa Monovitigni®, Grappa Riserva Millesimata und Grandi Riserve, Grappa Tradizione, ÜE® Cru Monovitigno® - Single varietal, ÜE® Monovitigno®, ÜE® Riserva Anniversary, ÜE® Große Jahrgangsreserven, Gioiello® Honey Distillate, Frut® Fruit Distillate, Frut® Riserva, Prunella Mandorlata®, Amaro Quintessentia®, Amaro Riserva, GingerSpirit Ginger Distillate und der Aperitif Nonino Botanical Drink.



Remanzacco
Via Pasini Vianelli, 9 - Fraz. Orzano
33047 Remanzacco UD
T. 0039 0432 662 001
T. 00 39 345 144 3594 (Osteria Malina)
info@vignedelmalina.com

Vigne del Malina

- 🕒 Mo-Fr: 10-14 / 17-21; Sa, So: 10-14
- ⚡ Außerordentliche Öffnungszeiten:
an den Feiertagen 6. Januar, 25. April,
1. Mai, 2. Juni, 1. November 10-14 geöffnet.
- ___ PLÄTZE: 40 Stehplätze; 80 Sitzplätze
- ___ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- ___ FLÄCHE: 10 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen
- ___ GASTSTÄTTE: Osteria Malina
- ___ SPRACHEN: EN; ES



Vigne del Malina ist ein Weingut, das sich seit drei Generationen der Herstellung von Weinen mit langer Reifung und Verfeinerung widmet. Jeder Produktionsschritt, wie z.B. der Rebschnitt, die Weinlese und die Weinbereitung, wird spezifisch durchgeführt, um die Langlebigkeit des Endprodukts zu gewährleisten. Jeder einzelne Prozess wird vor Ort durchgeführt, wobei nur die eigenen Trauben verwendet werden, die in Orzano auf den 10 Hektar Weinbergen, die im antiken Bett des Flusses Malina, dem Namen und Symbol der Kellerei, verwurzelt sind, biologisch angebaut werden. Die Reben atmen und genießen die Artenvielfalt, auch dank der Synergie mit den Bienen, die an diesen Orten auf Nahrungssuche sind und ständig die Gesundheitsbedingungen überwachen. Wir befinden uns inmitten der Grave-Zone, mit steinigem Schwemmlandböden („grave“ bedeutet auf Friaulisch „Steine“). Das Klima zeichnet sich durch eine große Temperaturspanne und einer konstanten Luftzirkulation aus. Auf diesen Böden entstehen und wachsen sehr strukturierte Weine, die einzigartige organoleptische Eigenschaften annehmen, sich mit der Zeit verbessern und nicht aufhören, sich zu entfalten. Die Weinkellerei befindet sich

in Pasini Vianelli, in der gleichnamigen Villa, und setzt auf Gastfreundschaft mit Räumlichkeiten für Weinverkostungen, Führungen, gesellige Bewirtungen und Veranstaltungen.



PRODUKTE
WEISSWEINE: Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon.
ROTWEINE: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso und Cabernet Franc.
SÜSSWEINE: Pinot Grigio Ram, Chardonnay Aur, Sauvignon Aur



Tavagnacco
Via Matteotti, 7
33020 Tavagnacco UD
T. 0039 0432 660 240
info@algrup.com

Ristorante Al Grop

- Gourmet-Restaurant
- 🕒 Do-Mo: 12-14.30 / 19-22.30
- ___ Ruhetag: Di, Mi
- ___ PREISKLASSE: über € 40
- ___ PLÄTZE: 150 Plätze
- ___ UNTERKUNFT: *Hotellerie La Locanda*
del Grop
- ___ SPRACHEN: EN



Die Trattoria Al Grop hat eine warme und familiäre Atmosphäre und befindet sich hinter dem herrlichen jahrhundertealten Park der Villa di Prampero. Im Sommer kann man auf der Terrasse mit Blick auf den Park speisen. Die Küche, die eine wahre Bastion der friaulischen Tradition darstellt, hat den Spargel zu ihrem kulinarischen



Wahrzeichen gemacht. Im Winter wird jeden Montag Fleischartopf serviert. Die Auswahl an Weinen von friaulischen und anderen italienischen Winzern ist sehr groß.



Tavagnacco
Via Ribis, 15/17 - Fraz. Adegliacco
33010 Tavagnacco UD
T. 0039 379 195 0346
T. 0039 338 3460548
info@agriturismotonutti.it

Tonutti Vini e Vigneti

- ⌚ Mo-Sa: 10.30-13.30/16.30-20;
So: 10.30-13.30
- VERKOSTUNG: 40 Stehplätze; 20 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 6 Hektar; Getreide Wiesen
Wälder 60 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: Agriturismo Tonutti
- SPRACHEN: EN



Ursprünglich war das Weingut ein historisches Anwesen des Grafen Florio, das 1912 von der Familie Tonutti erworben wurde. Es befindet sich in Adegliacco di Tavagnacco, im DOC-Gebiet Friuli Grave. Die Qualität der im Weinberg gewonnenen Trauben stellt das wertschöpfende



Element dar, auf der die Qualität der Produktion beruht. Eine Besonderheit, die aus dem Respekt vor der Natur und der Pflanzenphysiologie erwächst. In der Tat bringt der Betrieb umweltschonende Behandlungen und Schnitttechniken zum Einsatz, die den Reben ermöglichen, gesund und langlebig zu wachsen. Auf diese Weise sind die erzeugten Weine strukturierter und ausgewogener und man kann die Eigenschaften wahrnehmen, die das Terroir den Trauben verleiht.

PRODUKTE

Weine IGT und DOC Friuli, Merlot, Cabernet Franc, Refosco Peduncolo Rosso, Friulano, Chardonnay, Verduzzo Friulano. XXVII Miglio: Spumante Brut 100% Chardonnay.



Udine
Via Artico di Prampero, 2
33100 Udine UD
T. 0039 0432 501 066
info@allatavernetta.com

Hostaria alla Tavernetta

- Lokaltypisches Restaurant
- ⌚ Di-Sa: 12-15 / 19-23.30
Ruhetag: Mo, So
- Geöffnet an den Vorfeiertagen und Feiertagen, Heilige Drei Könige, Ostern und Weihnachten (Mittagessen mit Festmenü). Silvester (Mittagessen à la carte, Abendessen mit Festmenü). Saisonale Schließungen: im Januar eine Woche nach dem Dreikönigstag; im August zwei Wochen

- PREISKLASSE: € 30-40
- PLÄTZE: 90 innen; 40 aussen
- SPRACHEN: EN; DE



Die Hostaria alla Tavernetta wurde 1950 in den Nebengebäuden des Palazzo di Prampero aus dem 18. Jahrhundert eröffnet und hat die eklektische Persönlichkeit ihrer Besitzer übernommen. Die Gastfreundschaft ist eine der Stärken des Restaurants, das auf die Erfahrung von Roberto Romano, die Anmut von Giuliana Petris und seit kurzem auch auf den Enthusiasmus ihres Sohnes Matteo, eines Sommeliers, zählen kann. Ihre Leitung begann im Jahr 2003 und machte das Restaurant sofort zu einem der einladendsten im Zentrum von Udine. Der feste Bestandteil ist das Territorium mit seinen Qualitätserzeugnissen. Die Sorgfalt für Qualität, Respekt für die Jahreszeiten sowie die Ausschöpfung von Traditionen, ohne dabei Kontaminationen zu verschmähen, wird mit Küchenchef Eddi Riotto geteilt.





Udine
Viale Tricesimo, 276
33100 Udine UD
T. 0039 0432 545 096
hotel@ladimoret.it

Il Fogolar Là di Moret

Gourmet-Restaurant

⌚ Mo: 19.30-22; Di-Sa: 12-14 / 19.30-22
So: 12-14
__PREISKLASSE: über € 40
__PLÄTZE: 70 innen
__UNTERKUNFT: Best Western Plus Hotel
Là di Moret
__SPRACHEN: EN; DE



Das seit über 100 Jahren von der Familie Marini mit Leidenschaft geführte Restaurant Il Fogolar im Hotel Là di Moret bietet seinen Gästen eine Auswahl an lokalen Speisen, die vom Küchenchef



Stefano Basello und seinem Team mit gekonntem Flair zubereitet werden. Der Stil der Küche stellt ein perfektes Gleichgewicht zwischen Tradition und gastronomischer Innovation dar und verwandelt jeden Gang in ein sinnliches Erlebnis, wobei das umgebende Gebiet im Mittelpunkt steht, von den Bergen bis zu den Hügeln, vom Meer bis zur Lagune. Als absoluter Bezugspunkt für die regionale Gastronomie kann sich il Fogolar - Là di Moret zahlreicher Auszeichnungen rühmen und wird in den wichtigsten italienischen Gastronomieführern erwähnt.

www.ladimoret.it



Udine
Via Rialto, 2
33100 Udine UD
T. 0039 0432 299 455

La Prosciutteria IE Dall'Ava Udine

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Mo-So: 7.30-24
__PREISKLASSE: € 20-30
__PLÄTZE: 30 innen; 50 aussen
__SPRACHEN: EN



Die Prosciutteria IE Dall'Ava Udine ist ein Juwel im Herzen von Udine. Sie ist in einem historischen Gebäude untergebracht und bietet eine gemütliche Atmosphäre in einer Fußgängerzone im Zentrum einer der schönsten Städte Friauls. Sie ist der perfekte Ort für jeden Moment des Tages: vom Frühstück bis zum Abendessen. Hier können Sie den berühmten San Daniele-Schinken DOP. genießen, begleitet von einer reichhaltigen Auswahl an Gerichten aus unserer Küche, Cocktails und Aperitifs. Wenn Sie etwas mehr möchten, finden Sie nur wenige Schritte entfernt die Piccolo Bar mit über 150 Weinen und köstlichen Tapas für ein umfassendes Speise- und Weinerlebnis.

www.prosciutterie.com



Udine
Via Piave, 2/A
33100 Udine UD
T. 0039 0432 216 45
osteria-aquilanera@hotmail.com

Osteria Aquila Nera

Italianisches Restaurant

⌚ Mo-Sa: 12-14.30/19-22.30
Ruhetag: So
__PREISKLASSE: über € 40
__PLÄTZE: 22 innen; 24 aussen
__SPRACHEN: EN; DE



Die Osteria Aquila Nera wurde im Frühjahr 2011 von Luca und Patrizia Masarotti ins Leben gerufen. Die ganze Aufmerksamkeit gilt dem Gast, der sich wohlfühlen soll. Oder besser gesagt, sich wie zu Hause



fühlen soll. Diese Absicht hat eine konkrete Umsetzung, die durch ein Rezept geht, das buchstabengetreu befolgt und interpretiert wird: Verwendung von frischen, qualitativ hochwertigen? Nischenprodukten; Aufmerksamkeit für den Kunden; Änderung der Speisekarte alle fünf Wochen; eine große Auswahl an lokalen Weinen. Die Gerichte sind das Ergebnis der Leidenschaft des Küchenchefs Paolo Danelon, die auf dem Respekt vor den Rohstoffen und ihrer Saisonalität, auf der Suche nach Exzellenz und auf der friaulischen Tradition beruht. Im Speisesaal ist es die Aufmerksamkeit und Sorgfalt von Luca und Patrizia, den Besitzern der Aquila Nera, und ihren Mitarbeitern, die den Gästen den Genuss des Essens, des Beisammenseins und des Wohlbefindens vermitteln.

www.aquilanera.biz



Udine
Via Valvason, 4
33100 Udine UD
T. 0039 0432 508 982
info@vitellodoro.com

Vitello d'Oro

Gourmet-Restaurant

⌚ Do-Mo: 12-14/19-22; Mi: 19-22
Ruhetag: Di
Sommerzeit: Mo:12-14/19-22;
Di, Mi: 19-22; Do-Sa: 12-14/19-22
Ruhetag: So
__PREISKLASSE: über € 40
__PLÄTZE: 50 innen; 50 aussen
__SPRACHEN: EN; DE; FR



Nur wenige Meter von der Piazza San Giacomo entfernt finden Sie das Restaurant Vitello d'Oro, ein Wahrzeichen der städtischen Gastronomieszene. Es befindet sich in einem Haus aus dem frühen neunzehnten Jahrhundert, das auf dem zweiten Stadtmaerring aus dem dreizehnten Jahrhundert ruht. Chefkoch Massimiliano Sabinot interpretiert die lokale Tradition der Meeresfrüchte mit kreativer



Hand und bietet einige wiederentdeckte friaulische Gerichte, die die Besonderheiten und Eigenheiten des Gebiets hervorheben. Bemerkenswert ist die Auswahl an regionalen, nationalen und ausländischen Weinen. Eine kürzliche Renovierung hat historische Details ans Licht gebracht und die vier Räume des Restaurants durch einen zeitgenössischen, warmen und eleganten Stil ergänzt, in dem ein antiker Fogolar im Mittelpunkt steht. Im Sommer können Sie draußen im gemütlichen Garten speisen.

www.vitellodoro.com



Beeinflusst von den Traditionen des benachbarten Ex-Jugoslawiens und den Kulturen der Völker der



ehemaligen österreichisch-ungarischen Monarchie bietet **Triest** dem Besucher die Pracht einer Stadt von einzigartiger Schönheit, aber auch die Bereitschaft, ihn mit Gerichten und Erzeugnissen zu begeistern, die von der Adria bis zu dem Hinterland



reichen, aus dem täglich hochwertige Zutaten wie das **Olivenöl Tergeste DOP** kommen. Die historischen Cafés im



Zentrum und die typischen **Triester Buffets**, in denen man Spezialitäten wie **Porcina** oder gekochten **Schinken mit Meerrettich und Senf probieren kann**,



sind einen Besuch wert. In der Umgebung der Stadt bietet das felsige Kalksteinplateau des **Karsts** eine spektakuläre Landschaft, die sich durch eine Flora und Fauna von großer naturalistischer



Bedeutung auszeichnet. In diesem Gebiet werden charaktervolle Rotweine wie der **Terrano** und stark mineralisch geprägte Weißweine wie der **Vitovska** und der



Malvasia erzeugt. Zu diesem Gebiet gehört auch das Dorf **Prosecco**, dessen Name mit der Gebietsbezeichnung der gleichnamigen DOC verbunden ist. Bei einer Reise in den Karst sollte man unbedingt in einer **Osmize** einkehren, traditionellen Gaststätten, die oft in Privathäusern untergebracht sind und in denen Eier, Wurstwaren, köstliche Käsesorten wie **Jamar** und köstliche hausgemachte Nachspeisen verkauft und verzehrt werden.

Triest und seine Region, ein gastronomisches Paradies





Duino-Aurisina
 Loc. Malchina, 58/A
 34011 Duino Aurisina TS
 T. 0039 333 935 2809
 T. 0039 040 290 7049
 info@pipan-klaric.it

Azienda Agricola Pipan Klaric

🕒 Mo-So: 11-22

___ UNTERKUNFT: *Encanto Agriturismo*
 und Private Spa

___ SPRACHEN: EN; ES; SL



Pipan Klaric ist eine grüne Oase im Herzen des Triester Karsts, nur wenige Schritte vom Meer entfernt und mit den Bergen im Hintergrund, sowie ein Bauernhof, der aus den Trauben der eigenen Weinberge, die sich über etwa zwei Hektar an der Grenze zwischen Italien und Slowenien erstrecken,



hervorragende Weine produziert. Im Jahr 2010 öffnete das Weingut seine Türen für die Öffentlichkeit als *Osmiza* und zwei Jahre später auch als Ferienhof: ein entspannender Winkel, in dem man einfache und unverfälschte lokale Erzeugnisse genießen kann, die von einem guten Glas Wein begleitet werden.

PRODUKTE

Hausgemächtige Salami, Käse und Wein.



Monrupino
 Loc. Rupingrande, 49
 34016 Monrupino TS
 T. 0039 0481 888 445
 0039 349 365 0761
 milicwine@gmail.com

Damijan Milic

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

Osmiza ist auch zu Ostern, Ende August und Oktober geöffnet

___ VERKOSTUNG: 15 Personen

___ FLÄCHE: 2 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ SPRACHEN: EN; DE; SL



In der Gegend von Monrupino, im Triester Karst, produziert Damijan Milic autochthone und natürliche Weine, die nach den Regeln des biologischen Landbaus verarbeitet werden. Sie sind mit dem Zertifikat „Integrierter Pflanzenschutz“ versehen, das für die Anwendung natürlicher Methoden in allen Phasen der Weinherstellung steht. Sie können auch die traditionellen „hausgemachten“ Wurstwaren von ihren Schweinen probieren, die in der Osmiza angeboten werden.



