



DI RAMANDOLO

VINI, CIBI, INCONTRI TRA COLLINE E CANTINE

SABATO **15 NOVEMBRE 2025**



LE AZIENDE VINICOLE

BORGO ROMANZO
BRESSANI GIUSEPPE
CA' FELICE
COMELLI ANDREA
COOPERATIVA AGRICOLA RAMANDOLO
COSSETTINI LORENZO
DARIO COOS
FILIPPON di Comelli Lorenzo
I COMELLI
LA RONCAIA
MICOSSI di Revelant Alessandro
NIMISSUTTI
RONCO DEI FRASSINI
RONC DE VAL
TAMI
VIGNETI PITTARO
VIZZUTTI Sandro e Marco
ZACCOMER MAURIZIO

SPECIAL GUEST

Diamo Un Taglio Alla Sete FVG OdV
SNAIDERO Affettatrici d'Autore
SPOLERT Radical Grill



LA RISTORAZIONE

AI TURIANS - Fagagna - 0432 630303
ALLE VALANGHE - Nimis - 0432 797404
AL PLAN DI PALUZ - Tarcento - 0432 784120
AL ZUC - Fontanabona di Pagnacco - 351 3283921
ARCHES Bistrot - Nimis - 335 8206395
BORGO CLOZ Agriturismo - Tarcento - 329 7169001
BORGO ROMANZO Agriturismo - Nimis - 335 6389006
COSTANTINI Ristorante - Tarcento - 0432 792372
DA BARBE BLAS - Attimis - 0432 789118
ENOTECA RAPS - Udine - 0432 476245
GARIBALDI 45 - Tricesimo - 0432 1447466
I COMELLI Agriturismo - Nimis - 0432 790685
INTEGRALDO - Majano - 0432 958314
OSTERIA DI RAMANDOLO - Ramandolo - 366 2861174
OSTERIA DI VILLAFREDDA - Tarcento - 0432 792153
OSTERIA INN PIK - Pesariis - 0433 096747
OSTERIA 3 MUSONI - Udine - 0432 1505324
QUI WOLF - Cassacco - 0432 221406
TRATTORIA DA ROCHET - Zompitta - 0432 851090
TRATTORIA DA VICO - Caporiacco - 0432 889011
VINERIA TAMI - Buttrio - 347 7531895

e ad ogni tappa...

**MUSICA
DAL VIVO!**



Sedilis

Ramandolo

OSTERIA DI RAMANDOLO

BORGO ROMANZO

Torlano

BORGO CLOTZ

Vallemontana

LA RONCAIA

Cergneu inferiore

TARCENTO

VIGNETI MICOSSI

I COMELLI

COMELLI ANDREA

ZACCOMER MAURIZIO

DISTILLERIA GESCHIA

NIMIS

Torrente Torre

Torrente Cornappo

Illustrazione: Maurizio Faleschini



ORTO E DINTORNI

ANAXUM – Torsa di Pocenia
Az. Agr. PAOLINO – Cividale del Friuli
Az. Agr. Nives FRANCESCON – Cavasso Nuovo
Az. Agr. SALIET – Claut
B-ORTO PEPPER – Gemona
CORTE TOMASIN – Castions di Strada
FRANTOIO DI CAMPEGLIO
IL GIARDINO COMESTIBILE – Tarcento
LE FORNACI DEL ZARNIC Agriturismo – Rivignano Teor
OLISPIN – Mortegliano

I FORMAGGI...

AL CASTELU – Montereale Valcellina
CASEUM – Travesio
FRATELLI PACE – Preone
GLI ASINI DI MANUTE – Rive d'Arcano
LA SISILE Formaggi Bio – Talmassons
PEZZETTA FORMAGGI – Fagagna

...IL MIELE...

Apicoltori SETTIMI E ZIANI – Trieste
BEE WILD di Filippo Scalon – Moruzzo
BIOAPICOLTURA PURA – Lauco
ANDREA D'ORLANDO – Villa Santina
Apicoltura DURÌ GABRIELE – Buttrio
KATIA TOTI – Prepotto
OMAR SIMONETTO – Mortegliano

SALUMI E NON SOLO

Az. Agr. Fabio PIVIDORI – Pagnacco
Fratelli GAMBON – Tramonti di Sopra
Prosciuttificio RINO BAGATTO – San Daniele del Friuli
CAPE TRIESTE – Trieste
SALUMI & SAPORI DI TIMAU
Prosciuttificio WOLF SAURIS – Sauris
FRIULTROTA – San Daniele del Friuli
IN CORTILE di Stefano Calligaris – Palmanova

IL PANE, I DOLCI, I GELATI...

