

STRADA DEL VINO
E DEI SAPORI
DEL FRIULI
VENEZIA GIULIA
2026



STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA

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

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismofvg.it

LA TUA GUIDA

La guida che tieni in mano vuole essere uno strumento pratico e semplice per accompagnarti lungo la Strada del Vino e dei Sapori del FVG. Questa è strutturata come segue.

ORDINE ALFABETICO

All'interno di ogni itinerario troverai le strutture in ordine alfabetico per comune di appartenenza.



Da Noi in Montagna: scenari slow dove scoprire i ritmi della vita di un tempo e i prodotti tradizionali custoditi nelle valli e fra le vette delle Alpi e delle Dolomiti Friulane. > Pag. 36



Da Noi sui Colli: la terra promessa per i turisti del gusto. Un'ampia distesa di vigneti collinari specializzati che producono vini di eccellente qualità nonché la zona di produzione del prosciutto di San Daniele. > Pag. 60



Da Noi sul Fiume: un mix unico di architetture rurali, pittoreschi borghi e verdi boschi attraversati dal Tagliamento. Un viaggio alla scoperta delle radici del vino, della produzione vitivinicola di pianura e di squisiti prodotti tradizionali. > Pag. 160



Da Noi in Pianura: un viaggio suggestivo nel cuore del Friuli per scoprire i grandi classici portabandiera del gusto furlan doc e tante tipiche osterie. > Pag. 192



Da Noi sul Carso: territorio di confine con un occhio al mare Adriatico e l'altro all'aspro e affascinante altopiano che fa da cornice a Trieste, offre prodotti e vini che raccolgono il meglio della tradizione transfrontaliera. > Pag. 208

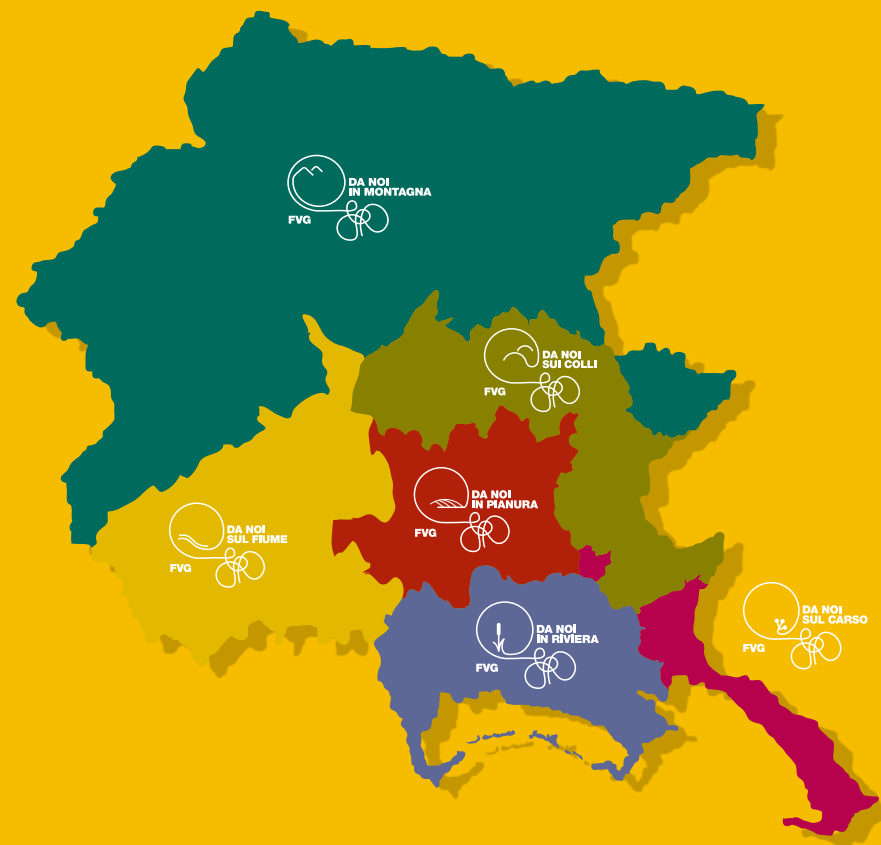


Da Noi in Riviera: relax, divertimento, storia, cultura e ottima cucina: un vero e proprio tuffo nei sapori più veri del litorale. > Pag. 232

Tours & Experiences: escursioni, esperienze e servizi legati all'enogastronomia che si svolgono su tutto il territorio regionale. > Pag. 272