PRODUKTE

Vitovska, Terrano, Malvasia Istriana.



Monrupino
Loc. Repen, 45
34016 Monrupino TS
T. 0039 339 714 2498
skabarwines@gmail.com

Skabarwines

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

___ VERKOSTUNG: 80 Sitzplätze

___ FLÄCHE: 3 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 7.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: über € 21

___ SPRACHEN: EN; SL; HR



Wie viele Betriebe in der Karstregion ist auch die Geschichte des Landguts von Milos Skabar in Monrupino bei Triest in vergangenen Generationen verwurzelt. Bereits im 19. Jahrhundert besaß der Urgroßvater von Milos Weinberge, Gemüsegärten und Vieh, hauptsächlich zur Selbstversorgung. Sein Vater war Nebenerwerbslandwirt, aber die eigentliche Wiedergeburt des Weinguts begann im Jahr 2011, als Milos beschloss, seiner Leidenschaft für das Land zu folgen. Er wandte sich von konventionellen Praktiken ab und begann mit der Herstellung von Gebietsweinen, wobei er die Weinberge sorgfältig pflegte und leidenschaftlich Schweine in freier Wildbahn züchtete. Im Jahr 2013 eröffnete Milos eine Verkaufsstelle, die „Osmiza“, wie sie in der Region Triest üblich ist. Diese für die Karsthochebene zwischen Italien und Slowenien typischen Lokale sind Orte, an denen Weine und lokale Produkte direkt in den Kellern der Bauern, die sie erzeugen, verkauft und konsumiert werden. Das Jahr



2018 markiert einen wichtigen Meilenstein mit der Abfüllung der ersten Flaschen IGT-Wein.

PRODOTTI

SCHAUMWEINE: Prosekar (Glera, Vitovska und Malvasia).

WEISSWEINE: Vitovska, Monkolan - Wein aus Amphoren, Blend (Vitovska, Malvasia, Glera und Tocai), Malvasi.

ROTWEINE: Terrano - ein autochthoner Wein aus Karst und Gruda - Blend (Merlot und Teran).



Muggia
Strada delle Saline, 30
34015 Muggia TS
T. 0039 040 232 306
info@birracampagnolo.it

Birra Campagnolo

🕒 Di, Do: 15-22; Fr, Sa 12-23

Ruhetag: So, Mo

___ VERKOSTUNG: 40 Plätze

___ JAHRESPRODUKTION: 15.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN



Birra Campagnolo entstand 2007 in Muggia in der Provinz Triest. Die Brüder Campagnolo, die in dieses Getränk und das gesamte Verarbeitungsverfahren verliebt sind und über die Kompetenz für Industrieautomation verfügen, beschließen, infolge einer unvergesslichen Dänemark-Reise die Tätigkeit aufzunehmen. Von Anfang an war es Absicht, ein Qualitätserzeugnis mithilfe erstklassiger Zutaten und auf die Einzelheiten achtend zu schaffen. Zu Ehren des aufnehmenden Hauptorts huldigt die Brauerei der Bora, Name der starken „Windböen“, nach der die Biere benannt werden. Diese werden weder gefiltert noch pasteurisiert und zeichnen sich durch die hochwertigen Rohmaterialien, langen Reifezeiten, Flaschengärung und temperaturkontrollierte Veredelung aus. Aus der Verbindung von Gerste und Trauben wird ein Spezialbier hergestellt. Es trägt den Namen „Capriccio di Bacco“ und alljährlich im September wählen die Brüder Campagnolo die Trauben eines lokalen Erzeugers aus, um ein einzigartiges, äußerst hochwertiges Produkt zu erhalten. Die Entwicklung von Geschmacks- und Duftnoten ist gegensätzlich, aber stets harmonisch und erzeugt intensive und ausgewogene Aromastoffe am Gaumen. Der Betrieb verfügt über einen Taproom und einen großen mit Gartenmöbeln ausgestatteten Probiergarten, in dem die Biere mit typischen Produkten der Gegend



verkostet werden können. Das Bier ist auch in Flaschen in zwei verschiedenen Formaten im angeschlossenen Laden erhältlich. Eine weitere Besonderheit ist die Herstellung von handgefertigten Stielgläsern in der Hauseigenen Töpferwerkstatt.

PRODUKTE

Weizen Bora Ciara, Pils Borin, Rotes Münchner Spezialbier Bora Scura, Rotes Doppelmalz ALE Neverin, Tschechisches Bier Refolo, Helles Doppelmalz ALE IPA Striga, Helles Bier mit Honiggeschmack Millefiori, Gersten- und Traubenmost-Spezialbier Capriccio di Bacco.

Lenardon Bruno

🕒 Mo-Sa: 9-12 / 15-18
 Ruhetag: So
 _ VERKOSTUNG: 10 Personen nur auf Reservierung
 _ FLÄCHE: 2 Hektar Weinberge; 1,5 Hektar Olivenhain

Das Gebiet, in dem sich der landwirtschaftliche Betrieb Lenardon befindet, eignet sich dank des günstigen Mikroklimas, das durch das Zusammentreffen der kalten Winde der Karsthochebene, der Meeresbrise aus dem Golf von Triest und der warmen Sonne Istriens entsteht, hervorragend für den Anbau von Oliven und Reben. Die Tätigkeit wurde vor mehr als 100 Jahren von der Familie Lenardon aufgenommen. Der Betrieb besteht aus zwei Hektar Weinbergen und anderthalb Hektar Olivenhainen auf terrassenförmig angelegten Flysch-Böden, die von den typischen Trockenmauern gestützt werden, mit einem Klima, in dem sich Regenzeiten mit langen Trockenperioden abwechseln, die von Bora-Winden durchweht werden. Der Landwirtschaftsbetrieb war Gegenstand eines wichtigen geschichtlichen Ereignisses, das kürzlich auch von National Geographic dokumentiert wurde, da das Memorandum vom 5. August 1954 das Haus in zwei Teile aufteilte, von denen einer zu Italien und einer zu Jugoslawien gehörte; erst 1956 wurde das Haus Italien zugesprochen. Die gesamte Arbeit der Produktverarbeitung ist in dem Satz zusammengefasst: „Wenn das Öl von der Natur gemacht wird, wird der Wein vom Menschen gemacht“. Bei den Rebsorten handelt es sich um Malvasia Istriana, Refosco Nostrano und Peduncolo Rosso, weißen und gelben Moscato und den äußerst seltenen Moscato rosa di

_ JAHRESPRODUKTION: 8.000/9.000 Flaschen
 _ PREISKLASSE: € 11-20
 _ SPRACHEN: EN; SL



Parenzo; die Weine werden alle reinsortig, trocken, vinifiziert und ausschließlich in Edelstahlfassern gelagert, um dem Verbraucher die Eigenschaften der lokalen Rebsorte ohne Zusatz von Holz zu bieten. Alle Weine zeichnen sich durch Ausgewogenheit, Harmonie, Eleganz, Finesse, Duft und Wohlgeschmack aus. Es werden zwei Arten von nativem Olivenöl extra hergestellt: ein reinsortiges Öl aus 100% Bianchera, einer autochthonen Sorte aus der Provinz Triest, und ein Öl, das aus den fünf Olivensorten Bianchera, Carbona, Leccino, Pendolino und Frantoio hergestellt wird und DOP TERGESTE zertifiziert ist.

PRODUKTE
 WEISSWEINE: Malvasia IGP Venezia Giulia, Aurum.
 ROTWEINE: Refosco IGP Venezia Giulia, Elysium.
 OLE: Tergeste DOP, Bianchera.



Fior Rosso 1823

🕒 Mo-So: 9-18
 _ VERKOSTUNG: 55 Stehplätze; 25 Sitzplätze
 _ BESICHTIGUNGEN: 55 Personen
 _ SPRACHEN: EN; DE



Entdecken Sie Fior Rosso 1823, ein Spitzenunternehmen für die Herstellung von nativem Olivenöl extra aus den autochthonen Sorten Bianchera di Trieste und TERGESTE D.O.P. Das Unternehmen von Adriana Zeriul mit Sitz in San Dorligo della Valle, in der Provinz Triest, verkörpert die Tradition und die Leidenschaft für die Herstellung von hochwertigem Öl. Mittelintensive fruchtige Aromen von Artischocke, Mandel und Tomate verbinden sich harmonisch, während der Geschmack ein einzigartiges Gleichgewicht von Bitterkeit und Schärfe bietet. Das mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen prämierte Öl Fior Rosso 1823 ist ein sensorisches Erlebnis, das jedes Gericht veredelt und sich sowohl für die mediterrane als auch für die kontinentale Küche eignet. Mit seinen eigenen Pflanzen und dem direkten Engagement für den Verbraucher garantiert Fior Rosso 1823 Reinheit und Qualität in jedem Tropfen.

PRODUKTE
 G.U. Native Olivenöl Tergeste; auf Anfrage Wein, Käse, Aufschnitt.



San Dorligo della Valle
 Loc. Dolina, 528
 34018 San Dorligo della Valle TS
 T. 0039 040 229 326
 T. 0039 348 306 3298
 posta@radokocjancic.eu

Kocjancic Rado

- ☉ Mo-Do: nur auf Reservierung; Fr: 17-20;
 Sa: 17-20 nur auf Reservierung
- ☉ Verkostungen und der Shop Fr, Sa: 17-20
- __ VERKOSTUNG: 50 Personen
- __ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- __ FLÄCHE: 5 Hektar DOC Carso,
 3 Hektar DOP Tergeste



Auf dem letzten mergeligen Sandsteinhügel am Stadtrand von Triest gelegen, mit Blick auf das Meer und von den Bora-Winden im Winter heimgesucht und den sanften Meeresbrisen im Sommer berührt, produziert dieser Familienbetrieb Carso-Weine (DOC) und das Extra native Olivenöl Tergeste DOP. Hier werden uralte Reben kultiviert und Wein ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Element der Kultur und einer jahrtausendealten Tradition. Die gesamte Produktion von Kocjančič Rado ist biologisch und folgt den Gesetzen der Natur: es wird keine chemische Behandlung im Weinberg oder im Olivenhain durchgeführt; ebenso ist die

- __ JAHRESPRODUKTION: 18.000 Flaschen
- __ PREISKLASSE: € 11-20
- __ SPRACHEN: EN; DE; SL; HR



Arbeit im Keller ganz natürlich und es gibt keine Zwangsgärung oder extreme Klärung. Die gesamte Weinproduktion ist den autochthonen Sorten von Triest gewidmet, wie z. B. Vitovska, Malvasia Istriana, eine weiße Cuvée aus jahrhundertealten Reben, eine lokale rote Cuvée und in den besten Jahrgängen auch einige Reserven. Was das Öl betrifft, so werden hauptsächlich zwei einheimische Sorten produziert, die Belica-Bianchera (Slow Food Förderkreis) und die Buga. Dazu kommt eine Mischung aus alten lokalen Sorten.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Vitovska, Malvasia Istriana, Brežanka - hundertjähriger Weinberg, Pasik - Strohwein aus Gelbem Muskateller und Brika - spontan vergorener Schaumwein, auch als Pet Nat bekannt.
 ROTWEINE: Krogle - Cuvée aus Refosco, Merlot und Piccola Nera und Refosco Riserva.
 Belica EVO Öl - Bianchera DOP Tergeste und Slow Food Förderkreis, Buga und Blend - Olivenmischung aus einheimischen Sorten.



San Dorligo della Valle
 Loc. Bagnoli della Rosandra, 546
 34018 San Dorligo della Valle TS
 T. 0039 349 365 0761
 info@parovel.com

Parovel Vigneti Oliveti 1898

- ☉ Mo-Do: Geöffnet nach Voranmeldung
 Fr, Sa: 11.30-18
 Ruhetag: So
 Mai, Juni, Juli ab dem ersten Do des Monats
 traditionelle Osmiza, Öffnungszeiten 11-22
- __ VERKOSTUNG: Do-So; 50 Sitzplätze

- __ FLÄCHE: 15 Hektar
- __ JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen
- __ SPRACHEN: EN



Die Leidenschaft für das Land und seine Früchte, Trauben und Oliven, zeichnet die Familie Parovel, eine alte Winzer- und Olivenbauernfamilie mit slowenischen Wurzeln, von Generation zu Generation aus. Am Fuße des Naturreservats Val Rosandra-Dolina Glinščice, nur wenige Minuten von Triest entfernt, wo sich vor Tausenden von Jahren das Karstplateau in Richtung Istrien senkte und den Canyon bildete, durch den der Fluss Rosandra fließt. In diesem Gebiet wird dank der günstigen Lage der Böden, der Vielfalt der Rebsorten, der Eigenart des Bodens und des gemäßigten Klimas ein Wein mit idealen Haltbarkeitseigenschaften gewonnen. Die von der Familie Parovel seit 1898 angebaute Rebsorten sind die autochthonen Rebsorten des DOC-Gebiets Karst-Kras: der würzige Vitovska, der aromatische istrische Malvasia, der frische Glera, der säuerliche und farbenreiche Terrano und der authentische und strukturierte Refosco d'Istria. Wenn Sie bereit sind für eine Reise durch den Geschmack, die Kultur der Region, die Natur und die Menschen, erwartet Sie die Weinkellerei, um zwei Welten zu genießen: Wein und Öl, Karst und Istrien. Inmitten der Ruhe des Naturparks Val Rosandra, der vom Karstkamm umschlossen wird, werden Verkostungen von autochthonen Karstweinen DOC und nativen Olivenölen extra Tergeste DOP angeboten. Sie können die Werte, die Emotionen, die Geschichte



und die Leidenschaft kennen lernen, die seit jeher mit dem Gebiet verbunden sind, zu dem die Familie Parovel gehört: die Pastini von Barde, der Wiege der Parovel-Produktion, und die nach Süden ausgerichteten Terrassen sprechen vom Mittelmeer, von reifen Trauben und strukturierten Weinen mit großem Alterungspotenzial. Hinweis: Verkostungen nur von Donnerstag bis Sonntag.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Onavè Barde vitovska, Malvasia istriana, Visavi Bianco.
 ROTWEINE: Visavi Rosso Barde, Hodi Barde teran, IMÀ Barde refosco dal peduncolo rosso.
 SPARKING WINES: Audace prosecco DOC Trieste, Visavi Spumante Barde cuvée of malvasia and glera prosecco method



Savogna d'Isonzo
Via Brežiči, 22 - Loc. San Michele del Carso
34070 Savogna d'Isonzo GO
T. 0039 0481 882 488 / 882 005
T. 0039 331 984 6067
info@devetak.com

Lokanda Devetak

Gourmet-Restaurant

🕒 Mi-Do: 19-22.30

Fr-So: 12-22.30

Geschlossen: Mo, Di Während der Küchenöffnungszeiten erhalten Sie warme Speisen in der Taverne.

🕒 Öffnungszeiten Bar-/Restaurant (Sommer):

Sa-So: 10-22.30

Während der Bar-/Restaurantzeiten servieren wir Wurstwaren, Desserts, verschiedene Weine, Craft-Biere und Kräutertees.

In San Michele del Carso, dem Schauplatz des Ersten Weltkriegs, lebt die Familie Devetak, deren Vorliebe für Gastfreundschaft seit fünf Generationen, also seit 1870, weitergegeben wird. Avguštin Devetak betreibt heute zusammen mit seiner Frau Gabriella und seinen Töchtern Sara, Tatjana, Tjaša und Mihaela ein Restaurant mit einer saisonalen Speisekarte und einem in Stein gehauenen Weinkeller, der 12.000 Flaschen aus aller Welt enthält, sowie ein Gasthaus für einfache Gerichte und einen landwirtschaftlichen Betrieb, der Marmeladen, Sirup, Nektar, Eingelegtes und Honig produziert. Seit 2007 ist es möglich, in einem der 8 Zimmer zu übernachten,

__ PLÄTZE: 60 innen; 15 aussen

__ PREISKLASSE: über € 40

__ SPRACHEN: EN; DE; SL



die im alten Karststil eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet sind. Seit den 1990er Jahren Chiocciola Slow food und seit 2023 Stella Verde Michelin



Sgonico
Fraz. Samatorza, 21
34010 Sgonico TS
T. 0039 040 229 326
T. 0039 347 4781748
info@colja.eu

Colja Jozko

🕒 Fr-So: 12-22.30

Ruhetag: Mo, Di, Mi, Do

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
70 Personen

__ FLÄCHE: 3 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 6.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: Agriturismo Colja Jozko

__ SPRACHEN: EN



Der Bauernhof Colja Jozko befindet sich im DOC-Gebiet Friuli-Carso, nur wenige Kilometer vom Meer und von Slowenien entfernt, im kleinen Dorf Samatorz. Hier werden Fleisch, Gemüse und Weine aus einheimischen Trauben produziert und verkauft, die in einem charmanten, in den Felsen gegrabenen Keller reifen, einem Ort, der dem Wein ein ideales Umfeld zur Reifung mit stabiler Temperatur bieten kann. Der Weinanbau ist Teil der Geschichte dieses Betriebs, der entschieden hat, die bewährten Methoden der lokalen Tradition mit streng natürlichen Verfahren zu modernisieren und neue Pflanzsysteme für autochthone Rebsorten wie Vitovska, Malvasia und Terrano sowie hochmoderne Kriterien für die Weinherstellung einzuführen. Der Ferienhof bietet eine gesunde und unverfälschte Küche, die mit Erzeugnissen aus eigener Produktion zubereitet wird. Der Geschäftssitz ist in einer ruhigen Gegend im Grünen gelegen und stellt einen idealen Ausgangspunkt dar, um den Triester Karst zu entdecken,



in den Wäldern spazieren zu gehen, Fahrrad oder Mountainbike zu fahren und Schauhöhlen (Grotta Gigante, Grotte di San Canziano, Grotte di Postumia), Dolinen und Überreste des Ersten Weltkriegs zu besichtigen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Vitovska, Malvasia.