ADELIA DI FANT – San Daniele del Friuli
GELATERIA GELO DAL 1927 – Tarcento
GELATERIA TIMBALLO – Udine
GRUPPO FRITTELLE SUTRIO
Panificio SAMBUCCO Gino – Codroipo
RIZZO BISTROT & CAFFÈ – Tarcento
Az. Agr. TION Emanuele – Povoletto

...E PER FINIRE...

 DEMAR CAFFÈ – Udine
GRAPPA DI RAMANDOLO CESCHIA



... il delizioso Ramandolo, il vino che sin dal medioevo raggiungeva a dorso di mulo la mensa papale, e che ha dato fama alla plaga. Nella quale il sole, la terra e la gente diventano uno stesso elemento. Non batte il sole tutto il giorno i fianchi del monte, scaldando la terra d'ocra che dona all'uva il colore dell'ambra?

(Chino Ermacora, in "Vino all'ombra", 1935)

Attorno a San Martino – 12 novembre, quando per tradizione si chiude l'annata agraria – quell'uva color ambra, lasciata appassire al sole o sui graticci, entra nei torchi per diventare Ramandolo DOCG: un vino – si legge nel disciplinare – "di color oro, leggermente tannico, di corpo, amabile, con profumo di acacia e di frutta matura". E all'Oro di Ramandolo che esce dal torchio è dedicata questa festa, un evento promozionale itinerante che è diventato un appuntamento da non perdere per tantissimi appassionati. La nona edizione di questa degustazione itinerante tra colline e cantine si svolgerà

S A B A T O 1 5 N O V E M B R E 2 0 2 5

Questo il **PROGRAMMA**

- **Ore 10.00 Apertura reception presso la Cantina "I Comelli" – via Valle – Nimis.** Gli ospiti potranno parcheggiare negli spazi segnalati adiacenti o nell'area retrostante il Ristorante Paradiso (a 1 km, direzione Torlano) servita dai minibus navetta.
- **Ore 10.30 Inizio degustazioni.** Gli ospiti (muniti di braccialetto di accesso, bicchiere e menu-programma) potranno gustare l'aperitivo (vini bianchi fermi e spumanti del territorio) accompagnato dalle eccellenze dell'agroalimentare. Dopo l'aperitivo (e i primi due "assaggi" di altrettanti ristoratori) gli ospiti a bordo dei pulmini raggiungeranno le altre tappe del tour, dove ristoratori, vignaioli e "artigiani del gusto" accoglieranno gli ospiti con assaggi di piatti di stagione e tradizione accompagnati dal Ramandolo DOCG, dal Refosco (che in queste colline esprime tutta la sua eleganza) e dagli altri vini del territorio.
- **Ore 12.30 Chiusura reception.** In relazione all'affluenza del pubblico e alle condizioni meteo, l'organizzazione si riserva di chiudere anticipatamente le iscrizioni, garantendo comunque l'ingresso agli ospiti già in possesso del ticket.
- **Ore 14.30 Apertura buffet dei dolci.** Nella location "base", il salato cede il posto al dolce. Apertura del "banco d'assaggio" del Ramandolo DOCG.
- **Ore 17.00 Chiusura delle degustazioni (tranne la location base).** I pulmini a partire da quest'ora garantiranno a tutti il rientro alla tappa di partenza ma non il trasferimento tra tappe intermedie.
- **Ore 18.30 Chiusura della manifestazione e... arrivederci al 2026!**

ACQUISTA I TICKET IN PREVENDITA

presso tutti gli esercizi di ristorazione e i vignaioli che partecipano all'iniziativa al prezzo scontato di

60,00 €

fino a venerdì 31 ottobre.

Dopo tale data il costo dei biglietti (salvo esaurimento anticipato dei posti disponibili) sarà di 70,00 €.

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

www.oroDIRAMANDOLO.it

info@oroDIRAMANDOLO.it

+39 389 5260255

SEGUICI SU:  @oroDIRAMANDOLO

IN COLLABORAZIONE CON



PRO LOCO del
Comune di Nimis

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Consorzio tutela vini
**Friuli Colli Orientali
e Ramandolo**

Civi  **Bank**
GRUPPO SPARKASSE