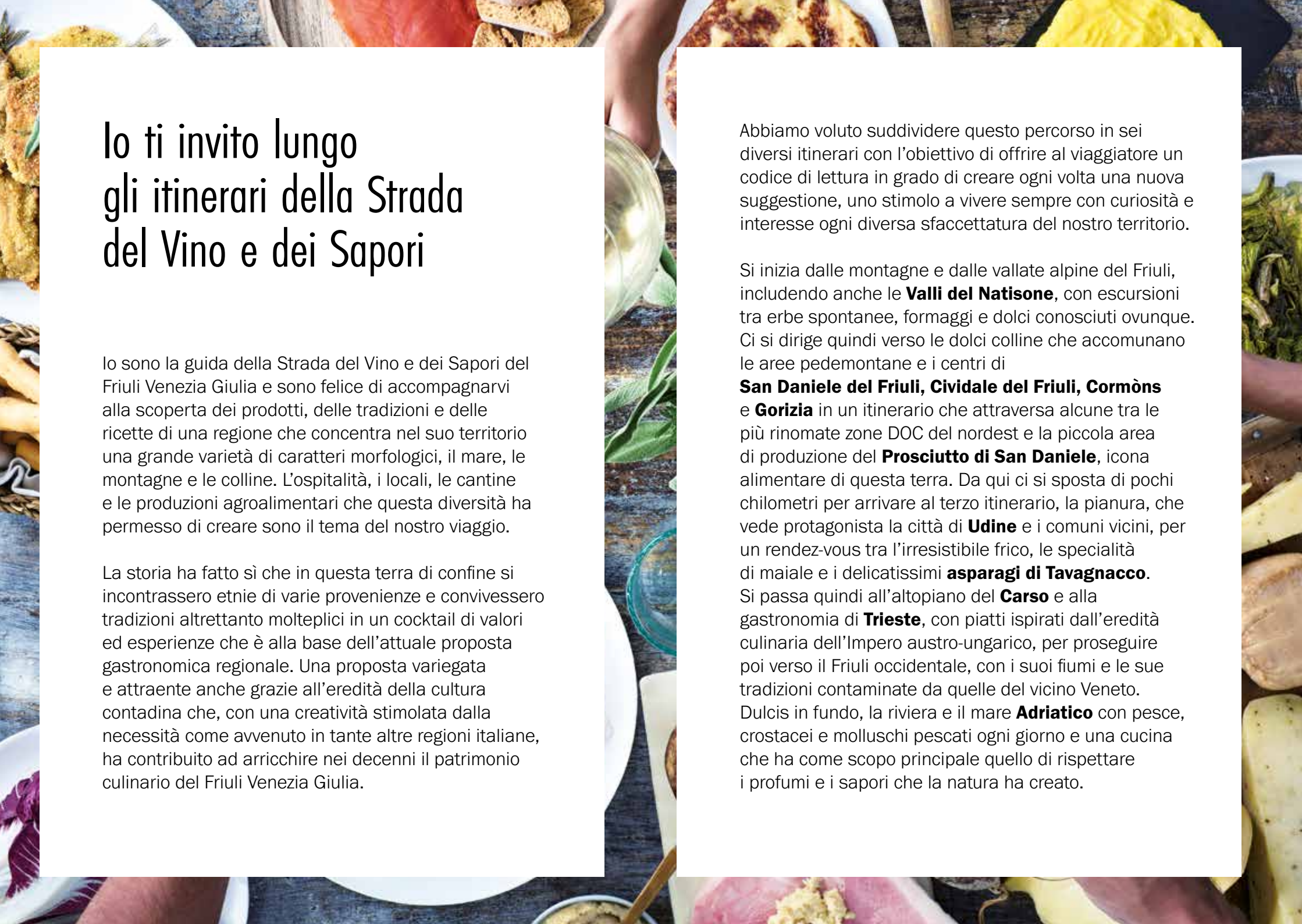


**STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA**



Sei esperienze per vivere il territorio e conoscere produttori e produzioni. **Da noi** in Friuli Venezia Giulia questo è possibile grazie alla **Strada del Vino e dei Sapori**.





Io ti invito lungo gli itinerari della Strada del Vino e dei Sapori

Io sono la guida della Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia e sono felice di accompagnarvi alla scoperta dei prodotti, delle tradizioni e delle ricette di una regione che concentra nel suo territorio una grande varietà di caratteri morfologici, il mare, le montagne e le colline. L'ospitalità, i locali, le cantine e le produzioni agroalimentari che questa diversità ha permesso di creare sono il tema del nostro viaggio.

La storia ha fatto sì che in questa terra di confine si incontrassero etnie di varie provenienze e convivessero tradizioni altrettanto molteplici in un cocktail di valori ed esperienze che è alla base dell'attuale proposta gastronomica regionale. Una proposta variegata e attraente anche grazie all'eredità della cultura contadina che, con una creatività stimolata dalla necessità come avvenuto in tante altre regioni italiane, ha contribuito ad arricchire nei decenni il patrimonio culinario del Friuli Venezia Giulia.

Abbiamo voluto suddividere questo percorso in sei diversi itinerari con l'obiettivo di offrire al viaggiatore un codice di lettura in grado di creare ogni volta una nuova suggestione, uno stimolo a vivere sempre con curiosità e interesse ogni diversa sfaccettatura del nostro territorio.

Si inizia dalle montagne e dalle vallate alpine del Friuli, includendo anche le **Valli del Natisone**, con escursioni tra erbe spontanee, formaggi e dolci conosciuti ovunque. Ci si dirige quindi verso le dolci colline che accomunano le aree pedemontane e i centri di

San Daniele del Friuli, Cividale del Friuli, Cormons e Gorizia in un itinerario che attraversa alcune tra le più rinomate zone DOC del nordest e la piccola area di produzione del **Prosciutto di San Daniele**, icona alimentare di questa terra. Da qui ci si sposta di pochi chilometri per arrivare al terzo itinerario, la pianura, che vede protagonista la città di **Udine** e i comuni vicini, per un rendez-vous tra l'irresistibile frico, le specialità di maiale e i delicatissimi **asparagi di Tavagnacco**. Si passa quindi all'altopiano del **Carso** e alla gastronomia di **Trieste**, con piatti ispirati dall'eredità culinaria dell'Impero austro-ungarico, per proseguire poi verso il Friuli occidentale, con i suoi fiumi e le sue tradizioni contaminate da quelle del vicino Veneto. Dulcis in fundo, la riviera e il mare **Adriatico** con pesce, crostacei e molluschi pescati ogni giorno e una cucina che ha come scopo principale quello di rispettare i profumi e i sapori che la natura ha creato.