ROTWEINE: Teran.

ERZEUGNISSE: eigenes Fleisch und Salami.



Sgonico
Via Sagrado, 1
34010 Sgonico TS
T. 0039 040 2296672
info@ostrouska.it

Ostrouska

Agritourismus

🕒 Mo-Fr: nur auf Reservierung
Sa, So: 10-22

An den Tagen der offenen Tür werden nur Gruppen mit mindestens 20 Teilnehmern nach Voranmeldung zugelassen.

___ VERKOSTUNG: 60 Sitzplätze
___ SPRACHEN: EN



Der Bauernhof Ostrouska, der schon immer ein Familienbetrieb war, ist seit 1986 als Ferienhof tätig. In Sagrado, im Herzen des Triester Karsts gelegen, ist es ein hervorragender Ausgangspunkt für Wanderungen und Mountainbiketouren.



In der Nähe befinden sich wichtige touristische Ziele wie die Grotta Gigante, die Casa Carsica, der botanische Garten Carsiana und das Naturschutzgebiet Monte Lanaro. Es ist auch ein idealer Ausgangspunkt für diejenigen, die sich einfach nur im Grünen entspannen und ein wunderschönes Panorama mit Blick auf das Meer genießen wollen, bei gutem Essen und ausgezeichneten Weinen.

PRODUKTE

Einheimische Weine, Gemüse, Wurstwaren und Fleisch aus eigener Produktion.



Trieste
Via dei Capitelli, 5/A
34121 Trieste TS
T. 0039 040 260 2329
info@al-petes.com

Al Petes Vino e Cibo in Città

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 19.30-23
So: 12.30-14.30 / 19.30-23

Ruhetag: Mo

Feiertage immer geöffnet

(z. B. Weihnachten, Ostern, Neujahr usw.)

___ PREISKLASSE: über € 40

___ PLÄTZE: 60 innen

___ UNTERKUNFT: Hotel James Joyce

___ SPRACHEN: EN; DE; HR



Seit 2012 erwartet Sie unser Restaurant in der Altstadt von Triest in den geräumigen Innenräumen und im Sommer auf der stimmungsvollen Sommerterrasse zwischen den Häusern von Cavana. Unsere Küche hat ihren Ursprung in der Tradition und setzt sich mit den Neuerungen fort, die wir unseren Kunden gerne vorschlagen. Auf unserer Speisekarte finden Sie einige traditionelle Gerichte aus Triest, die wir



schon immer zubereitet haben, oder die Verwendung typischer Produkte in zeitgenössischen Rezepten. Der Chefkoch und seine Brigade experimentieren gerne mit Neuem, wobei sie stets auf die Qualität der Rohstoffe und die Zubereitungstechniken achten.



Trieste
Via Cesare Battisti, 18/A
34125 Trieste TS
T. 0039 040 203 5357
info@caffesanmarco.com

Antico Caffè San Marco

Gourmet-Restaurant

🕒 Mo-Do: 8.30-22.30; Fr, Sa: 8.30-23.00
So: 9-21

Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Restaurant.

___ PREISKLASSE: € 30-40

___ PLÄTZE: 60 innen; 60 aussen

___ SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; FR; GR



Nicht das älteste, aber vielleicht das authentischste der historischen Kaffeehäuser in Triest. Das Antico Caffè San Marco wurde 1914 eingeweiht und hat die Atmosphäre und die Einrichtung des frühen zwanzigsten Jahrhunderts in Triest bewahrt, ohne altmodisch zu wirken.



Ein perfekter Rahmen für ein zeitgemäßes gastronomisches Angebot, das in der Lage ist, die Erzeugnisse des Gebiets hervorzuheben: Restaurant, Konditorei und eine interessante Vinothek, um die Besonderheiten von Triest auch mit den Sinnen zu entdecken.



Trieste
Piazza Attilio Hortis, 3
34123 Trieste TS
T. 0039 040 301 460
buffetsiorarosa@gmail.com

Buffet Siora Rosa

Italianisches Restaurant

🕒 Mo-So: 10-22
Ruhetag: Mo
PREISKLASSE: € 20-30
SPRACHEN: EN; DE



Das Buffet Siora Rosa ist eine historische Institution in Triest, gegründet im Jahr 1921. Es liegt im Herzen der Stadt und ist bekannt für seine traditionellen lokalen Gerichte wie Bollito Misto und andere typische friaulische Spezialitäten. Die gemütliche und familiäre Atmosphäre in Verbindung mit der Qualität der Gerichte und dem authentischen Service machen dieses Restaurant zu einem perfekten Bezugspunkt für alle, die in die lokale gastronomische Kultur mit einem Hauch von Geschichte und Tradition eintauchen möchten.



Trieste
Via Roma 24 B
viertel Borgo Teresiano
34132 Trieste TS
T. 0039 340 608 6977
shop@contimetrieste.it

Contime Trieste

Italianisches Restaurant

🕒 Di-Sa: 10-12.30 / 17-21
So, Mo nur auf Reservierung
VERKOSTUNG: 25 Sitzplätze
SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; FR



Im pulsierenden Herzen von Triest ist Contime die einzige „Lokale urbane Weinhandlung“, die ein einzigartiges Verkostungserlebnis von Triester Karstweinen und anderen typischen Produkten bietet.



Hier können die Besucher ihr eigenes kulinarisches Souvenir kreieren, indem sie aus 100 Weinetiketten von Muggia bis Sistiana wählen, darunter Schaumweine, Prosecco Trieste DOC Unterwasser-Reifung, natives Olivenöl extra Tergeste Dop, Liköre, Magenbitter, Gin, Käse und Wurst aus dem Karst, Honig und Obstkonserven aus der Provinz Triest. Die Verkostung bei Contime, die sich perfekt für einen Snack oder einen Aperitif eignet, ist eine Reise, die von der faszinierenden Erzählung des Geschichtenerzählers begleitet wird und jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.



Trieste
Via Dante, 2/B
34100 Trieste TS
T. 0039 040 637 838
eppingercaffè@gmail.com

Eppinger Caffè

Italianisches Restaurant

🕒 Mo-So: 07-21
Ruhetag: So im Sommer
PREISKLASSE: € 20-30
PLÄTZE: 50 innen; 60 aussen
SPRACHEN: EN; DE; SL; HR



Bar in Triest, die sich einer langen und alten Konditor- und Cafeteria-Tradition rühmt, deren Geschichte 1848 beginnt, und wo heute noch Rezepte angeboten werden, die sich an der Tradition inspirieren und auch in leckeren neuen Interpretationen angeboten werden. Die Konditorei ist ein Bezugspunkt in der Fußgängerzone, die vom Teatro Romano zum Meer führt, unweit vom ersten historischen Geschäft. Im



ersten Stock gibt es einen Raum, der dem Teegenuss und dem Plaudern gewidmet ist. In der Raummitte besiegelt der große weiße Tisch diesen gemeinsamen Augenblick des Zusammenseins. Am Sonntag wird ein reichhaltiges Brunch aus frischen und unverfälschten Nahrungsmitteln angeboten. Das Eppinger Caffè ist ein Ort der Geselligkeit: Aperitifs, Essen, Zusammenkünfte, Ausstellungen, Konferenzen oder einfach auf einen Kaffee.



Trieste
Via Malcanton, 10
34121 Trieste TS
T. 0039 040 241 0719
hostaria.malcanton@gmail.com

Hostaria Malcanton

Italianisches Restaurant

🕒 Mi-Mo: 11-15.30/18-23.30
Ruhetag: Di
Geschlossen für Feiertage 6. bis 22. November und 15. bis 27. Februar
PREISKLASSE: € 30-40
PLÄTZE: 55 innen; 35 aussen
SPRACHEN: EN



Wenige Meter von der Piazza Unità d'Italia entfernt, in einer warmen und informellen Atmosphäre, bietet die Hostaria Malcanton typische Gerichte der italienischen Meeresfrüchte-Tradition und der Gastronomie von Triest, die hier modern interpretiert wird. Die ersten Gänge werden mit frischen, lokalen Erzeugnissen zubereitet, während die zweiten Gänge je nach Tagesfang variieren. Die Desserts sind ausschließlich hausgemacht und werden mit lokalen Zutaten zubereitet. Die Weinkarte bietet eine sorgfältige Auswahl an Weiß- und Rotweinen aus der Region Friaul-Julisch Venetien.



Trieste
Fraz. Contovello-Kontovel
34017 Trieste TS
T. 0039 347 993 3778
klin.karst@gmail.com

Klin

- ⌚ Mo-So: Sitzplätze nur auf Reservierung
Reservieren Sie die Verkostung mindestens zwei Tage im Voraus.
- ___ VERKOSTUNG: 10 Personen
- ___ FLÄCHE: 0,2 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 2.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: über € 21
- ___ SPRACHEN: EN; ES; SL; HR



Ich bin Katrin Štoka, die Eigentümerin und treibende Kraft hinter meinem jungen (seit Juni 2018) und sehr kleinen Landwirtschaftsbetrieb „Klin“ in Contovello-Kontovel, einem kleinen Dorf auf dem Bergrücken zwischen dem Karst und dem Golf von Triest. Ich bin Winzerin und Weinbäuerin, Sommelière und ein großer Liebhaber von Natur und Nachhaltigkeit. Ich produziere nicht nur Wein, sondern baue auch Gemüse, Obst und Kräuter an. In meinen Weinbergen mit Blick auf das Meer organisiere ich Verkostungen und Weinerlebnisse, auch in Zusammenarbeit

mit Vereinen/Einrichtungen und anderen lokalen Betrieben. Unser Weingut und unsere Weinberge befinden sich in einem Kontext des heroischen Weinbaus: auf terrassierten Weinbergen, zwischen dem Karstkamm und dem Meer. Ein Glas Wein, die Natur, die Meeresbrise, die Aussicht: Lassen Sie sich verzaubern. Hinweis: Reservieren Sie die Verkostung mindestens zwei Tage im Voraus.

PRODUKTE

Schaumweine Jess, uralte Methode: ein extravaganter, natürlicher Schaumwein, der wahre „Prosecco unter Prosecco“ Mira el Mar, raffinierte klassische Methode, Jahrgang mit mindestens 12 Monaten auf den Hefen Weißviktoria, mazerierter Weißwein: ein faszinierender und echter „Orangenwein“ RotViola, hartnäckiger Rotwein: ein alkoholischer Fruchtsaft aus der roten Erde.



Trieste
Via San Lazzaro, 9
34122 Trieste TS
T. 0039 040 260 7179
odioilbrodods@gmail.com

Odio Il Brodo

- Italianisches Restaurant
- ⌚ Winter: Di-Sa: 11-22; So: 10-16
Ruhetag: Mo
- ⌚ Sommer: Mo: 18-23; Di-Sa: 11-22
Ruhetag: So
- ___ PREISKLASSE: bis zu € 20
- ___ PLÄTZE: 45 innen
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Andrea Natali aus Triest, der seit 15 Jahren als Koch in Italien und Kanada tätig ist, ist der Schöpfer des innovativen „Odio il Brodo“: Hühnerbistro mit unverfälschten Speisen und stets frischem und knusprigem Hähnchen. Ein Huhn, das dank Experimenten mit Garzeiten und unerwarteten Kombinationen auf eine neue Art und Weise dargeboten wird. Im Odio



il Brodo können Sie auch Bratkartoffeln und Desserts, leckere Sandwiches, Tacos, Burritos, Schnellgerichte, Beilagen, köstliche Desserts, das Frühstück und Aperitifs genießen. Jeden Sonntag ist ein reichhaltiger Brunch im Angebot.

PRODUKTE

0 km Produkte, Craft-Biere, 4 Weinsorten.



Trieste
Via del Ponte, 5/A
34121 Trieste TS
T. 0039 040 366 596
info@osteriadamarino.com

Osteria da Marino

- Lokaltypisches Restaurant
- ⌚ Mo-Mi: 18-1; Do: 12-15 / 18-1
Fr: 12-15 / 18-2; Sa: 12-15 / 18-2.30
Ruhetag: So
- ___ PREISKLASSE: € 30-40
- ___ PLÄTZE: 30 innen; 20 aussen
- ___ SPRACHEN: EN



Eine historische Osteria auf dem Gelände des ehemaligen jüdischen Ghettos, im Herzen von Triest, die bereits beim Eintreten einen herzlichen Empfang bietet. Die Osteria da Marino, die immer gut besucht ist, ist außerdem Vereinslokal des Triester Rugby-Teams. Das gastronomische Angebot erstreckt sich über das breite multikulturelle Szenario der Tradition von Triest, mit lokalen Erzeugnissen, typischen Spezialitäten, Fleischgerichten und einer großen Auswahl an Aufschnitt, Schmalz, Gänsesalami, in Öl eingelegte Spezialitäten sowie Käse. All dies begleitet von einer umfangreichen Auswahl an italienischen und ausländischen Weinen. Große Gastfreundschaft und sorgsame Erläuterung der Erzeugnisse.



Trieste
Molo Venezia, 1
34123 Trieste TS
T. 0039 040 322 9296
pier@pierts.it

Pier

Italianisches Restaurant

🕒 Mo-So: 11.30-15.30 / 18.30-22.30

__ PREISKLASSE: € 20-30

__ PLÄTZE: 70 innen; 100 aussen

__ SPRACHEN: EN; DE; ES



Das Pier ist ein exklusives Restaurant, das auf der wunderschönen Terrasse des Molo Venezia in Triest liegt und einen spektakulären Blick auf den gesamten Golf von Triest bietet. Es bietet ein



multisensorisches Esserlebnis dank der großen Aufmerksamkeit für frische Produkte, die fast ausschließlich aus der Region stammen, der raffinierten Küche des Küchenchefs und einer Auswahl an Weinen und Cocktails, die jedes Gericht begleiten. Das Restaurant ist ideal für elegante Abendessen oder Veranstaltungen und verbindet raffinierte Aromen mit einer stimmungsvollen Atmosphäre mit Blick aufs Meer, die jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.



Trieste
Piazza Attilio Hortis, 7
34124 Trieste TS
T. 0039 040 300 633
T. 0039 347 393 4467
info@aifiori.com

Trattoria Ai Fiori

Gourmet-Restaurant

🕒 Mo: 19-22.30

Di-Sa: 12.30-14.30 / 19-22.30

Ruhetag: So

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen

__ SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Die Trattoria ai Fiori ist ein historisches Restaurant in Triest mit Blick auf den Garten der Piazza Attilio Hortis, im Herzen der Altstadt und nur wenige Minuten von der Piazza Unità entfernt. Die Innenräume sind schlicht und elegant, während Sie in der Sommersaison draußen speisen können. Eine aufmerksame Gastfreundschaft und die Veredelung von Rohzutaten gehören zu den Stärken des



Restaurants. Die Küche bietet traditionelle Rezepte, hauptsächlich mit Meeresfrüchten, die mit Kreativität interpretiert werden, wobei Kombinationen entstehen, die es ermöglichen, den Geschmack des Fisches durch klug ausgewählte Beilagen und Gewürze hervorzuheben. Es gibt außerdem Fleischgerichte und die Möglichkeit, vegetarische Versionen der Gerichte zu kreieren. Die Weinkarte bietet eine sorgfältige Auswahl: vom Triester Karst bis zum Collio-Gebiet, vom DOC-Gebiet Colli Orientali del Friuli bis nach Slowenien und Kroatien. Und es mangelt nicht an bedeutenden Weinen aus der nationalen Weinszene.