INDICE GENERALE

Da Noi in Montagna



> Pag. 36

Da Noi sui Colli



> Pag. 60

Da Noi sul Fiume



> Pag. 160

Da Noi in Pianura



> Pag. 192

Da Noi sul Carso



> Pag. 208

Da Noi in Riviera



> Pag. 232

Tours&Experiences

> Pag. 272

Indice per itinerario

> Pag. 07

Indice per località

> Pag. 22

legenda sezione tematica:

 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 Gjulia / San Pietro al Natisone	50
Luppolo Verde di Polcenigo - La Birreria / Polcenigo	50
Rive Col de Fer / Caneva	43
Tenuta Fernanda Cappello / Sequals	55
Zahre Beer / Sauris	54

Restaurants



Bar Trattoria Julia / Erto e Casso	46
Borgo Titol / Tramonti di Sopra	57
Casa Valcellina / Montereale Valcellina	49
Hotel Ristorante Carnia / Venzone	58
La Casa delle Rondini / Stregna	56
Locanda Da Nati / Arba	40
Osteria Da Alvisè / Sutrio	56
Osteria Grappolo d'Oro / Arba	40
Rifugio Pian dei Ciclamini / Lusevera	49
Ristorante Mondschein / Sappada	53

Food&Crafts



Azienda Agricola Gianni Carpenedo / Cavasso Nuovo	44
Azienda Agricola Zore / Taipana	57
Dorbolò Gubane / San Pietro al Natisone	52
La Gubana della Nonna / San Pietro al Natisone	52
Latteria di Aviano / Aviano	42
Latteria Sociale Marsure / Aviano	42
Pasticceria d'Altri Tempi / Venzone	58



Wine, Spirits & Beer



Altùris / Cividale del Friul	73
Bastianich / Cividale del Friuli	74
Birrificio Antica Contea / Gorizia	111
Blason Wines / Gradisca d'Isonzo	118
Borc da Vila / Romans d'Isonzo	142
Bucovaz Wines / San Giovanni al Natisone	151
Cadibon / Corno di Rosazzo	98
Canus / Corno di Rosazzo	99
Castel San Mauro / Gorizia	112
Castello di Spessa / Capriva del Friuli	69
Cociancig / Cormons	86
Colutta Wines / Manzano	122
Conte d'Attimis Maniago / Buttrio	64
Dario Coos / Nimis	126
Di Gaspero Flavia e Umberto / Faedis	107
Dri Giovanni Il Roncat / Nimis	128
Drius / Cormons	87
Distilleria G. Ceschia / Nimis	127
Distillerie Bepi Tosolini / Povoletto	130
Elio / Cividale del Friuli	75
Ermacora / Premariacco	131
Fiegl / Gorizia	113
Gigante Wine&Welcome in Friuli / Corno di Rosazzo	100
Gildo / Cividale del Friuli	76
Gori Agricola / Nimis	129
Gradis'ciutta / San Floriano del Collio	145
Gravner / Gorizia	114
Grillo Iole / Prepotto	134
Il Carpino / San Floriano del Collio	146
Il Roncal / Cividale del Friuli	78
Jacùss / Torreano	156
Komjanc Alessio / San Floriano del Collio	147
La Viarte / Prepotto	135
Le Due Torri / Tricesimo	158
Lis Fadis / Cividale del Friuli	79
Lis Neris / San Lorenzo Isontino	154
Livon / San Giovanni al Natisone	152

Wine, Spirits & Beer



Marco Felluga - Russiz Superiore / Capriva del Friuli	70
Marcuzzi - Officina Viticola / San Floriano del Collio	148
Marina Danieli Estate / Buttrio	66
Masùt da Rive / Mariano del Friuli	123
Monviert / Cividale del Friuli	80
Paolo Caccese / Cormòns	91
Pascolo Alessandro / Dolegna del Collio	103
Petrucchio / Buttrio	67
Pintar Vini e Spumanti / San Floriano del Collio	149
Pontoni Flavio / Buttrio	68
Primosic / Gorizia	115
Radikon / Gorizia	116
Rocca Bernarda / Premariacco	132
Rodaro Paolo Winery / Cividale del Friuli	82
Sgubin Renzo / Cormòns	92
Sirch / Cividale del Friuli	83
Specogna / Corno di Rosazzo	101
Spolert Winery / Prepotto	136
Stanig / Prepotto	137
Sturm / Cormòns	93
Tenuta Baroni del Mestri / Cormòns	94
Tenuta Borgo Conventi / Farra d'Isonzo	109
Tenuta Della Casa / Cormòns	95
Tenuta di Angoris / Cormòns	96
Tenuta Luisa / Mariano del Friuli	124
Tenuta Stella / Dolegna del Collio	104
Tenuta Villanova / Farra d'Isonzo	110
Tunella / Premariacco	133
Valchiarò / Torreano	157
Valentino Butussi / Corno di Rosazzo	102
Valleris / San Floriano del Collio	150
Venica&Venica Wine Resort - Vignaioli dal 1930 / Dolegna del Collio	105
Vie d'Alt / Prepotto	138
Vigna Lenuzza / Prepotto	139
Vigna Traverso / Prepotto	140
Villa Russiz / Capriva del Friuli	71
Zorzettig / Cividale del Friuli	84

Restaurants



Ai 9 Castelli / Faedis	106
Al Ponte / Gradisca d'Isonzo	117
Alimentari Tomadin / Cormòns	85
Buon Sapore Alimentari e Panini / Cormòns	85
Casa Rossa Ai Colli / Ragogna	141
Casale Cjanor Ristorante di Campagna / Fagagna	108
Enoteca di Buttrio Restaurant & WineBar / Buttrio	65
Enoteca di Cormòns / Cormòns	88
Hotel Ristorante Costantini / Tarcento	155
Integraldo / Majano	120
Le Fucine / Buttrio	65
Locanda alle Vigne / Cormòns	90
Osteria Agli Antenati / San Lorenzo Isontino	153
Osteria Codelli 23 / Mossa	125
Osteria Mulin Vecio / Gradisca d'Isonzo	119
Ristorante Al Monastero / Cividale del Friuli	81
Ristorante San Michele / Fagagna	108
Rosenbar / Gorizia	117
Trattoria Al Cacciatore della Subida / Cormòns	97
Trattoria Al Piave / Mariano del Friuli	125

Food&Crafts



Adelia Di Fant / San Daniele del Friuli	143
Acetaia Midolini / Manzano	121
All'Antica Scuderia del Castello / Majano	119
Apicoltura Fratelli Comaro / Cassacco	72
Fattoria Zoff / Cormòns	88
Gubana Vogrig / Cividale del Friuli	77
La Glacere / San Daniele del Friuli	143
La Prosciutteria IE San Daniele / San Daniele del Friuli	144
L'Antica Ricetta / Cormòns	89
Panificio del Foro / Cividale del Friuli	81
Prosciuttificio Prolongo / San Daniele del Friuli	144



Wine, Spirits & Beer



Bagnarol / San Vito al Tagliamento	184
Bessich Wines / Roveredo in Piano	177
Borgo delle Oche / Valvasone Arzene	186
Borgo delle Rose / San Quirino	181
Cantina Bulfon / Pinzano al Tagliamento	173
Distilleria Pagura / Zoppola	190
Ferrin Vini / Camino al Tagliamento	166
Forchir - Viticoltori in Friuli / Camino al Tagliamento	167
I Magredi / San Giorgio della Richinvelda	179
Monica Vettor / San Quirino	183
Orzaia / Fontanafredda	171
Pitars / San Martino al Tagliamento	180
Principi Di Porcia e Brugnera / Azzano Decimo	164
Ronco Margherita / Pinzano al Tagliamento	174
TreZero / Valvasone Arzene	188
Vini De Lorenzi / Pravisdomini	176
Vistorta / Sacile	178

Restaurants



Al Bassotto Bistrot e Enoteca / Codroipo	168
Al Gallo / Pordenone	175
Da Afro / Spilimbergo	185
Gelindo dei Magredi Country Resort / Vivaro	189
Il Piron dal Re / Codroipo	169
La Primula / San Quirino	182
La Torre / Spilimbergo	185
Osteria Turlonia / Fiume Veneto	170
Ristorante F.lli Martin / Pordenone	175
Villa Varda - Bistrot e Caffè Letterario / Brugnera	165

Food&Crafts



Borgo delle Mele / Pinzano al Tagliamento	172
Casato Bertoia di Cesare Bertoia / Valvasone Arzene	187
Macelleria Salumificio Zanin Valentino / Camino al Tagliamento	168
Pasticceria Caffetteria Dolcevita / Codroipo	169



Wine, Spirits & Beer



Agribirrificio Artigianale Villa Chazil / Lestizza	196
Antonutti Vini / Pasian di Prato	198
Borgo Nonino - Boutique e tour Distilleria / Pavia di Udine	199
Casali Magnis / Remanzacco	200
Tonutti Vini e Vigneti / Tavagnacco	203
Vigne del Malina / Remanzacco	201

Restaurants



AB Osteria Contemporanea / Mortegliano	197
Il Fogolar Là di Moret / Udine	205
Hostaria alla Tavernetta / Udine	204
La Prosciutteria IE Udine / Udine	205
Osteria Aquila Nera / Udine	206
Ristorante Al Grop / Tavagnacco	202
Trattoria Da Nando / Mortegliano	197
Vitello d'Oro / Udine	206

This image shows a single sheet of white paper with horizontal red ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins or other markings on the paper.



Wine, Spirits & Beer



Barducci / Ronchi dei Legionari	217
Birra Campagnolo / Muggia	215
Colja Jozko / Sgonico	223
Damijan Milic / Monrupino	213
Do Ville / Ronchi dei Legionari	218
Klin / Trieste	229
Kocjancic Rado / San Dorligo della Valle	220
Lenardon Bruno / Muggia	216
Parovel Vigneti Oliveti 1898 / San Dorligo della Valle	221
Skabarwines / Monrupino	214

Restaurants



Al Petes Vino e Cibo in Città / Trieste	225
Antico Caffè San Marco / Trieste	225
Buffet Siora Rosa / Trieste	226
Còtime Trieste / Trieste	226
Eppinger Caffè / Trieste	227
Harry's Restaurant & Dehors / Trieste	227
Hostaria Malcanton / Trieste	228
Lokanda Devetak / Savogna d'Isonzo	222
Odio Il Brodo / Trieste	230
Ostrouska / Sgonico	224
Pier / Trieste	230
Trattoria Ai Fiori / Trieste	231

Food&Crafts



Azienda Agricola Pipan Klaric / Duino-Aurisina	212
Fior Rosso 1823 / San Dorligo della Valle	219



Wine, Spirits & Beer



Albafiorita / Latisana	254
Barone Ritter de Záhony / Aquileia	237
Berto&Fiorella Baccichetto / Precenico	269
Ca Modeano / Palazzolo dello Stella	262
Casale ai Prati / Latisana	255
Casali Aurelia / Castions di Strada	245
Ca'Tullio / Aquileia	238
Isola Augusta / Palazzolo dello Stella	263
La Casa del Refosco - Valpanera / Fiumicello Villa Vicentina	251
Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti / Latisana	257
Obiz / Cervignano del Friuli	247
Paradiis / Pocenia	266
Reguta / Pocenia	267
Tarlao Vignis in Aquileia / Aquileia	241
Tenuta Ca'Bolani / Cervignano del Friuli	248
Villa Vitas / Cervignano del Friuli	249
Vini Brojli / Aquileia	242
Vini Puntin / Aquileia	243

Restaurants



Al Cason / Lignano Sabbiadoro	258
Al Granaio / Fiumicello Villa Vicentina	250
Al Piccolo Cason / Lignano Sabbiadoro	258
Caffetteria Torinese / Palmanova	264
Carbòn Neri Braceria Enoteca / Lignano Sabbiadoro	259
Hotel La Pergola / Lignano Sabbiadoro	259
Hotel Marea / Grado	252
La Colombara / Aquileia	239
La Prosciutteria IE Palmanova / Aiello del Friuli	236
Locanda Italia / Staranzano	270
Mandi Parentesi Friulana / Lignano Sabbiadoro	260
Olistella / Palazzolo dello Stella	264
Osteria La Tavernetta di Rosmary Copparoni / Palmanova	265
Pasticceria Mosaico / Aquileia	240
Riserva Alberoni / Staranzano	271