BEI UNS
AN DER RIVIERA

FVG



Die Adriaküste von Friaul-Julisch Venetien ist landschaftlich sehr abwechslungsreich, mit Stränden, Flussmündungen und Felsen, die über das Meer hinausragen. Sie bietet ebenso anregende Ideen für Pausen zwischen Ausflügen, zum Schwimmen oder für



Spaziergänge auf dem goldenen Sand. Das Angebot des Meeres



und der Lagune ist von außergewöhnlicher Qualität. Krustentiere wie **Seespinnen**, **Scampi**, **Hummer**, **Flusskrebse** und **Garnelen** veredeln



die Speisekarten der Restaurants, ebenso wie die Qualität von **Seezunge**, **Wolfsbarsch**, **Brasse**, **Dorade**, **Ombrine**, **Flunder** und **Aal**, die in der Oberen Adria gefangen werden und nur eine einfache



Zubereitung erfordern, die ihre organoleptischen Eigenschaften bewahrt. In der Gegend von **Grado** sollten Sie den berühmten **Boreto** probieren, ein Fischergericht, das mit weißer Polenta serviert wird. **Sardellen** - oder **Sardoni** - paniert und Sardinen, gebraten oder **in Saor**, sind ebenfalls

charakteristisch und lecker. Klassisch sind auch die ersten Gänge und Vorspeisen mit



Muscheln, **Barmuscheln**, **Jakobsmuscheln**, **Herz-** und **Miesmuscheln**. Auf unserer Reiseroute mangelt es nicht an Restaurants und Trattorien, in denen Sie Ihre Lust auf frischen Fisch in Verbindung mit einem köstlichen friaulischen Weißwein stillen können:



am Meer, in der Lagune oder im Landesinneren. Suchen Sie sie auf den folgenden Seiten und... guten Appetit.

Zwischen Meer und Lagune auf den Spuren der Fischer



Aiello del Friuli
Strada Provinciale, 126
33041 Aiello del Friuli UD
0039 4311 993 576

La Prosciutteria IE Dall'Ava Palmanova

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Mo-So: 10-20

Geschlossen: Ostern Weihnachten,

1. Januar

PREISKLASSE: € 20-30

PLÄTZE: 60 innen; 50 aussen

SPRACHEN: EN;



Die Prosciutteria IE Dall'Ava in Palmanova ist der perfekte Ort für eine Shoppingpause, nur wenige Schritte von der UNESCO-geschützten Stadt entfernt. Ob für ein Frühstück am Vormittag, einen Aperitif oder ein Mittagessen, Sandwiches, Pizza, Pastagerichte, friaulische Spezialitäten und natürlich der allgegenwärtige San Daniele Schinken DOP warten auf Sie.



Aquileia
Piazza Pirano 8
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 319 00 / 347 015 6649 (IT; EN)
T. 0039 335 531 0945 (IT; EN; FR) / 324 623 9492 (IT; EN; DE)
ritterdez@gmail.com

Barone Ritter de Záhony

⌚ Mo-Fr: 9.30-12.30 / 14.30-18

Ruhetag: Sa, So

VERKOSTUNG: 50 Personen

Verkostungen auch am Wochenende

nach Voranmeldung

FLÄCHE: 60 Hektar.

DOC Friuli Aquileia, Prosecco

JAHRESPRODUKTION: 30.000 Flaschen

SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Etwa 100 Gamsziegen werden auf dem Hof gehalten und von Mai bis Oktober auf die Weide geführt. Die Weiden, die biologisch zertifiziert sind, werden dank eines mobilen Zauns im Wechsel bewirtschaftet. Eine Technik, die es den Ziegen ermöglicht, immer frisches und reichhaltiges Futter zu bekommen. Die Verarbeitung der Milch zu Molkereiprodukten von hoher ernährungsphysiologischer und organoleptischer Qualität erfolgt in Handarbeit. Alle Phasen der Milchverarbeitung, von der Verarbeitung bis zur Reifung, werden von Hand und ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen durchgeführt.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Baron Ritter de Záhony, Elvine - Chardonnay, Baron Ritter de Záhony, Edda Cristina - aromatischer Weißwein aus Palava-Trauben, Amalie Ribolla Gialla.

ROSÉ: Maví.

SPARKLEINE WEINE: Baron Ritter de Záhony, Brut Prosecco DOC



Ca'Tullio

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18; Sa: 8.30-12.30

Ruhetag: So

Geöffnet: 25. April 8.30 - 19,

1. Mai 8.30 - 12.30

— VERKOSTUNG: 60 Personen im

Verkostungsraum und Verkaufsorte

80 Personen im Verkostungsraum

„Taberna Romana“

Die Ursprünge des Anwesens Ca'Tullio gehen auf das Ende des neunzehnten Jahrhunderts zurück, als der Gebäudekomplex entstand, der im Jahr 1928 eine erfolgreiche Entwicklung für die landwirtschaftliche Tätigkeit der Familie Tullio erlebte. Ca'Tullio, ein imposantes und funktionelles Gebäude auf vier Etagen, war zu jener Zeit einer der bedeutendsten Wirtschaftsbetriebe der Gegend für die Produktion von Obst, Gemüse, Veredelungsunterlagen für Reben (Kober) sowie Getreide, vor allem aber für die Tätigkeit des Trocknens von Tabak. Etwa 1980 wurde der Betrieb übernommen und erlebte einen neuen Aufschwung, doch erst zwischen 1994 und 1999 erlebte er eine echte Wiedergeburt, als der gesamte Gebäudekomplex gekonnt renoviert wurde, wobei der Charme der ursprünglichen Struktur erhalten blieb, in einem der seltenen Beispiele industrieller Archäologie in der Region Friaul-Julisch Venetien. Heute ist die Produktionstätigkeit ganz und gar dem Weinanbau gewidmet, wobei sich die Weinberge zwischen dem Terroir der DOC-Gebiete Friuli Aquileia und Friuli Colli Orientali erstrecken. Das Weingut Ca'Tullio, das nach Vereinbarung für Führungen und Verkostungen zur Verfügung steht, wurde in den offiziellen Katalog des

— FLÄCHE: 40 Hektar DOC Aquileia

40 Hektar DOC Colli Orientali del Friuli

— JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE



Fremdenverkehrsverbands Friaul-Julisch Venetien als einer der schönsten Ausflugsorte der Region aufgenommen.

PRODUKTE

WEISSWEINE : Traminer Aromatico , Muller Thurgau , Pinot Grigio , Chardonnay , Sauvignon , Ribolla Gialla.

ROTWEINE: Refosco dal Peduncolo Rosso , Pignolo , Merlot , Cabernet Franc.

WEIN: Belladonna passito di Refosco.

SCHAUMWEINE : Prosecco DOC Extra Dry , Ribolla Brut.

GRAPPA: Grappa di Traminer - Grappa di Refosco.

Bulk-Wein in Demijohn und Bag in Box.



Cocambo

🕒 Mo-Fr: 9-14; Sa, So: 9-18

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— SPRACHEN: EN; DE; HU



Cocambo stellt eine Reise in die Welt des Kaffees, der Schokolade und aller Köstlichkeiten der handwerklichen Zuckerbäckerei dar. Die einladenden Räumlichkeiten umfassen die Werkstätten, das Café, den Laden und einen Schulungsraum. Im Inneren können Sie die Kaffeeröstung, die Kakaoverarbeitung zur Herstellung von Schokolade und interessante audiovisuelle Führungen mitverfolgen. Cocambo organisiert Gruppentouren mit halbstündigen Führungen und anspruchsvollere Werkstattaktivitäten sowie Online-Kurse.

PRODUKTE

Schokolade, Kaffee, Eis, herzhafte Snacks, heiße und kalte Getränke, Fruchtsäfte, typische Süßigkeiten, Marmeladen.



La Colombara

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo, Do: 11-15

Di, Mi, Fr-So: 11-15 / 19-22.30

— PREISKLASSE: € 20-30

— PLÄTZE: 70 innen; 40 aussen

— SPRACHEN: EN; DE



Für die Güte, die Qualität und die Vielfalt der Gerichte, die man täglich im Restaurant La Colombara genießen kann, sorgt die familiäre Leitung der Familie Aizza, die ihre Liebe und Erfahrung mit der Meeresküche der nahe gelegenen Insel Grado einbringt. Im Restaurant wird hauptsächlich frischer Fisch von den Märkten von Grado und



Marano Lagunare zubereitet, begleitet von hausgemachtem Brot, Pasta und Desserts, die aus lokalen Rohstoffen aus der friaulischen Tiefebene hergestellt werden.



Aquileia
Piazza Capitolo, 17
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 919 592
info@pasticceriamosaico.com

Pasticceria Mosaico

🕒 Mo-So: 9-19

Juli bis August täglich: 8-20

__ BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

__ SPRACHEN: EN; DE; HU



Die 1978 von Alietta und Mario gegründete Pasticceria Mosaico in Aquileia hat ihren Ursprung in einem kleinen Handwerksbetrieb, in dem sie traditionelle Torten und Kuchen für lokale Hotels und



Restaurants herstellten. Im Jahr 1992 zog das Unternehmen an die Piazza Capitolo, gegenüber der Basilika, um und expandierte in die Welt der Schokolade, des Kaffees und des Tees und spezialisierte sich auf glutenfreie, milchfreie und vegane Torten. Im Jahr 2011 eröffnete sie die Saletta mit 50 Plätzen und mit Blick auf eine Schokoladenmanufaktur,

wo Kurse für Kinder und Erwachsene sowie Verkostungsabende angeboten werden. Die Konditorei verfügt auch über eine Mini-Rösterei, die beweist, dass sie ständig bemüht ist, das, was sie verkauft, selbst herzustellen: Gebäck, Marmeladen, Eis, hausgemachte Brötchen und Kaffee. Die Pasticceria Mosaico ist berühmt für Gubana, Presnitz und „DolceAquileia“, eine Süßspeise, die von Zutaten aus dem alten Rom inspiriert ist. Die Konditorei ist stets innovativ und bereitet für 2018 ein neues Projekt vor, das eine einzigartige Erfahrung in der Welt der Schokolade und des Kaffees verspricht.

PRODUKTE

Schokolade, Kaffee, Eis, herzhafte Snacks, heiße und kalte Getränke, Fruchtsäfte, typische Süßigkeiten, Marmeladen.



Aquileia
Via Beligna, 30/D
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 93083
T. 0039 340 0049333 / 335 5250582
vinibrojli@gmail.com

Vini Brojli

🕒 Mo-Sa: 9.30-12.30 / 15-19

So: Geöffnet nach Voranmeldung

Sommernachmittags: 15.30-19.30

__ PLÄTZE: 120 Stehplätze; 60 Sitzplätze

__ VERKOSTUNG: *nur auf Reservierung*

__ BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

__ FLÄCHE: 15 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN



Das Weingut Vini Brojli hat sich in einem kulturellen Rahmen entwickelt, in dem die Tradition des Weinanbaus eine tausendjährige Geschichte aufweist. Der Name Brojli leitet sich von brogijilos ab, was für die alte Bevölkerung keltischen Ursprungs, die sich einst in diesem Gebiet niederließ, die kleinen Grundstücke in der Nähe des Hauses bezeichnete, die mit Weinreben bebaut waren. Und zwar genau dort, wo die alten Römer Wein für die Adligen von Aquileia produzierten. Die lange landwirtschaftliche Geschichte, der Respekt vor den Traditionen sowie ein fruchtbarer und großzügiger Boden, der mit natürlichen Anbautechniken bearbeitet wird, machen den Betrieb zu einem Bezugspunkt in der Gegend. Die zahlreichen Weinsorten, die hergestellt werden, zeichnen sich durch die hohe Qualität der Trauben und eine minimalinvasive Weinbereitung aus: Die Weine sind jung, frisch und passen sowohl zu lokalen Gerichten als auch zu nationalen Spezialitäten. Der Familienbetrieb bietet die Möglichkeit der Weinverkostung und der Besichtigung der Kellerei in einer bäuerlichen Atmosphäre, in vollem Respekt der lokalen Tradition. Das gemütliche „Velarium“ der Kellerei inmitten eines großen Gartens mit Blick auf die Patriarchalbasilika von Aquileia ist ideal



für Verkostungen, festliche Umtrünke oder Momente der Entspannung.

PRODUKTE

WEISSE WEINE: Friulano, Pinot Bianco, Riesling, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Chardonnay .

ROTE WEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Campo della Stafula.

SPITZENDE WEINE: Tracce Metodo Classico, Ribolla Gialla Brut.

SÜSSE WEINE: Verduzzo Friulano.
SONSTIGE ERZEUGNISSE: Grappa, Refosco Grappa, Traminer Grappa, traditionelle Wurstwaren.



Aquileia
Via San Zili, 14
33051 Aquileia UD
T. 0039 333 863 2648
T. 0039 338 564 8301
info@vinipuntinaquileia.com

Vini Puntin

🕒 Mo-Sa: 9.30-18.30;

So: Geöffnet nach Voranmeldung

___ VERKOSTUNG: 12 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 8 Hektar zertifizierte

Bio-Ackerfläche und 4 Hektar Weinberge

in Umstellung auf ökologischen Landbau

___ JAHRESPRODUKTION: 30.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN; DE



Mitten im Grünen, jedoch nicht weit entfernt von den wichtigsten archäologischen Stätten und dem Radweg von Aquileia, im gleichnamigen DOC-Gebiet, befindet sich das Weingut Vini Puntin. Die Produktionsphilosophie ist auf niedrige Erträge und das aufmerksame Verfolgen aller Phasen der Weinherstellung ausgerichtet, von der Gärung bis zur Abfüllung. Zu den Weinen im Katalog gehören der typische Friulano, der blumige Pinot Bianco, die fruchtigen Weinsorten Merlot und Cabernet Franc, der intensive und vollmundige Refosco sowie die beiden Traubenmischungen Cantius Bianco und Cantius Rosso, die in Tonneau-Fässern aus Eichenholz ausgebaut werden. Es ist möglich, Besichtigungen und Verkostungen zu organisieren, um die Weinberge, die Weinherstellungstechniken und die Produkte des Betriebs zu entdecken. Vini



Puntin bietet seinen Besuchern kostenlose Fahrräder für einen angenehmen Ausflug, damit sie das Gebiet entdecken können.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Weißburgunder, Cantius Bianco

ROTWEINE Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Merlot, Cantius Rosso.



Bagnaria Arsa
via XXIV Maggio, 15
33050, Bagnaria Arsa UD
T. 0039 333 118 0020
laselcefarmhouse@gmail.com

La Selce Farmhouse

Agriturismo

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

___ BESICHTIGUNGEN: die Öffnungszeiten variieren: Das Bauernhaus ist von April bis Oktober geöffnet Der Nachtdienst ist immer verfügbar.

___ PREISKLASSE: bis zu € 20

___ UNTERKUNFT: La selce Farmhouse

___ SPRACHEN: EN; ES



Wir sind ein seit fünf Generationen geführter Familienbetrieb. Wir befinden uns in der friaulischen Tiefebene, nicht weit entfernt von touristisch und kulturell interessanten Orten wie Palmanova, Strassoldo, Aquileia und Grado. Wir sind bekannt für unsere Maislabyrinth, mit



denen wir für unser Gebiet werben! In der Saison öffnen wir unser Bauernhaus, wo wir typische lokale Produkte anbieten. Wir bieten verschiedene Aktivitäten auf unserem Lehrbauernhof für Jung und Alt.



Bagnaria Arsa
 Loc. Antonini, 4
 33050 Bagnaria Arsa UD
 T. 0039 366 167 9153
 T. 0039 0432 923 670
 sales@tenutapribus.it

Tenuta Pribus

🕒 Mo-Fr: 8.30-18;

Sa: 8.30-12 nur auf Reservierung

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 50-52 Personen

__ FLÄCHE: 25 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN; DE; ES



Eingebettet in das grüne DOC-Gebiet von Friaul ist das Weingut Tenuta Pribus ein wahres Juwel zwischen der romanischen Stadt Aquileia und der sternförmigen Festung von Palmanova. An diesem außergewöhnlichen Ort, der sich über vierzig Hektar Land erstreckt, von denen fünfundzwanzig mit Reben bestückt sind, entstehen die Trauben, aus denen wir unsere einheimischen und internationalen Weine herstellen.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Chardonnay, Friulano, Pinot

Grigio, Ribolla Gialla

ROTWEINE: Cabernet, Merlot, Pinot

Noir, Refosco dal Peduncolo Rosso,

Tazzelenghe.