Ristorante Taverna Al Pescatore / Marano Lagunare	261
Settimo Cielo / Grado	252
Tavernetta all'Androna / Grado	253
The Taste & Al Bancut Restaurant / Lignano Sabbiadoro	260
Trattoria Al Paradiso / Pordenone	268

Cocambo / Aquileia	239
Corte Tomasín / Castions di Strada	246
Geremia Davide / Latisana	256
La Ferula / Staranzano	270
La Selce Farmhouse / Bagnaria Arsa	244
Pescaturismo Alice II / Marano Lagunare	261
Tenuta Ca' del Lovo / Carlino	244

INDICE PER LOCALITÀ

A

AIELLO DEL FRIULI

La Prosciutteria IE Palmanova		236
-------------------------------	---	-----

AQUILEIA

Barone Ritter de Záhony		237
Ca'Tullio		238
Cocambo		239
La Colombara		239
Pasticceria Mosaico		240
Tarlao Vignis in Aquileia		241
Vini Brojli		242
Vini Puntin		243

ARBA

Locanda Da Nati		40
Osteria Grappolo d'Oro		40

AVIANO

Birrificio àgro		41
Latteria di Aviano		42
Latteria Sociale Marsure		42

AZZANO DECIMO

Principi Di Porcia e Brugnera		164
-------------------------------	---	-----

B

BAGNARIA ARSA

La Selce Farmhouse		244
--------------------	---	-----

BRUGNERA

Villa Varda - Bistrot e Caffè Letterario		165
--	---	-----

BUTTRIO

Conte d'Attimis Maniago		64
Enoteca di Buttrio Restaurant & WineBar		65
Le Fucine		65

B

BUTTRIO		
Marina Danieli Estate		66
Petrucco		67
Pontoni Flavio		68

C

CAMINO AL TAGLIAMENTO		
Ferrin Vini		166
Forchir - Viticoltori in Friuli		167
Macelleria Salumificio Zanin Valentino		168

CANEVA		
Rive Col de Fer		43

CAPRIVA DEL FRIULI		
Castello di Spessa		69
Marco Felluga - Russiz Superiore		70
Villa Russiz		71

CARLINO		
Tenuta Ca’ del Lovo		244

CASSACCO		
Apicoltura Fratelli Comaro		72

CASTIONS DI STRADA		
Casali Aurelia		245
Corte Tomasin		246

CAVASSO NUOVO		
Azienda Agricola Gianni Carpenedo		44

CERVIGNANO DEL FRIULI		
Obiz		247
Tenuta Ca’Bolani		248
Villa Vitas		249

CIVIDALE DEL FRIULI		
Altùris		73
Bastianich		74
Elio		75
Gildo		76
Gubana Vogrig		77
Il Roncal		78
Lis Fadis		79
Monviert		80
Panificio del Foro		81
Ristorante Al Monastero		81
Rodaro Paolo Winery		82
Sirch		83
Zorzettig		84

CODROIPO		
Al Bassotto Bistrot e Enoteca		168
Il Piron dal Re		169
Pasticceria Caffetteria Dolcevita		169

CORMÒNS		
Alimentari Tomadin		85
Buon Sapore Alimentari e Panini		85
Cociancig		86
Drius		87
Enoteca di Cormòns		88
Fattoria Zoff		88
L'Antica Ricetta		89
Locanda alle Vigne		90
Paolo Caccese		91
Sgubin Renzo		92
Sturm		93
Tenuta Baroni del Mestri		94
Tenuta Della Casa		95
Tenuta di Angoris		96
Trattoria Al Cacciatore della Subida		97

CORNO DI ROSAZZO		
Cadibon		98
Canus		99

C

CORNO DI ROSAZZO

Gigante Wine&Welcome in Friuli		100
Specogna		101
Valentino Butussi		102

D

DOLEGNA DEL COLLIO

Pascolo Alessandro		103
Tenuta Stella		104
Venica&Venica Wine Resort - Vignaioli dal 1930		105

DUINO-AURISINA

Azienda Agricola Pipan Klaric		212
-------------------------------	---	-----

E

ENEMONZO

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

ERTO E CASSO

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

F

FAEDIS

Ai 9 Castelli		106
Di Gaspero Flavia e Umberto		107

FAGAGNA

Casale Cjanor Ristorante di Campagna		108
Ristorante San Michele		108

FARRA D’ISONZO

Tenuta Borgo Conventi		109
Tenuta Villanova		110

FIUME VENETO

Osteria Turlonia		170
------------------	---	-----

FIUMICELLO VILLA VICENTINA

Al Granaio		250
La Casa del Refosco - Valpanera		251

FONTANAFREDDA

Orzaia		171
--------	---	-----

FORGARIA NEL FRIULI

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

FORNI DI SOPRA

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

G

GORIZIA

Birrificio Antica Contea		111
Castel San Mauro		112
Fiegl		113
Gravner		114
Primosic		115
Radikon		116
Rosenbar		117

GRADISCA D’ISONZO

Al Ponte		117
Blason Wines		118
Osteria Mulin Vecio		119

GRADO

Hotel Marea		252
Settimo Cielo		252
Tavernetta all’Androna		253

L

LATISANA		
Albafiorita		254
Casale ai Prati		255
Geremia Davide		256
Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti		257

LESTIZZA		
Agribirrificio Artigianale Villa Chazil		196

LIGNANO SABBIAADORO		
Al Cason		258
Al Piccolo Cason		258
Carbòn Neri Braceria Enoteca		259
Hotel La Pergola		259
Mandi Parentesi Friulana		260
The Taste & Al Bancut Restaurant		260