Carlino
 Strada Colomba, 4
 33050 Carlino UD
 T. 0039 329 574 3311
 info@cadellovo.it

Tenuta Ca' del Lovo

🕒 Mo-Do: nur nach Vereinbarung

Fr-So: 8-12 / 14-18 nur auf Reservierung

__ SPRACHEN: EN; DE



Die Tenuta Ca' del Lovo in der Lagune von Marano ist ein Paradies von 400 biologisch bewirtschafteten Hektar, von denen 13 in einem natürlichen Zustand gehalten werden. Hier finden Sie sechs gemütliche Zimmer, einen Entspannungsraum mit atemberaubender Aussicht, eine Panoramaterrasse, einen Solariumbereich und ein privates Spa. Die Tenuta Ca' del Lovo bietet ein einzigartiges Erlebnis mit vielen Aktivitäten: Reiten, Sportfischen, Obst- und Gemüseernte im Biogarten und Workshops im sozialpädagogischen Bauernhof. Zu den Fahrradrouten gehören auch Fahrrad-Boot- und Fahrrad-Hubschrauber-Transfers, mit Strandservice auf einer exklusiven Insel. Der Outdoor Wellness-Bereich und das Spa bieten Momente der Entspannung, während der Barrique-Keller zur Verkostung der Kräuterbitter der Lagune einlädt. Geführte Ausflüge in die



Natur runden das Angebot ab, bei denen man die lokale Flora und Fauna entdecken kann. Die Tenuta Ca' del Lovo ist der ideale Ort für ein unvergessliches Erlebnis inmitten der Natur.

PRODUKTE

Fisch, Bio-Obst, Bio-Gemüse.

Casali Aurelia

- 🕒 Di-So: 9-12.30 / 15-19
Geöffnet nach Voranmeldung
Ruhetag: Mo
__ VERKOSTUNG: 60 Stehplätze; 80 Sitzplätze
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 15 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 70.000 Flaschen
__ UNTERKUNFT: Agriturismo Il Picchio
__ PREISKLASSE: bis zu € 10
__ SPRACHEN: EN; DE



Der Landwirtschaftsbetrieb Casali Aurelia befindet sich in Castions di Strada, im DOC-Gebiet Friuli Annia, einem Gebiet, dessen Eignung zum Weinbau bereits in der Römerzeit bekannt und geschätzt war, wie die Entdeckung von Weinamporen in vielen archäologischen Ausgrabungsstätten beweist. Der Betrieb, der sich im Besitz der Familie Filippi befindet, produziert Trauben, aus denen die edelsten Produkte der friaulischen Weintradition gewonnen werden, und ist immer gerne Gastgeber für alle, die seine Geheimnisse entdecken und seine Weine kosten möchten. Es ist möglich, das Weingut zu besichtigen oder interessante Verkostungen zu genießen, aber auch hier zu übernachten und die Küche des Ferienhofs „Il Picchio“ zu entdecken, der von derselben Familie geführt wird. Die Weinkellerei ist hochmodern ausgestattet, um die besten Bedingungen für die Weinbereitung zu erhalten, die zur Herstellung von Weinen unter Berücksichtigung ihrer Eigenheiten führen. Die Einrichtung ermöglicht die



Lagerung und Reifung der Flaschen bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit nach den Vorgaben der neuesten Konservierungstechniken.

PRODUKTE
WEISSWEIN: Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Verduzzo Friulano.
ROTWEIN: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.
SPARKLING WINE: Chardonnay Brut.
PRODUKTE: Aufschnitt, Gemüse, Obst, Honig, Wein und Grappa.



Corte Tomasin

- Lokaltypisches Restaurant
🕒 Mo-Sa: 9-13 / 15-20
Ruhetag: So
__ PLÄTZE: 30-40
__ PREISKLASSE: bis zu € 20
__ SPRACHEN: EN; DE



Eine familiengeführte Ölmühle, die heute von Ellis, dem ältesten Sohn der Familie Tomasin und Landwirtschaftsexperten, geleitet wird. Er trat in die Fußstapfen



seiner Eltern und begann 2003 mit dem Anbau von Olivenbäumen. Zwanzig Jahre später entwickelt sich der Betrieb ständig weiter und stellt natives Olivenöl extra her, wobei er die Ernte verschiedener Sorten verarbeitet, die sich an die Böden des Nordostens angepasst haben. Es werden sechs verschiedene Evo-Öle in den Varianten leicht, mittel und intensiv fruchtig hergestellt. Die Ölmühle steht auch für die Verarbeitung im Auftrag Dritter zur Verfügung.



Cervignano del Friuli
Borgo Gortani, 2
33052 Cervignano del Friuli UD
T. 0039 0431 319 00
info@obiz.it

Obiz

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18;

Sa: 8.30-12.30

Ruhetag: So

___ VERKOSTUNG: 20 Plätze

___ FLÄCHE: 40 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN; DE



Obiz liegt in einem kleinen ländlichen Ort namens Borgo Gortani in der Gemeinde Cervignano del Friuli: ein Gebiet, das seit der Römerzeit dem Weinbau gewidmet ist, wie die zahlreichen Weinamphoren, die auf dem Grundstück gefunden wurden, beweisen. Hier schaffen die lehmig-sandigen Böden, die Nähe der Adria und die schützende Barriere der Julischen Voralpen ein für den Weinbau günstiges Terroir. Im Jahr 1997, nach Abschluss seines Agrarstudiums, beschloss der heutige Inhaber, in die Fußstapfen seines Großvaters väterlicherseits zu treten und sich auf eine Reise voller Leidenschaft und unternehmerischen Muts zu begeben. Im Laufe der Jahre hat Yunmani zusammen mit seinem Team ständige Verbesserungen sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller vorgenommen, wobei er stets mit vollem Respekt für die kleinen natürlichen Ökosysteme gearbeitet hat, mit dem Ziel einer ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft, die heute mit dem SQNPI-Siegel zertifiziert ist. Heute erstreckt sich Obiz über 40 Hektar, auf denen einheimische und internationale Trauben angebaut werden. Das Ergebnis sind junge, geradlinige Weine, die perfekt zu den sortentypischen Aromen der Herkunftsrebsorte passen. Es besteht die



Möglichkeit, Besichtigungen der Weinberge, des Weinkellers und Weinverkostungen in Kombination mit Wurst- und Käsesorten aus der Region zu organisieren.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Natissa Bianco, L'Opposto Bianco (aus resistenten Reben - PIWI).

ROTWEINE Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Natissa Rosso, L'Opposto Rosso (aus widerstandsfähigen Rebstöcken - PIWI).

ROSÉ: Rosé Spumante.

SPRITZENDE WEINE: Ribolla Gialla Spumante, Brut Spumante, Rosé Spumante, Prosecco.



Cervignano del Friuli
Via Ca' Bolani, 2
33052 Cervignano del Friuli UD
T. 0039 0431 326 70
info@cabolani.it

Tenuta Ca' Bolani

🕒 Mo-Sa: 9-21;

Ruhetag: So

🕒 Wine shop: Mo: 15-19;

Di-Sa: 9-12 / 15-19

___ VERKOSTUNG: 100 Stehplätze; 50 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

da 4 a 50/60 Personen

___ FLÄCHE: 550 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 1.700.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN



Ca' Bolani ist ein Anwesen, in dem Reben und Natur in perfekter Harmonie gedeihen. Es ist von 999 Zypressen gesäumt, die eine außergewöhnliche Artenvielfalt zelebrieren und schützen. Das Weingut erstreckt sich über das *Agro Aquileiese-Gebiet* das seit der Römischer Kaiserzeit für seine Weine berühmt ist. 550 Hektar



sind mit Weinbergen bedeckt, weshalb Ca' Bolani die größte Ausdehnung von Weinbergen in Norditalien aufweist. Es liegt eingebettet zwischen den Alpen und dem Meer und profitiert von idealen Bedingungen für die Weinproduktion: die Meeresbrise im Sommer, die schützenden Alpen, die großen Temperaturunterschiede,

die Vielfalt der Böden, die zum Meer hin abfallen, wo sich die Zusammensetzung von Lehm und Kies ändert und Sandböden Platz macht. Das Weingut verfügt über ein einzigartiges weinbauliches Erbe, einen wahren Weinbergpark, der dank der Pflege des Önologen Roberto Marcolini raffinierte Weiß- und strukturierte Rotweine beschert, darunter Refosco dal Peduncolo Rosso, die autochthone Rebsorte par excellence des Friauls.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Aquilus, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Traminer, Friulano, Müller Thurgau, Opimio

ROTWEINE: Refosco dal p.r., Merlot, Cabernet, Alturio

SPARKING WINES: Prosecco, Prosecco Spumante Brut, Chardonnay Frizzante, Müller Thurgau Frizzante.



Cervignano del Friuli
Via San Marco, 5 - fraz. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli UD
T. 0039 0431 930 83
info@vitas.it

Villa Vitas

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18; Sa: 9-13
So: Geöffnet nach Voranmeldung
- 🍷 Wine Shop:
Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18;
Sa von April bis Oktober: 9-13 / 15-18
von November bis April nach vorheriger
Reservierung
- VERKOSTUNG: 80 Stehplätze; 45 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: 50 Personen
- FLÄCHE: 18 Hektar DOC Friuli
- JAHRESPRODUKTION: 130.000 Flaschen
- SPRACHEN: EN; DE



In Strassoldo, einer prächtigen Feudalfestung mit umgebendem Dorf zwischen Palmanova und Aquileia, erwartet das Landgut Villa Vitas seine Gäste. Der Hauptsitz ist eine historische Residenz aus dem achtzehnten Jahrhundert, die eingebettet in einen stillen, jahrhundertealten Park liegt. Der Park wird von einer langen Magnolienallee durchquert, die sich zwischen den Weinbergen verliert. Die gesamte Weinanbaufläche, die in einer Erosionsebene auf einem überwiegend lehmigen Boden liegt, wurde in den letzten Jahren anhand moderner Anbausysteme umgestaltet. Um die Kontrolle über die gesamte Lieferkette, angefangen von den Trauben, die alle aus eigener Produktion stammen, bis hin zur fertigen Flasche zu gewährleisten, finden die Produktionsprozesse ausschließlich innerhalb des Weingutes statt. Das Weingut begann Anfang des 20. Jahrhunderts in Triest als Weinhandelsunternehmen im dortigen Freihafen und die Liebe zum Weinbau veranlasste den Gründer, 1937 das Weingut Strassoldo zu erwerben. Es ist möglich, sowohl in der Villa aus dem 18. Jahrhundert, und zwar in geräumigen Apartments mit eleganter Ausstattung, als auch im angrenzenden eleganten Anbau zu

übernachten. Villa Vitas bietet eine Führung an, um die Geschichte der Villa, des Parks und der Weinberge kennenzulernen. Außerdem sind ein Besuch des privaten Museums für landwirtschaftliche Geräte und eine Weinverkostung möglich, auf Wunsch



auch mit lokalen Köstlichkeiten kombiniert. Es ist außerdem möglich, die gesamte Villa für exklusive Privatveranstaltungen im Sommer und im Winter zu mieten.

PRODUKTE

DOC-Weine aus dem Friaul, Ribolla Gialla-Schaumwein Brut und Grappe.



Fiumicello Villa Vicentina
Via Tiel, 24
33050 Fiumicello-Villa Vicentina UD
T. 0039 339 725 8894
algranaio.bio@gmail.com

Al Granaio

- Gourmet-Restaurant
- ⌚ Di-So: 11.30-14.30 / 17.30-22
Ruhetag: Mo
Von Oktober bis Mai auch am
Sonntagabend geschlossen.
- PREISKLASSE: € 30-40
- PLÄTZE: 70 innen; 70 aussen
- SPRACHEN: EN; DE; ES



Das Restaurant Al Granaio ist eine perfekte Synthese aus Rustikalem und Modernem, sowohl im Design als auch in der Küche. Das Restaurant befindet sich in einem charmanten Getreidespeicher, der zu einem spätantiken Kloster gehörte, und ist nur wenige Autominuten von Aquileia entfernt. Die Küche, die sich auf gesunde Gerichte konzentriert, verwendet hauptsächlich Bio-Rohstoffe, die entweder selbst angebaut oder von kleinen lokalen Erzeugern bezogen werden. Auf der saisonal wechselnden Speisekarte stehen hochwertige, umweltschonende Zutaten aus der Region im Vordergrund. Unter den Vorschlägen finden sich auch traditionelle Fleisch- und Fischgerichte, die unter dem Aspekt des Gourmand neu interpretiert werden und eine raffinierte und authentische kulinarische Erfahrung bieten. Al Granaio ist das ganze Jahr über



geöffnet und empfängt seine Gäste sowohl in den gemütlichen Speisesälen als auch im großen, von Grün umgebenen Garten, von dem aus man einen herrlichen Blick auf den Glockenturm von Aquileia hat. Dieses Landrestaurant im Herzen von Agro-Aquileia bietet nicht nur Genuss für den Gaumen, sondern auch eine angenehme und entspannte Umgebung für den Geist.



Fiumicello Villa Vicentina
Via Adriano Olivetti 52
33059 Villa Vicentina UD
T. 0039 0431 326 70
T. 0039 329 276 5819
italia@valpanera.it

La Casa del Refosco - Valpanera

🕒 Mo-Sa: 9-13 / 15-19

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung

50 Personen

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 48 Hektar DOC Friuli Aquileia

__ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN; DE



Valpanera wurde im Jahr 1972 nach dem Erwerb der ersten 20 Hektar Weinberge gegründet und ist im Laufe der Jahre allmählich auf die heutigen 55 Hektar angewachsen, von denen 48 mit Reben bepflanzt sind. Die Eigentümer, die seit Generationen Winzer sind, kümmern sich persönlich um die Bewirtschaftung, unterstützt von spezialisiertem Personal vor Ort. Valpanera wendet eine handwerkliche Önologie an, die den Weg der Traubenumwandlung mit vollem Respekt vor den einzelnen Weinbergen kombiniert. Die Zeit ist eine der Hauptzutaten, auf die sich der Betrieb verlässt, um seinen Weinen eine hohe Qualität zu verleihen. Am Ende

der neunziger Jahre wurde die Weinkellerei in der Mitte des Anwesens gebaut, die heute mit den modernsten Technologien der Weinherstellung ausgestattet ist. Als Produktionspolitik hat das Unternehmen den Weg der Nachhaltigkeit in Kombination mit dem Präzisionsweinbau gewählt. Tradition und innovative agronomische Techniken, unterstützt durch digitale Technologie, die permanente Begrünung der Weinberge sowie eine ausschließlich mechanische Bodenbearbeitung ohne Herbizide sind einige der Schritte, die zu dieser Anbaumethode gehören.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Verduzzo Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Ribolla Gialla, Album (Verschnitt), Elisir di Refosco Soße zum Würzen auf der Basis von gekochtem 3, 6 und 12 Jahre altem Most. Linea Ca'del Borgo: Cabernet, Merlot, Rosé, Chardonnay.

ROTWEINE: Refosco d.P.R. (Classico, Superiore, Riserva), Alma (Verschnitt), Cabernet Sauvignon, Atrum (Verschnitt).

SCHAUMWEINE: Extra Dry und Rosé



Grado
Via dei Provveditori, 6
34073 Grado GO
T. 0039 0431 812 06
info@hotelmarea.it

Hotel Marea

Italianisches Restaurant

🕒 Mo-So: 12-14.30 / 18.30-22

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 50 innen; 60 aussen

__ SPRACHEN: EN; DE



Das Restaurant des Hotels Marea blickt auf die Felsen der herrlichen Strandpromenade von Grado. Es steht auch Nicht-Hotelgästen offen und ist nur wenige Gehminuten vom Strand „Costa Azzurra“ und der Altstadt entfernt und Mandracchio Hafen. Man kann sowohl im großen Speisesaal mit



Blick auf das Meer als auch auf der gemütlichen Panoramaterrasse, dem Stolz der gesamten Einrichtung, sitzen. Unter den angebotenen Spezialitäten stehen Fisch- und Schalentiergerichte sowie Fleischgerichte. Die typischen Aromen der Lagune von Grado werden durch hochwertige, saisonale Zutaten und die passende Begleitung mit ausgewählten Weinen zur Geltung gebracht. Auch die Auswahl an Gemüse und Desserts ist reichhaltig und einladend. Das Ambiente ist gepflegt und einladend, und zwar auch dank des Service des Personals.



Grado
Largo San Grisogono, 3
34073 Grado GO
T. 0039 0431 835 50
info@hotelastoria.it

Settimo Cielo

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-So: 12.30-14 / 19-22

Ruhetag: Mo

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 50 innen; 25 aussen

__ SPRACHEN: EN; DE



Eine Terrasse im siebten Stock mit einem unvergleichlichen Blick auf das Meer und die Lagune ist der spektakuläre Rahmen dieses Restaurants. Kunden können einen Tisch am Pool wählen oder drinnen sitzen, um die Aussicht durch die großen Fenster zu genießen. Die angebotenen Gerichte basieren auf der Tradition von Grado, die die Köche mit Phantasie und Liebe zum Detail interpretieren. Der Höhepunkt des gastronomischen Angebots ist das Degustationsmenü: jeden Monat eine neue Kombination für ein unvergessliches Erlebnis. Die Küche bietet raffinierte Geschmackskombinationen



auch für diejenigen, die vegetarische oder glutenfreie Gerichte bevorzugen. Der Maitre des Settimo Cielo wird Sie bei der Auswahl der Weine aus dem breiten Angebot unterstützen.



Grado
Via Calle Porta Piccola, 6
34073 Grado GO
T. 0039 0431 809 50
info@androne.it

Tavernetta all'Androna

Gourmet-Restaurant

🕒 Mo-Fr: 18-23

Sa, So: 12-15 / 18-23

25 April-26 Oktober

Mo-Do: 18-22.30;

Fr-So: 12- 14:30 / 18-22.30

___ PREISKLASSE: über € 40

___ PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen

___ SPRACHEN: EN



Die Trattoria All'Androna liegt im Herzen der Altstadt und stellt dank seiner charmanten Atmosphäre eines der Wahrzeichen der Stadt dar. Die Küche ist ausgesprochen kreativ und bietet sorgfältig zubereitete Speisen. Der gastronomisch prägende Charakter ist in der Geschichte von Grado verankert, jedoch modern interpretiert. Die bedeutende Weinkarte umfasst ausgezeichnete Weine aus der Region Friaul-Julisch Venetien und bietet außerdem nationale und internationale Qualitätsweine. Zu den angebotenen Getränken gehören auch handwerklich gebraute regionale Biere, Kaffee von lokalen Röstern und lokal produzierte Spirituosen. Allen Kunden wird ein kostenloser Aperitif serviert.



Latisana
Via Crosere, 115
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 510 150
T. 0039 340 8731918
info@albafiorita.com

Albafiorita

🕒 Mo-So: 9.30-12 / 14.30-18.30

___ VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

100 Stehplätze

___ FLÄCHE: 8 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 70.000 Flaschen

___ UNTERKUNFT: Agriturismo Albafiorita

___ SPRACHEN: EN; DE



Ich bin Dino und ich stelle Ihnen Albafiorita vor, ein kleines, junges und dynamisches Weingut, das ich zusammen mit meiner Familie führe. Es befindet sich an der Küste von Friaul-Julisch Venetien, zwischen Venedig und Triest, nur 10 km von der Adria entfernt. Albafiorita entstand aus dem Traum meiner Eltern, Laura und Virgilio, die vor 25 Jahren beschlossen, ein altes Landhaus zu renovieren und ein kleines Paradies zu schaffen, in dem wir all jenen Gastfreundschaft bieten, die sich inmitten des Grüns unserer Weinberge entspannen möchten. Unser Weingut besteht aus 8 Hektar, die alle biologisch bewirtschaftet werden. Unser Ziel ist es, kompromisslos hochwertige und wirklich nachhaltige Weine zu erzeugen. Aus diesem Grund haben wir uns für die Verwendung neuer, so genannter „resistenter“ Reben entschieden, da diese von Natur aus resistent gegen Pilzkrankheiten sind, was es uns ermöglicht, die Behandlungen im Weinberg so weit wie möglich zu reduzieren.



PRODUKTE

WEISSE: M'ama BIO IGT Venezia Giulia Bianco 2022, Soffio IGT Venezia Giulia Bianco 2020

ROTE: Cabernet DOC Friuli 2020, Merlot DOC Friuli 2020

SPARKLEINE WEINE: Prosecco DOC Extra dry

Casale ai Prati

🕒 Mo-So: 9-12 / 14.30-19

___ VERKOSTUNG: 80 Stehplätze; 50 Sitzplätze

___ FLÄCHE: 3 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN; DE



Mit acht Zimmern, einem Apartment und einem Spa, der den Gästen zur Verfügung steht, bietet Casale ai Prati den Besuchern des Friauls einen erholsamen Aufenthalt auf dem Lande. Der von 4 Hektar grünem Land umgebene Ferienhof verdankt seinen Namen der Hauptproduktion des 2008 gegründeten Familienbetriebs: dem Rasen. Im Jahr 2018 haben die Eigentümer Renovierungsarbeiten an einem alten Bauernhaus vorgenommen und es in das heutige traditionelle Bauernhaus im ländlichen Stil verwandelt. Seit einigen Jahren widmet sich der Betrieb auch der Produktion von Gerste zur Verarbeitung zu Agrarbier. Die jungen Besitzer haben außerdem beschlossen, die Leidenschaft ihres Großvaters weiterzuführen, nämlich den Anbau eines kleinen Weinbergs in der Nähe der Lagune, aus dem stille und spritzige Weine mit interessanten organoleptischen Eigenschaften gewonnen werden.



PRODUKTE

Vino Spumante Brut, Vino Spumante Extra Dry, Vino Bianco da viti resistenti, Birra agricola Scura, Birra agricola Bionda, Birra agricola Ambrata.



Geremia Davide

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 16.30-18.30; Sa: 9-12

So: nur auf Reservierung

Direktverkauf

___ VERKOSTUNG: 50 Stehplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ SPRACHEN: EN; DE



Die Produktion und Verarbeitung von Tafeläpfeln und -birnen ist die Haupttätigkeit dieses Betriebs, der seinen Erfolg seit



dreißig Jahren auf die Qualität und Naturbelassenheit seiner Erzeugnisse gründet. Der landwirtschaftliche Betrieb Geremia Davide – der nur wenige Kilometer von den Badeorten Lignano Sabbiadoro und Bibione entfernt liegt – verarbeitet seine ausgewählten Früchte direkt in der eigenen Werkstatt und mithilfe eines handwerklichen Verfahrens zu Säften, Konfitüren und Trockenfrüchten.

PRODUKTE

Von Juli bis Dezember: Birnen
 Von September bis April: Apfel
 Immer (wenn das Produkt nicht fertig ist): Apfelsaft, Birnensaft, getrocknete Apfel, Marmelade, Zonta (leichte Apfelsauce).



Latisana
Via Lignano Sabbiadoro, 148/B
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 535 13
info@lorenzonetto.it

Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti

🕒 Mo-So: 8-18.30

___ FLÄCHE: 50 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ SPRACHEN: EN; DE



Die Weitergabe der Kunst des Weinbaus und der Weinherstellung von Generation zu Generation ist das Modell dieses interessanten Weinguts. Hier werden Arbeitsabläufe wie der Winter- und Sommerschnitt und die Ernte mit manuellen Techniken durchgeführt, die die Tradition aufs Genaueste respektieren. Gleichzeitig werden die Produktionstechniken regelmäßig aktualisiert, mit dem Ziel, die Qualität ständig zu erhöhen. Um Weine mit immer besseren organoleptischen

Eigenschaften zu erzeugen, setzt der Betrieb Hightech-Weinbereitungsmaschinen und Edelstahl tanks ein. Lorenzonetto liegt im DOC-Gebiet Latisana, einem Gebiet, das sich dank der Nähe zur Adria und ihrer salzigen Luftströme sehr für den Weinbau eignet. Diese Bedingungen begünstigen dank eines idealen Mikroklimas die Produktion von duftenden Weinen, die sich durch angenehme Geschmacksnoten auszeichnen.

PRODUKTE

WEISSE WEINE: Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Pinot Grigio, Friulano.

ROTE WEINE: Refosco, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Franconia.

ROSÉ: Rosé Spumante.

SPRITZENDE WEINE: Prosecco.

DOC SÜSSE WEINE: Moscato, Verduzzo.

ANDERE PRODUKTE: Barrikaden, Öl, Bier, Grappa.



Latisana
Via Lignano Sud, 7
33053 Latisana UD
T. 0039 0434 833 750
info@misterbiowine.com

Mr Bio Wine

🕒 Mi-Mo: 10-22

Ruhetag: Di

___ VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze

___ FLÄCHE: 240 Hektar darunter DOC Friuli, IGT Venezia Giulia, IGT Trevenezie, Prosecco DOC

___ JAHRESPRODUKTION: 200.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN; DE; RU



Mister Bio Wine, gegründet im Januar 2021, ist die Verkörperung einer neuen Marke, die vom historischen Betrieb Welda - Vinaioli in Friuli unter der Leitung von Bagnarol Elia und seinen Kindern geschaffen wurde. Der seit den 1990er Jahren tätige Betrieb hat 2018 seine 240 Hektar Weinberge auf biologischen Anbau umgestellt und erstreckt sich auf die Colli Orientali del Friuli, die Grave

natürlich: Bio-Weine von hoher Qualität. Die Weine von Mister Bio zeichnen sich durch eine schlichte Eleganz und einen reinen Geschmack aus, der die Essenz der Region Friaul widerspiegelt. Mit ihrer attraktiven Verpackung stellen sie auch die anspruchsvollsten Gaumen zufrieden. Das Aushängeschild ist der Ribolla Gialla, der in drei Versionen erhältlich ist: Spumante Extra Brut, Weißwein und Perlwein. Das Sortiment umfasst auch Prosecco DOC, einheimische und internationale stille Weine, die alle biozertifiziert und vegan sind.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla still, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, Traminer,

Ribolla Gialla Frizzante. ROTWEINE:

Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal

Peduncolo Rosso.

SÜSSWEINE: Ambra.

SCHAUMWEINE: Prosecco Extra Dry DOC, Prosecco Brut DOC, Prosecco Rosé Brut DOC, Miss Bio (Rosé-Schaumwein) Ribolla Gialla spumante, Blanc de Blancs Extra Dry.

del Friuli entlang des Tagliamento und die Adriaküste. Die Bagnarols, seit Generationen Landwirte, konnten sich die Technologie zunutze machen, indem sie IOT-Systeme zur Überwachung des Wohlbefindens der Pflanzen und des Bodens einsetzten und dabei statistische Genauigkeit und persönliche Erfahrung miteinander verbanden. Das Ergebnis war



Lignano Sabbiadoro
Via Tolmezzo, 42
33054 Lignano Sabbiadoro UD
0039 0432 920 732
ristorante.agosti@virgilio.it

Agosti

Italianisches Restaurant

⌚ Do-Mo: 12-14 / 19-23
Ruhetag: Di, Mi
Im Sommer täglich geöffnet
12-14 / 18.30-22.30
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 30 innen; 90 aussen
SPRACHEN: EN; DE



Der Strandpromenade von Lignano Sabbiadoro entlang, im Stadtzentrum gelegen, ist Agosti ein Lokal, das für die Qualität ihrer Küche mit durchgehend



frischen Fischgerichten bekannt ist. Sie werden mit einer einfachen Zubereitung serviert, die den Geschmack und das Aroma hervorhebt. Und sie können mit einer Auswahl von Weinen aus der Region Friaul-Julisch Venetien und anderem Gebieten kombiniert werden.

www.ristoranteagosti.it



Lignano Sabbiadoro
Corso dei Continenti, 165
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 392 362 7410
ristorantealcason@gmail.com

Al Cason

Italianisches Restaurant

⌚ Mo-So: 11-14.30 / 18-23
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 120 innen; 60 aussen
SPRACHEN: EN; DE; ES; RU; FR



Dort, wo das Süßwasser des Flusses Tagliamento auf das Meer trifft, befindet sich Al Cason, ein charmantes Restaurant, das seinen Namen der antiken Funktion als Unterschlupf für Fischer verdankt. Im Inneren verschmilzt die traditionelle Architektur des Cason, einer Fischerhütte mit schrägem Reetdach, mit dem modernen und raffinierten Stil der Möblierung. Neben dem Speisesaal steht der Barbereich zur Verfügung, wo - wie in einer alten Osteria - ein Cicchetto oder ein Fritto ein gutes Glas Wein begleiten. Die



Veranda und die Terrasse, wo Sie unter dem Sternenhimmel speisen können, während Sie dem Meer lauschen, sind ebenfalls Teil des Restaurants. Die Küche hebt die Einfachheit der traditionellen Aromen auf moderne Weise hervor: von frischem Fisch bis zu Fleisch, hausgemachten Desserts und selbstgebackenem Brot. Der Weinkeller ist reich an Weinen aus dem Friaul, Venetien, dem Trentino und Slowenien.

www.ristorantealcason.it



Lignano Sabbiadoro
Via Friuli, 32
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 342 060 6079
alpiccolocason@gmail.com

Al Piccolo Cason

Gourmet-Restaurant

⌚ Mi-Mo: 11-14.30 / 18-23
Ruhetag: Di
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 70 innen; 30 aussen
SPRACHEN: EN; DE; SL



Eingebettet in ein Gebiet, das reich an Land und Meer ist, ist unsere Küche eine Hommage an die Tradition der Seefahrt und des Handels, die uns mit Düften, Geschmäckern und Farben bereichert hat. Eine Rückkehr zu unseren kulinarischen Wurzeln, wobei der Fisch seine Essenz zelebriert und das Brot die Erinnerungen der Großmütter wachruft. Neben den Kreationen der alten Küche erforschen wir die Kunst von Francesco Borzani und machen unser Restaurant zu einem kompletten sensorischen Erlebnis. Die Speisekarte bietet eine saisonale Vielfalt, von ausgezeichneten Fisch- bis zu Fleischgerichten. Unser Weinkeller bietet regionale und nationale Weine sowie eine



internationale Auswahl an Champagnern. Abgerundet wird das Angebot durch unsere feinen Spirituosen und einen unwiderstehlichen Gin-Aperitif.

www.alpiccolocason.it



Lignano Sabbiadoro
Via Latisana, 185
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 713 55
info@lapergolalignano.it

Hotel La Pergola

Gourmet-Restaurant

⌚ Mo-So: 12.30-14 / 19-21
Saisonale Öffnung von Mai bis September
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 100 innen; 30 aussen
SPRACHEN: EN; DE; FR



In einem historischen Bauernhaus, das renoviert und modernisiert wurde, öffnet das Restaurant des Hotels La Pergola seine Türen für die Gäste. Ein schlichter und eleganter Ort in einer wahren Oase der Ruhe zwischen dem Meer und der Lagune, mit weiten Grünflächen und einem Pool. Die Küche, die auch im Garten serviert wird, folgt der Tradition mit wiederentdeckten regionalen Gerichten. Die Speisekarte bietet originelle Geschmackskombinationen und



Gerichte, die mit sorgfältig ausgewählten Meeresfrüchten und Fleischprodukten zubereitet werden. Die Auswahl der Zutaten basiert auf frischen, saisonalen Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung und dem lokalem Bio-Anbau. Den Gästen werden ein À-la-carte-Menü, ein Tagesmenü und der wöchentliche Termin mit einer Verkostung typischer Gerichte und Erzeugnisse mit dazu passenden Weinen geboten. Die Weinkarte umfasst Weine aus dem Collio-Gebiet und den Colli Orientali del Friuli.

www.lapergolalignano.it



Palazzo dello Stella
Via Casali Modeano, 1
33056 Palazzolo dello Stella UD
T. 0039 0431 582 44
info@modeano.it

Ca Modeano

🕒 Mo-Sa: 9-19

Ruhetag: So

___ PLÄTZE: 40 Plätze

___ VERKOSTUNG: 40 nur nach Vereinbarung

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 32 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 50.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ SPRACHEN: EN; DE; FR



Im alten Ort Modeano, der Namensgeber für diesen Betrieb ist und dessen Tradition auf die ersten Jahre des 19. Jh. zurückgeht, befand sich eine römische Villa. Der Weinberg erstreckt sich auf 30 Hektar und



die in langen, zur Sonne ausgerichteten Reihen angepflanzten Rebstöcke wachsen auf starken, aber gut dränierten Böden. Das Klima, das hier das trockenste von ganz Friaul-Julisch Venetien ist und von den Brisen der nahen Adria abgemildert wird, erweist sich für die Erzeugung von Qualitätsweinen mit entschiedenem Charakter als ideal. Der Anbau der Rebsorten, die alle zur friaulischen Tradition gehören, erfolgt unter Achtung der Natur, unter Befolgung der Grundsätze für die integrierte Erzeugung und ohne Einsatz von chemi-

schen Unkrautvernichtungsmitteln und synthetischen Insektenbekämpfungsmitteln. Bei der Vergärung der eigenen Trauben werden die Eigenschaften der Sorten erhalten und hervorgehoben, und das ermöglicht schon bei den jungen Weinen spannende Resultate zu erzielen. Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und im optimalen Augenblick unter der Oberaufsicht des Önologen Andrea Romano Rossi gelesen. Der moderne und klimatisierte Weinkeller belegt das gesamte Gehöft, das den Hof mit dem Gutshaus und der kleinen der Rosenkranz-Madonna geweihten Kirche begrenzt. Die neue „Schenke“ gibt die Möglichkeit, die Weine zu einer Platte typischer friaulischer Erzeugnissen in einer entspannenden Umgebung zu verkosten. In der schönen Jahreszeit stehen auch Tische im Garten bereit.