LUSEVERA		
Rifugio Pian dei Ciclamini		49

M

MAJANO		
All'Antica Scuderia del Castello		119
Integraldo		120

MANZANO		
Acetaia Midolini		121
Colutta Wines		122

MARANO LAGUNARE		
Pescaturismo Alice II		261
Ristorante Taverna Al Pescatore		261

MARIANO DEL FRIULI		
Masùt da Rive		123
Tenuta Luisa		124
Trattoria Al Piave		125

MONRUPINO		
Damijan Milic		213
Skabarwines		214

MONTEREALE VALCELLINA		
Casa Valcellina		49

MORTEGLIANO		
AB Osteria Contemporanea		197
Trattoria Da Nando		197

MOSSA		
Osteria Codelli 23		125

MUGGIA		
Birra Campagnolo		215
Lenardon Bruno		216

N

NIMIS		
Dario Coos		125
Distilleria G. Ceschia		127
Dri Giovanni Il Roncat		128
Gori Agricola		129

P

PALAZZOLO DELLO STELLA		
Ca Modeano		262
Isola Augusta		263
Olistella		264

PALMANOVA		
Caffetteria Torinese		264
Osteria La Tavernetta di Rosmery Copparoni		265

PASIAN DI PRATO		
Antonutti Vini		198

P

PAVIA DI UDINE		
Borgo Nonino - Boutique e tour Distilleria		199
PINZANO AL TAGLIAMENTO		
Borgo delle Mele		172
Cantina Bulfon		173
Ronco Margherita		174
POCENIA		
Paradiis		266
Reguta		267
Trattoria Al Paradiso		268
POLCENIGO		
Luppolo Verde di Polcenigo - La Birreria		50
PORDENONE		
Al Gallo		175
Ristorante F.lli Martin		175
POVOLETTO		
Distillerie Bepi Tosolini		130
PRAVISDOMINI		
Vini De Lorenzi		176
PRECENICCO		
Berto&Fiorella Baccichetto		269
PREMARIACCO		
Ermacora		131
Rocca Bernarda		132
Tunella		133
PREPOTTO		
Grillo Iole		134
La Viarte		135
Spolert Winery		136
Stanig		137

Vie d'Alt		138
Vigna Lenuzza		139
Vigna Traverso		140

R

RAGOGNA		
Casa Rossa Ai Colli		141
REMANZACCO		
Casali Magnis		200
Vigne del Malina		201
ROMANS D'ISONZO		
Borc da Vila		142
RONCHI DEI LEGIONARI		
Barducci		217
Do Ville		218
ROVEREDO IN PIANO		
Bessich Wines		177
SACILE		
Vistorta		178
SAN DANIELE DEL FRIULI		
Adelia Di Fant		143
La Glacere		143
La Prosciutteria IE San Daniele		144
Prosciuttificio Prolongo		144
SAN DORLIGO DELLA VALLE		
Fior Rosso 1823		219
Kocjancic Rado		220
Parovel Vigneti Oliveti 1898		221

S

SAN FLORIANO DEL COLLIO		
Gradis'ciutta		145
Il Carpino		146
Komjanc Alessio		147
Marcuzzi - Officina Viticola		148
Pintar Vini e Spumanti		149
Valleris		150
SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA		
I Magredi		179
SAN GIOVANNI AL NATISONE		
Bucovaz Wines		151
Livon		152
SAN LORENZO ISONTINO		
Lis Neris		154
Osteria Agli Antenati		153
SAN MARTINO AL TAGLIAMENTO		
Pitars		180
SAN PIETRO AL NATISONE		
Birrificio Gjulia		50
Dorbolò Gubane		52
La Gubana della Nonna		52
SAN QUIRINO		
Borgo delle Rose		181
La Primula		182
Monica Vettor		183
SAN VITO AL TAGLIAMENTO		
Bagnarol		184
SAPPADA		
Ristorante Mondschein		53

SAURIS		
Zahre Beer		54
SAVOGNA D'ISONZO		
Lokanda Devetak		222
SEQUALS		
Tenuta Fernanda Cappello		55
SGONICO		
Colja Jozko		223
Ostrouska		224
SPIILIMBERGO		
Da Afro		185
La Torre		185
STARANZANO		
La Ferula		270
Locanda Italia		270
Riserva Alberoni		271
STREGNA		
La Casa delle Rondini		56
SUTRIO		
Osteria Da Alvise		56
T		
TAIPANA		
Azienda Agricola Zore		57
TARCENTO		
Hotel Ristorante Costantini		155
TAVAGNACCO		
Ristorante Al Grop		202
Tonutti Vini e Vigneti		203

T

TORREANO

Jacùss		156
Valchiarò		157

TRAMONTI DI SOPRA

Borgo Titol 57

TRICESIMO

Le Due Torri  158**TRIESTE**

Al Petes Vino e Cibo in Città		225
Antico Caffè San Marco		225
Buffet Siora Rosa		226
Còntime Trieste		226
Eppinger Caffè		227
Harry's Restaurant & Dehors		227
Hostaria Malcanton		228
Klin		229
Odio Il Brodo		230
Pier		230
Trattoria Ai Fiori		231

U

UDINE

Hostaria alla Tavernetta	🏠	204
Il Fogolar Là di Moret	🏠	205
La Prosciutteria IE Udine	🏠	205
Osteria Aquila Nera	🏠	206
Vitello d'Oro	🏠	206

V

VALVASONE ARZENE

Borgo delle Oche 186

Casato Bertoa di Cesare Bertoa		187
TreZero		188

VENZONE

Hotel Ristorante Carnia		58
Pasticceria d'Altri Tempi		58

VIVAROGelindo dei Magredi Country Resort 189

Z

ZOPPOLA

Distilleria Pagura		190
---------------------------	---	-----



Sci, escursioni ed esperienze gourmand: la montagna del Friuli Venezia Giulia è un libro da aprire e assaporare pagina dopo pagina, dalle **Valli del Natisone** alla **Val Canale**, dal **Canal del Ferro** al **Tarvisiano**,



dalla **Carnia** a **Sappada** alla **Pedemontana** del **Livenza**. Un percorso con tanti itinerari al suo interno, costituiti da paesaggi, atmosfere e tradizioni.



Da noi in montagna si possono scoprire e degustare molteplici varietà di formaggi e latticini, vaccini, caprini e di pecora,



prodotti da piccole realtà familiari che tengono viva una lunga tradizione. Iniziando dal rinomato formaggio **Montasio DOP**, si può spaziare tra gli imperdibili e caratteristici **formaggi di malga**, il **formadi frant**, la **ricotta carnica affumicata** indispensabile nella preparazione degli



gnocchi di zucca o come guarnizione per il delizioso primo piatto carnico d'eccellenza: i **cjarsons**. In queste montagne le erbe spontanee, grazie ad un'agricoltura attenta e poco invadente, vantano una biodiversità unica al mondo.

Con esse un grande chef come Gianni Cosetti ha creato ricette meravigliose ora riproposte da giovani colleghi che ne mantengono vivo il ricordo.



Tappe da non perdere in questo itinerario di sapori sono quelle con prodotti tipici come il **Prosciutto di Sauris**, la **Pitina**, la **Varhackara**, il **Pan di Sorc**, il **Radic di mont**, l'**Aglio di Resia** e la **Gubana**, il dolce delle Valli del Natisone, per chi lo gradisce da servire innaffiato con un po' di **grappa friulana**.



Un viaggio dove il piacere della tavola prende quota





Arba
Piazza IV Novembre, 1
33090 Arba UD
T. 0039 338 444 9192
nadiaferrarin@gmail.com

Locanda Da Nati

Ristorante tipico

🕒 mar-mer: 9.30-15
gio-sab: 9.30-15 / 18-23; dom: 10-15
Turno di chiusura: lun
— FASCIA PREZZO: € 20-30
— COPERTI: 30 interni; 30 esterni
— LINGUE: EN; DE



La Locanda B&B Da Nati è una splendida casa storica situata nel cuore del pittoresco paese di Arba, in provincia di Pordenone. Questa accogliente struttura a conduzione familiare offre un'atmosfera calda e autentica, perfetta per chi desidera immergersi nella tradizione e nella tranquillità delle Dolomiti Friulane. All'interno della locanda si trova un ampio e curato giardino, ideale per rilassarsi all'aria aperta, sorvegliare



un buon bicchiere di vino locale o godersi momenti di convivialità in un ambiente riservato. La cucina proposta è tipica e genuina, con un'attenzione particolare alle specialità di carne e pesce. Gli ingredienti freschi e di qualità, spesso a km zero, esaltano i sapori autentici della gastronomia friulana. La Locanda Da Nati è anche un luogo dove soggiornare, per poter vivere a pieno un vero e proprio viaggio nei sapori e nelle atmosfere di un Friuli autentico.



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

Osteria Grappolo d'Oro

Ristorante tipico

🕒 lun, mar, dom: 10.30 / 14.30;
mer-sab: 10.30-14.30 / 19-22
Turno di chiusura: lun
— FASCIA PREZZO: € 30-40
— LINGUE: EN; RO



Situato ad Arba, che forse deve il suo nome al verde della sua intensa vegetazione, tra il Cellina e il Meduna, il Grappolo d'Oro è un'osteria ricca di storia: la casa risale al 1880, i pavimenti in graniglia di marmo e il mosaico dell'ingresso al 1885. Nel ristorante - tipico esempio di osteria friulana con fogolar nella sala centrale - la cucina



tradizionale rivisitata è protagonista. Uno chef innamorato della cucina tradizionale e della valorizzazione dei prodotti locali presenta ai suoi ospiti un menu moderno e firmato per far conoscere le eccellenze del territorio, dove la ricerca e l'attenzione alle materie prime sono al centro.



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

Birrificio àgro

🕒 gio, ven: 17-21;
sab, dom: 10.30-13.30 / 17-21
Turno di chiusura: lun, mar, mer
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti
— FASCIA PREZZO: € 11-20
— LINGUE: EN; ES



Un moderno birrificio agricolo, dotato di un impianto in grado di produrre una birra artigianale di ottima qualità e un Agropub, dove permettere ai clienti di degustare le birre a listino, insieme a una selezione di prodotti alimentari del posto, sono il risultato della grande passione per il loro territorio di due amici, i titolari del Birrificio àgro. Il progetto prende avvio nel 2016, quando i titolari rilevano alcuni campi dai loro genitori dedicandoli alla coltura di seminativi, alberi da frutto e a un allevamento di lumache. Oggi l'azienda produce autonomamente l'orzo distico a uso brassicolo che viene maltato e poi conservato fino al momento dell'utilizzo nella preparazione delle deliziose birre artigianali àgro.



PRODOTTI

Birra Lager, Birra American Pale Ale, Birra Red Ale, Birra Saison, Birra Blanche, Birra Outmeal Stout, Birre stagionali, Taglieri salumi e formaggi, Crostini, Frico, Succo di mele.



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

Latteria di Aviano

🕒 lun-sab: 7.30-12.30 / 16 -19
dom: 8.30-12
___ LINGUE: EN



La sveglia suona sempre presto nelle fredde mattine d'inverno, ma anche in quelle frizzantine dell'estate, il sacrificio del prematuro risveglio si accompagna



allo spettacolo dell'alba e così si arriva in caseificio dove, tutte le mattine, il naso si riempie dei profumi del latte ancora caldo e pervade l'aria con la sua fragranza. Agli occhi il candore del latte nelle caldaie, nelle mani il calore del fuoco. La magia della trasformazione ha inizio, la cagliata si rompe, diventa come la creta nelle mani dello scultore che la modella con le mani e il cuore. Situata ai piedi del Monte Cavallo, nella pedemontana pordenonese, la latteria produce una vasta gamma di formaggi utilizzando solo il latte del territorio, assicurando così la realizzazione di prodotti 100% friulani.