PRODUKTE

Pinot Grigio, Malvasia, Ribolla Gialla, Chardonnay, Friulano, Verduzzo Friulano, Ajar (Prosecco), Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Penğ (Riserva Rosso), Üepasse (Verduzzo Friulano Passito),



Palazzo dello Stella
Casali Isola Augusta, 4
33056 Palazzolo dello Stella UD
T. 0039 0431 919 700
info@isolaugusta.com

Isola Augusta

🕒 Mo-So: 9-21

___ VERKOSTUNG: 70 Stehplätze; 50 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
100 Personen

___ FLÄCHE: 47 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 270.000 Flaschen

___ UNTERKUNFT: Agriturismo Isola Augusta

___ SPRACHEN: EN; DE



Isola Augusta in Palazzolo dello Stella, im DOC-Gebiet Friuli Latisana, ist ein modernes und zugleich traditionsreiches Weingut. Es ist möglich, die Kellerei im Dorf zu besuchen und im angrenzenden Ferienhof zu übernachten. Im Ferienhof können Sie die typischen Gerichte des Gebiets und die Weine des Hauses kosten, die mit Leidenschaft von einem Team unter der Leitung des Önologen Vincenzo De Giuseppe kreiert werden. Die Geschichte des Betriebs begann im Jahr 1959, als



das Weingut von den jetzigen Eigentümern erworben wurde, die die natürliche Eignung zum Weinbau in der Gegend erkannten und eine Sanierung der Weinberge vornahmen, wobei sie sich auf die Produktion von Qualitätsweinen konzentrierten. Im Jahr 1989 wurde das Gebäude errichtet, in

dem sich die Weinkellerei heute befindet. Die Kellerei ist mit einer hochmodernen Anlage ausgestattet, um eine konstante Qualität zu garantieren: der gesamte abgefüllte Wein wird vor Ort hergestellt und durchläuft hier die verschiedenen Verarbeitungsstufen von der Rebe bis zur Flasche. Heute führt die dritte Generation der Familie Bassani die Tradition fort, um ein immer breiteres und internationales Publikum zu erreichen. Isola Augusta war eines der ersten Weingüter in der Region, das chemische Eingriffe in den Wein durch ökologische Verfahren ersetzt und eine umweltschonende Weinbergbewirtschaftung betrieb. Seit 1990 heizt das Unternehmen auf natürliche Weise mit Erdwärme und erreichte Anfang der 2000er Jahre die Energieautarkie.

PRODUKTE

Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla; Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco, Novello, Pinot Nero, Schioppettino, Merlrose, Augusteo, Cabernet; Verduzzo, Moscato Rosa; Prosecco Brut, Chardi Extra Brut, Chardonnay Edgardo II Brut; Öl, Honig, Grappa.



Palmanova
Piazza Grande
33057 Palmanova UD
T. 0039 0432 920 732
info@caffetteriatorinese.com

Caffetteria Torinese

🕒 Mo: 6.30-24; Di-Sa: 7.30-24
So: 8-23
Ruhetag: Mi
__SPRACHEN: EN

Die Caffetteria Torinese wurde vom Gambero Rosso Guide 2011 und 2014 zur „Besten Bar Italiens“ gewählt und weist eine außergewöhnliche Lage an der schönen Piazza in Palmanova auf. Ein leidenschaftliches Management hat das Café dank des Qualitätsangebots und des professionellen Service zu einem



Bezugspunkt in der Gegend gemacht. Den ganzen Tag über können Sie süße und herzhaftes Speisen einer Küche genießen, die lokale Aromen und Tradition mit landestypischen Erzeugnissen verbindet. Große und durchdachte Auswahl an Weinen, Spirituosen und Softdrinks. Die kürzlich abgeschlossene Neugestaltung und Erweiterung der Räumlichkeiten hat die Bewirtung in einem Rahmen mit zeitgenössischem Charme weiter verbessert.

www.caffetteriatorinese.com



Palmanova
Via Cavour, 7
33057 Palmanova UD
T. 0039 0431 670 23
roxy17-02@live.com

Osteria La Tavernetta di Rosmery Copparoni

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo-Mi, Fr, Sa: 8-14 / 16.30-21
Do: 8-14;
Ruhetag: So
__PLÄTZE: 24 aussen
__PREISKLASSE: bis zu € 20
__SPRACHEN: EN



Eine typisch friaulische Osteria, in der Sie lokale Weine und Aromen probieren können. Sie befindet sich im charakteristischen Palmanova, das in der ganzen Welt für die



besondere Beschaffenheit seiner Mauern bekannt ist, aber auch im Inneren (und der Umgebung) viele Geheimnisse verbirgt, die es zu entdecken gilt. Die Wärme und Originalität des Restaurants werden Sie willkommen heißen und Ihnen das Gefühl geben, mehr als nur zu Hause zu sein.

www.latavernetta-palmanova.eatbu.com



Pocenia
Via Ippolito Nievo, 10 - Loc. Paradiso
33050 Pocenia UD
T. 0039 366 167 9153
info@paradiis.it

Paradiis

🕒 Do-Di: 10-13 / 16.30-20.30
Ruhetag: Mi
Im Sommer den ganzen Tag am So geöffnet
__VERKOSTUNG: 25 Personen
__FLÄCHE: 25 Hektar
__JAHRESPRODUKTION: 30.000 Flaschen
__PREISKLASSE: bis zu € 10
__SPRACHEN: EN



Paradiis wurde im 19. Jahrhundert von Angelo Veritti gegründet und ist ein bedeutendes Weingut im mittleren Friaul,



auf halbem Weg zwischen Udine und Lignano Sabbiadoro. Auf einem 25 Hektar großen Weingut in Paradiso, einem Ortsteil von Pocenia werden auf kräftigen Böden, die ideal für ertragsarme Trauben sind, charakteristische Weine erzeugt. Emiliano Subacchi, ein junger Winzer und Eigentümer, hat das Weingut modernisiert und dabei sein Engagement für die Qualität der Trauben beibehalten. Die Beschaffenheit des Bodens und des Klimas, die Pflege der verschiedenen Rebsorten und der Verzicht auf Herbizide ermöglichen die Herstellung

www.paradiis.it

von Weinen, die typisch für diese Region sind und einen Beitrag zur friaulischen Kultur leisten. In einer stillen Atmosphäre verfügt die Weinkellerei Paradiis über eine Verkaufsstelle und einen Verkostungsraum mit dem Namen „L'ultimo Paradiso“ (Das letzte Paradies), wo man die produzierten Weine kennen lernen kann, die das CEVIQ-Zertifikat tragen, eine Garantie für nachhaltige Qualität.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Friulano.

ROTWEINE: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco, Merlot Prickelnde Weine: Ribolla Gialla Spumante Brut, Prosecco Frizzante, Moscato Giallo Frizzante, Prosecco Extra Dry Rosato.

SÜSSE WEINE: Passito Bianco. Orangenwein



Pocenia
Via San Ermacora, 1
33050 Pocenia UD
T. 0039 0432 777 000
info@trattoriaparadiso.it

Trattoria Al Paradiso

Gourmet-Restaurant

⌚ Mi-Fr: 19-22; Sa, So: 12-18 / 19-24

Ruhetag: Mo, Di

___ PREISKLASSE: über € 40

___ PLÄTZE: 50 innen; 50 aussen

___ SPRACHEN: EN



Die Trattoria al Paradiso, die sich in dem ländlichen Dorf „Paradiso“ befindet und seit über 50 Jahren von der Familie Mauro Anna Maria geführt wird, ist bekannt für die Qualität ihrer Küche und die Verwendung lokaler und saisonaler Produkte. Das Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, in



dem das Restaurant untergebracht ist, bietet eine elegante Atmosphäre, ideal für romantische Abende und gesellige Zusammenkünfte. Der typisch friulanische „Fogolâr“ in der Mitte des Hauptsaaes verleiht dem Restaurant Charme und Geschichte. Die von der friaulischen Tradition inspirierte Speisekarte wird täglich neu zusammengestellt, mit Gerichten aus einheimischen Produkten, begleitet von erlesenen Weinen. Die Liebe zum Detail und die Freundlichkeit des Personals in regionaler Kleidung machen das Esserlebnis einzigartig und poetisch. Es wird von Führern wie Michelin und Gambero Rosso empfohlen und ist Mitglied der Vereinigung „Via dei Sapori“, die die kulinarische Tradition von Friaul-Julisch-Venetien fördert.



Precenico
Via Lignano, 46
33050 Precenico UD
T. 0039 0431 510 150
info@bertoefiorellabaccichetto.it

Berto&Fiorella Baccichetto

⌚ Mo-Sa: 8-12 / 14-19; So 8-13

___ PLÄTZE: 50 Plätze

___ VERKOSTUNG: 50 Plätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 40 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN



Der Sitz des Betriebs befindet sich in Precenico, im DOC-Gebiet Friuli Latisana. Das 30 Hektar große Anwesen, das komplett mit Weinbergen bepflanzt ist, verfügt über eine große, moderne Kellerei, die die Gäste inmitten der Düfte und des Grüns der umliegenden Landschaft empfängt. Der gesamte Produktionszyklus, vom Weinberg bis zur Weinbereitung, von der Betreuung im Weinkeller bis zur Abfüllung und der Direktvermarktung,



wird von den Eigentümern direkt geleitet. Große Erfahrung und Leidenschaft für das Land und für die Reben werden mit avantgardistischen önologischen

Techniken kombiniert, um unverfälschte Qualitätsweine zu produzieren, die in Italien und im Ausland geschätzt werden. Der Weinberg wird unter strenger Einhaltung der EWG- und regionalen Vorschriften zur Reduzierung von Pestizidbehandlungen bewirtschaftet. „Der Wein entsteht vor allem im Weinberg“ lautet das Motto des Betriebs. Das sanfte Pressen der Trauben, die absolute Kontrolle der Gärung, die in einzelnen, thermisch kontrollierten Tanks erfolgt, die Lagerung in Stahltanks und der Weinausbau in Holzfässern und in der Flasche sind die weiteren Phasen, die es dem Weingut der Familie Baccichetto ermöglichen, hervorragende Weine herzustellen.

PRODUKTE

Merlot, Refosco, Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon, Prosecco spumante, Prosecco frizzante, Moscato frizzante, Rosato Frizzante, Tajut, Chardonnay, Moscato, Verduzzo, Schioppettino, Arc di Marc, Polsat, Rosato, Traminer, Muller Spumante, Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio.



Staranzano
Via Martiri della Libertà, 24
Staranzano GO
T. 0039 0481 722 174
info@laferula.it

La Ferula

🕒 Mo: 8-12.30
Di-Sa: 8-12.30 / 15.30-18.30
Ruhetag: So
__ FLÄCHE: 100 Hektar
__ SPRACHEN: EN; DE



Der historische landwirtschaftliche Betrieb „La Ferula“ in Staranzano ist mit seiner über zweihundertjährigen Geschichte in der ländlichen Struktur verwurzelt und ein Symbol für Authentizität und Tradition. Von den bescheidenen Anfängen, als die Familie Ferugio mit Leidenschaft nur das Nötigste für den Lebensunterhalt anbaute, bis zu den heutigen 100 Hektar, die der Produktion von Obst, Gemüse und Wein gewidmet sind. Der historische Wohnsitz aus dem 18. Jahrhundert beherbergt heute die moderne Verkaufsstelle, in der lokale und hofeigene Produkte zusammen mit einer Vielzahl von Köstlichkeiten aus dem Friaul angeboten werden. Das Unternehmen hat sich der Förderung des Konzepts der „Null Kilometer“ (lokale Produkte) verschrieben und nimmt aktiv an zahlreichen regionalen Märkten teil.



PRODUKTE
Venice Giulia IGT Wein in Flaschen und lose, EVO Öl, Apfelessig, Apfel- und Traubensaft, Obst- und gemüsekompotte, Tomatenpüree, Obst und Gemüse der Saison, Milchprodukte, Aufschnitt

www.laferula.it



Staranzano
Via Martiri della Libertà, 26
34079 Staranzano GO
T. 0039 0432 169 0468
prenotazioni@laferula.it

Locanda Italia

Agriturismo
🕒 Mi-So: 10-14 / 17-23; Sa 10.30-14.30
Ruhetag: Mo, Di
Chiuso dal 28/7 al 18/8
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ SPRACHEN: EN; DE; ES



Entdecken Sie die bezaubernde Verbindung von Tradition und Geschmack in der Locanda Italia, dem Agriturismo des Agrarunternehmens La Ferula. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, bei der die



herrlichen Produkte der Ferula in Gerichten mit einem authentischen und umhüllenden Geschmack zum Leben erweckt werden. Mit lokalen Zutaten ist jeder Bissen ein sensorisches Erlebnis, das die Frische der saisonalen Produkte feiert, die frisch von den umliegenden Feldern geerntet werden. In einer ruhigen und bezaubernden Umgebung gelegen, ist die Locanda Italia ideal, um jeden Wunsch zu erfüllen: von der entspannenden Verkostung eines Glases Wein neben dem „fogolar“ bis hin zur tadellosen Organisation von Banketten und Festen. Eine Oase des Geschmacks im Herzen des Dorfes, umhüllt von der authentischen Atmosphäre des Hofes. Mit einer erstklassigen Küche und einem professionellen Personal ist es der perfekte Ort, um Ihre Feste mit unvergleichlichem Stil und Geschmack zu feiern.

www.locandaitaliaferula.it



Staranzano
Rivalunga, 1
34079 Staranzano GO
T. 0039 392 084 2598

Riserva Alberoni

Lokaltypisches Restaurant
🕒 Do, Fr: 12-15 / 18-23; Sa, So: 11-23
Ruhetag: Mo-Mi
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ PLÄTZE: 150 aussen
__ SPRACHEN: EN

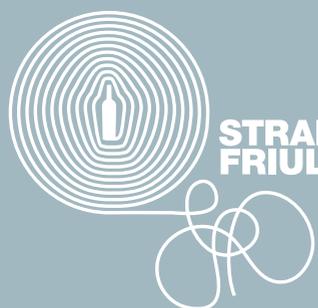


Eingebettet in die malerische Kulisse des Naturparks Focè dell'Isonzo, verkörpert die Osteria Bisiaca eine authentische kulinarische Oase. Hier werden die von früheren Generationen überlieferten Rezepte lebendig und bieten eine gastronomische Reise in das Herz von Bisiacaria, einem Gebiet südlich von Gorizia, das vom Fluss Isonzo und der Karsthochebene begrenzt wird. Die köstlichen, authentischen Gerichte wie frittierte Frösche und Tagliolini alla Busara sind eine Hommage an die lokale Kultur und die kulinarischen Traditionen, die in diesem Gebiet verwurzelt sind. Vom Wildschweinragout bis zu den Spaghetti mit Peperasse erzählt jeder Bissen eine Geschichte von Leidenschaft und Hingabe für das gastronomische Erbe der Region. Im Naturschutzgebiet verschmilzt die natürliche Schönheit des Alberoni-Waldes harmonisch mit dem ornithologischen Reichtum der Region. Kleiber, Grünspecht



und Buntspecht finden hier einen idealen Lebensraum, der durch das üppige Unterholz und die majestätischen Weißpappeln bereichert wird. Die Osteria Bisiaca und der Bosco Alberoni bieten Liebhabern der lokalen Gastronomie und Naturliebhabern einzigartige und unvergessliche Erlebnisse, bei denen Geschmack und Schönheit eine perfekte Verbindung eingehen.

www.riservaalberoni.com



**STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA**

Tours&Experiences



Go Transfer FVG	274
Somewheretours	274
Travel One	275
No Stop Viaggi	275
Italy Trip Idea	276
Vinodila' Wineways	276



Cassacco
Via Miotti, 43
33010 Cassacco UD
T. 0039 0432 169 0407
info@gotransferfvfg.it

Go Transfer FVG

__SPRACHEN: EN

Ein Unternehmensnetzwerk, das aus 23 Firmen besteht, die im Bereich der Personenbeförderung tätig sind. Ein kostbarer Bezugspunkt für den Tourismus im Bereich der Verkehrsdienstleistungen in der Region. Der Team besteht aus hochqualifizierten, diskreten sowie freundlichen Personen, die Ihre Anfragen geschickt erfüllen werden.



Lignano Sabbiadoro
Lungomare Marin, 1
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T- 0039 348 232 4107
info@somewheretours.it

Somewheretours

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

__SPRACHEN: EN; DE

Das Projekt basiert auf der Idee, den Touristen, die die Stadt Lignano Sabbiadoro (UD) besuchen, die unberührte Schönheit der Orte rund um unsere Halbinsel zugänglich zu machen, sie dazu zu bringen, diese Orte persönlich zu besuchen und den Touristen somit unvergessliche Erlebnisse zu bieten. Hier entstand das von Branchenexperten so gepriesene neue Konzept des Tourismus: „Erlebnistourismus“. Dazu werden wir ein Pontoonboot, ein Transportboot für Personen/Sachen, benutzen, das direkt am Strand anlegen kann.



Lignano Sabbiadoro
Via Latisana, 35/C
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 720 428
T. 0039 345 144 0110
info@travelone.it

Travel One

Große Erfahrung im Tourismus, fundierte Kenntnisse des Gebiets und eine Spezialisierung auf die Organisation von Ferien, Ausflügen, Gruppenreisen und Veranstaltungen zeichnen den Reiseveranstalter Travel One aus. Der Firmensitz befindet sich in der Region Friaul-Julisch Venetien, einem Land, das durch seine Heterogenität, sein Herz und den Zauber seiner Orte unerwartete Emotionen hervorruft. In der Region gibt es außergewöhnliche Aspekte wie die mitteleuropäische Atmosphäre von Triest - gemeinsam mit anderen, weniger bekannten, aber ebenso faszinierenden Aspekten. Die Agentur bietet Urlaub, Touren und Ausflüge auf der Suche nach authentischen Geschmacksrichtungen, Kunststädten, Sandstränden, Naturparks, Bergen, alten Dörfern, ländlichen Dörfern, *Slow Life*, Geschichte und Traditionen. Für alle leicht zugänglichen und sicheren Antworten auf den Wunsch nach einem Urlaub, Sport, Geschmack, Geschichte, Entspannung, Spaß und Natur.



Monfalcone
Viale San Marco 40/A
34074 Monfalcone GO
T. 0039 0481 791096
sales@italynostopviaggi.it

No Stop Viaggi

No Stop viaggi Italy incoming ist ein regionaler Reiseveranstalter, dessen Ziel es ist, den Besuchern einen exklusiven und intensiven Kontakt mit der spektakulären Schönheit des Gebiets, der Geschichte, den Traditionen der Dörfer und der Wein- und Speisekultur der Region Friaul-Julisch Venetien zu bieten. Besondere Aufmerksamkeit ist der regionalen Küche und dem Weinbau gewidmet, in der deutsche, slawische und magyrische Einflüsse und eine hervorragende Weinproduktion ein Kulturerbe darstellen, das eingehend erforscht werden sollte. Die Programme von No Stop Viaggi zielen darauf ab, den Gästen diese Qualitätsprodukte auf die persönlichste und originellste Weise zu vermitteln. Ein Katalog mit thematischen Reiserouten (Kunststädte, Gastronomie und Wein, Geschichte und Kultur, Reiserouten auf den Spuren des Ersten Weltkrieges) wird von der Agentur auf der Website www.friuliveneziagiuliaincoming.it veröffentlicht.



Io Sono Friuli Venezia Giulia

ist ein Projekt, das auf die Aufwertung der Agrar- und Nahrungsmittelbetriebe der Region und ihrer Erzeugnisse abzielt. Wenn sie hinsichtlich der Umwelt sowie der wirtschaftlichen und sozialen Nachhaltigkeit Einsatz zeigen, werden sie mit diesem goldenen Abzeichen ausgezeichnet.

Das Ziel von Io Sono FVG ist es, alle Bürger und Unternehmer des Agrar- und Nahrungsmittelsektors, des Vertriebs und des Gaststättengewerbes aufzufordern, sich zu vereinen und Hauptakteure eines Systems zu werden, das darauf abzielt, die Qualität der Erzeugnisse und den Wert der Produktionsketten zu steigern.



Die Produkte mit dem blauen Abzeichen

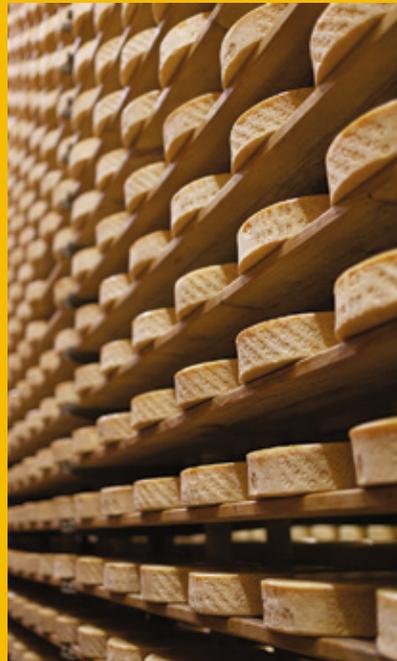
Io Sono FVG sind Botschafter der nachhaltigen Produktionsketten von Friaul-Julisch Venetien. Das Abzeichen ist immer mit einem QR-Code verbunden, mit dem Sie die Herkunft der verwendeten Rohstoffe entdecken können.

Friaul-Julisch Venetien zu sein, ist etwas, das über die eigenen Ursprünge und die eigene Geschichte hinausgeht. In einer Region, die seit je her ein Kreuzpunkt für Kulturen und Traditionen ist, erzählt uns dieser Gedanke von der Liebe zu dem Gebiet, in dem wir leben.

Montasio DOP: der Käse des „gesunden Menschenverstands“



Der Montasio-Käse, der einzige mit der DOP-Bezeichnung für den Molkerei-Sektor in Friaul-Julisch Venetien, ist ein Käse, der auf der gleichnamigen Hochebene in den Julischen Alpen entsteht. Der Montasio DOP, der nur aus Frischmilch erzeugt und einfach und natürlich bearbeitet wird, ist ein unverfälschter, würziger und nahrhafter, für jedes Alter geeigneter Käse.



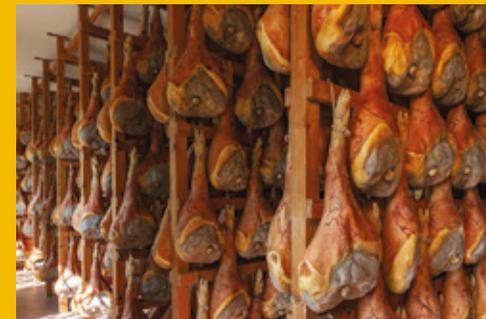
Aufgrund seiner Verdaulichkeit und seiner Energiezufuhr ist er ideal für Jung und Alt sowie für Sporttreibende. Aber dank seiner Besonderheit, auf natürliche Art laktosefrei zu sein, ist er auch für diejenigen verträglich, die unter Intoleranzen leiden. Er kann in vier verschiedenen Reifekategorien verkostet werden: frisch, mittelalt, alt oder sehr alt. Sie verleihen ihm außergewöhnliche Geschmacksnuancen, die in der Lage sind, alle Ansprüche zu befriedigen.

San Daniele Schinken – Zartheit, die auf der Zunge zergeht



Jede Kostprobe ist eine Erfahrung der Güte und der Zartheit. Jede Scheibe ist das Ergebnis einer jahrhundertalten Tradition, die den San Daniele Schinken zu einer weltweit geschätzten Spezialität gemacht hat. Schon 1772 wurde er als „lieblicher Schinken aus San Daniele“ bezeichnet.

Von der Europäischen Union als DOP-Produkt anerkannt, ist der San Daniele Schinken eine mit dem Produktionsort verbundene italienische Spezialität. Seine einzigartigen Eigenschaften sind nämlich durch die besondere geografische Umgebung bedingt, San Daniele, in der er entsteht. Hier kommt ihm ein ideales Mikroklima zugute, das die perfekte Konservierung des Fleisches unter ausschließlicher Verwendung von Meersalz ermöglicht. Dadurch müssen keine Zusatzstoffe und Konservierungsmitteln eingesetzt werden.



Die großen Weine der Region

Friaul-Julisch Venetien bietet bodenständige und internationale Weine, die sich auf neun DOC- und drei DOCG-Anbaugebiete sowie auf vier interregionale DOC-Gebiete auf insgesamt ungefähr 20.000 Hektar verteilen. Die weißen, in der ganzen Welt wegen ihrer Qualität bekannten Traubensorten stellen über 80% der Produktion dar. Unter den Weißweinen finden wir den Pinot Grigio, den Ribolla Gialla, den Friulano, den Malvasia, den Vitovska, den Picolit und den Ramandolo; unter den Rotweinen den Refosco dal Peduncolo Rosso, den Merlot, den Schioppettino und den Pignolo.



FVGcard

Der Pass Zur Entdeckung von Friaul Julisch Venetien



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Arta Terme Infopoint

Via Nazionale, 1 - 33022 Arta Terme (UD)
Tel. +39 0433 929290 | Cell. +39 335 7463096
info.artaterme@promoturismo.fvg.it

Aquileia Infopoint

Via Giulia Augusta, 11 - 33051 Aquileia (UD)
Tel. +39 0431 919491 | Cell. +39 335 7759580
info.aquileia@promoturismo.fvg.it

Cormòns Infopoint

Piazza XXIV Maggio, 15 - 34071 Cormòns (GO)
Tel. +39.0481.386224 | Cell. +39 335 7697061
info.cormons@promoturismo.fvg.it

Forni di Sopra Infopoint

Via Cadore, 1 - 33024 Forni di Sopra (UD)
Tel. +39 0433 886767 | Cell. +39 335 1083703
info.fornidisopra@promoturismo.fvg.it

Gorizia Infopoint

Corso Italia, 9 - 34170 Gorizia
Tel. +39 0481 535764 | Cell. +39 335 1084763
info.gorizia@promoturismo.fvg.it

Grado Infopoint

P.zza XXVI Maggio, 16 - angolo Portanuova, 26
34073 Grado (GO)
Tel. +39 0431 877111 | Cell. +39 335 7705665
info.grado@promoturismo.fvg.it

Lignano Pineta Infopoint (saisonaler - Sommer)

Via dei Pini, 53 - 33054 Lignano Pineta (UD)
Tel. +39 0431 422169
info.lignano@promoturismo.fvg.it

Lignano Sabbiadoro Infopoint

Via Latisana, 42 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)
Tel. +39 0431 71821 | Cell. +39 335 7697304
info.lignano@promoturismo.fvg.it

Marano Lagunare Infopoint

Piazza Cristoforo Colombo
33050 Marano Lagunare (UD)
Cell. +39 334 6835248
info.marano@promoturismo.fvg.it

Miramare Infopoint

Porta della Bora, adiacente all'ingresso
del Viale dei Lecci
34121 Trieste
Cell. +39 333 6121377
info.miramare@promoturismo.fvg.it

Muggia Infopoint

Piazza Marconi, 1 - 34015 Muggia (TS)
Tel. +39 040 9571085
info.muggia@promoturismo.fvg.it

Palmanova Infopoint

Borgo Udine, 4 - 33057 Palmanova (UD)
Tel. +39 0432 924815 | Cell. +39 3357847446
info.palmanova@promoturismo.fvg.it

Piancavallo Infopoint

(saisonaler Sommer und Winter)
Via Collalto, 1 - 33081 Piancavallo - Aviano (PN)
Tel. +39 0434 655191 | Cell. +39 335 7313092
info.piancavallo@promoturismo.fvg.it

Pordenone Infopoint

Palazzo Badini
Via Mazzini, 2 - 33170 Pordenone
Tel. +39 0434 520381 | Cell. +39 335 1516948
info.pordenone@promoturismo.fvg.it

Sappada Infopoint

c/o Borgata Bach, 9 - 33012 Sappada (UD)
Tel. +39 0435 469131 | Cell. +39 335 1085932
info.sappada@promoturismo.fvg.it

Sistiana Infopoint (saisonaler - Sommer)

Sistiana 56/B - 34011 Duino - Aurisina (TS)
Tel. +39 040 299166 | Cell. +39 335 7374953
info.sistiana@promoturismo.fvg.it

Tarvisio Infopoint

Via Roma, 14 - 33018 Tarvisio (UD)
Tel. +39 0428 2135 | Cell. +39 335 7839496
info.tarvisio@promoturismo.fvg.it

Tolmezzo Infopoint

Via della Vittoria, 4 - 33028 Tolmezzo (UD)
Tel. +39 0433 44898 | Cell. +39 335 7747958
info.tolmezzo@promoturismo.fvg.it

Trieste Airport Infopoint

Via Aquileia, 46 - 34077 Ronchi Adei Legionari (GO)
Tel. +39 0481 476079 | Cell. +39 334 6430667
info.aeroporto@promoturismo.fvg.it

Trieste Infopoint

Piazza Unità d'Italia, 4/b - 34121 Trieste
Tel. +39 040 3478312 | Cell. +39 335 7429440
info.trieste@promoturismo.fvg.it

Udine Infopoint

Piazza I Maggio, 7 - 33100 Udine
Tel. +39 0432 295972 | Cell. +39 335 1088307
info.udine@promoturismo.fvg.it

PHOTO CREDITS

Alessandro Castiglioni
Alessandro Michelazzi
Anja Cop
Carlo Spaliviero
Davide Monti
Elio Ciol
Fabrice Gallina
Francesco Majo
Francesco Marongiu
Giampaolo Scognamiglio
Gianluca Baronchelli
Laura Tessaro
Luciano Gaudenzio
Luigi Vitale
Marco Milani
Mario Verin
Massimo Crivellari
Stefano Ciol

PromoTurismoFVG

Ronchi dei Legionari - Udine - Trieste
Marketing-Zentrale: Via Aquileia, 46
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
info@promoturismo.fvg.it

Info
+39 0431 387130

PromoTurismoFVG übernimmt keine Haftung für die Wahrhaftigkeit der von den Betreffenden mitgeteilten Daten und für eventuelle Fehler, Auslassungen, falsche oder ungenaue Informationen durch mangelnde Überprüfung von diesen oder Fehler in der Druckphase. PromoTurismoFVG verpflichtet sich, sich in jeder zumutbaren Weise zu bemühen sicherzustellen, dass die Informationen in diesem Material und zu den Dienstleistungen genau und aktuell sind.



In Zusammenarbeit mit:





ANREISE

AUTO

Autobahnen:
 A4 Torino/Trieste
 A23 Palmanova/Udine/Tarvisio
 A28 Portogruaro/Conegliano
 A27 A4 Trieste/Belluno

FLUGZEUG

Flughafen Triest
www.triesteairport.it
 40 km von Trieste und Udine
 80 km von Pordenone
 130 km von Venedig
 120 km von Ljubljana

ZUG

www.trenitalia.it
www.italotreno.it

FAHRRAD

www.alpe-adria-radweg.com
www.adriabike.eu

SERVICELLEISTUNGEN

Alle Einrichtungen, die Teil der Wein- und Genussstraße sind, bieten folgende Grundleistungen:

Führung durch das Weingut und die Reben

Verkostung

Englisch

Darüber hinaus finden Sie für jede teilnehmende Einrichtung folgende Zusatzleistungen, die durch spezielle Symbole gekennzeichnet sind:



ÜBERNACHTUNG



WEINGUT



HANDWERKSBETRIEB



WARME SPEISEN



BUSEINRICHTUNGEN: PARKPLATZ UND SAAL
 EINER KAPAZITÄT FÜR MINDESTENS 50 PERSONEN



VERKAUF TYPISCHER LOKALER PRODUKTE



KOCHKURSE



BARRIEREFREI



KINDER WILLKOMMEN



LEHRHOF



FAHRRADVERLEIH



TRANSFER (Abhol- und Bringservice)



VERSAND



BIO ZERTIFIKAT



HAUSTIERE KLEINER GRÖSSE



WIFI ANSCHLUSS



GOLF



HISTORISCHES HAUS



HOCHZEIT



FREIZEITFAHRZEUG PARKEN



E-COMMERCE



WELLNESS

IT = Italienisch RO = Rumänisch JP = Japanisch RU = Russisch
 EN = Englisch FR = Französisch HR = Kroatisch GR = Griechisch
 DE = Deutsch SL = Slowenisch HE = Hebräisch
 ES = Spanisch PL = Polnisch HU = Ungarisch

PromoTurismo**FVG**
Marketing-Zentrale: Via Aquileia, 46
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
T. 0039 0431 387111
info@promoturismo.fvg.it
www.turismofvg.it



www.tastefvg.it