PRODOTTI

Formaggi vaccini, di bufala e di capra, Montasio DOP, caciotta e ricotta di capra. Frico con patate in diverse varianti, formadi frant.



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

Latteria Sociale Marsure

🕒 lun-dom: 7.30-12.30 / 16.30-19.30



La latteria sociale cooperativa di Marsure è situata nell'omonima località del comune di Aviano, provincia di Pordenone, poco distante dalle Dolomiti Friulane. Siamo una piccola realtà, basata sulla filosofia del rispetto della tradizione casearia, della storia del territorio, dell'artigianalità e del mantenimento del profumo del latte. L'azienda nasce nel 1922 quando i cittadini del paese sentirono l'esigenza di lavorare il latte che ogni famiglia produceva. La latteria si fonda ora su tre allevamenti, tutti del paese, garantendo un forte legame col territorio e una tracciabilità totale del prodotto a km 0. La lavorazione avviene



totalmente a latte crudo, garantendo la produzione di un prodotto unico, distintivo, capace di rappresentare e valorizzare il nostro territorio.

PRODOTTI

Vendita di prodotti tipici, tour guidati e degustazioni dei prodotti.



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

Rive Col de Fer

🕒 lun-sab: 8.30-13 / 14-19
dom: 8.30-12.30
___ SALA DEGUSTAZIONE: *solo su prenotazione*
40 posti
___ VISITE: *solo su prenotazione*
___ SUPERFICIE: 11 ettari
___ PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue
___ LINGUE: EN



Situata nel cuore incantevole di Caneva, nella pedemontana pordenonese, Rive Col de Fer rappresenta un'autentica gemma dell'enologia, fondata sugli inizi degli anni Ottanta su un terreno che porta le tracce del passato romano della regione. Guidata con amore e passione dalla famiglia, la cantina si estende su 11 ettari di vigneto collinare, dove ogni fase della produzione, dalla cura meticolosa dei vigneti alla vendemmia esclusivamente manuale, riflette un impegno autentico per la qualità e la tradizione. I vini di Rive Col de Fer, tra cui spiccano i rossi Merlot, Cabernet Sauvignon e Refosco dal P.R., insieme ai bianchi Malvasia, Prosecco, Manzoni e al prezioso "Verdiso", incarnano l'essenza di un territorio unico e irripetibile. Oltre alla straordinaria qualità dei suoi prodotti, Rive Col de Fer offre un'esperienza autentica ai suoi visitatori. Con la possibilità di esplorare la cantina e i vigneti in compagnia degli affabili proprietari, ogni visita diventa un'opportunità per immergersi nell'atmosfera magica di questo luogo unico. Rive Col de Fer non è solo una cantina, ma una vera e propria ambasciatrice delle tradizioni e della bellezza della pedemontana pordenonese. Scoprire



Rive Col de Fer significa scoprire l'eccellenza enologica e l'autenticità di Caneva, racchiusa in ogni sorso dei suoi vini distintivi.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Verdiso, Manzoni Bianco, Malvasia, Arabis, Dorà.

VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bakù.

VINI SPUMANTI: Prosecco, Birbo - spumante brut.



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

Azienda Agricola Gianni Carpenedo

🕒 mar-ven: 16-20; sab, dom: 8-20
Turno di chiusura: lun
__ LINGUE: EN



L'attività che identifica l'azienda è la coltivazione della Cipolla Rossa di Cavasso Nuovo (Presidio Slow Food), un prodotto dalle preziose proprietà organolettiche che viene proposto nella tradizionale e inconfondibile presentazione a treccia. Il caratteristico sapore dolce e delicato rende questa cipolla unica rispetto ad altre varietà. Recentemente l'azienda, a conduzione familiare, ha ampliato la produzione alla coltivazione di altre varietà di ortaggi e frutta autoctoni quali zucche, mele antiche e noci.



PRODOTTI

Composta di cipolla rossa e prugne, composta di cipolla rossa e arance, cipolla rossa in agrodolce, salsa di cipolla rossa e pomodoro, formaggi affinati con cipolla, frico con cipolla rossa.



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

Birrificio Artigianale Casamatta

🕒 mar-ven: 16-22; sab, dom: 11-22
Turno di chiusura: lun
Aperto festivi con orario 11-22;
Chiuso: Natale e Capodanno
🕒 Beer Shop: mar-dom: 11-15
inverno: mar-dom: 16-20
__ SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti
__ VISITE: su prenotazione
__ PRODUZIONE: 400 ettolitri
__ FASCIA PREZZO: € 11-20
__ LINGUE: EN



Il Birrificio Artigianale nasce ad Enemonzo (UD), un paesino di poco più di mille abitanti ai piedi delle Alpi Carniche. Terra di paesaggi spettacolari, di gente per bene, dedita al lavoro e fortemente radicata alle tradizioni. Il birrificio dispone di un moderno impianto di produzione dalla capacità



di 5 Hl e realizzato da un'azienda italiana, di una serie di 6 fermentatori/maturatori e di una cella frigo adibita allo stoccaggio della birra sia in bottiglia che in fusto. La loro passione è nata quasi per gioco, ma è presto diventata esigenza di scoprire e

diffondere la cultura brassicola, sperimentando e aggiornandosi in continuazione. Durante la visita al birrificio i partecipanti scopriranno tutte le fasi del ciclo produttivo, dalla lavorazione delle materie prime al trasferimento nei tank fino al confezionamento. Al termine della degustazione verranno consegnati un bicchiere e un sottobicchiere a persona come ricordo.

PRODOTTI

BIRRE CLASSICHE: Splip, Double Fradi, Florian, Tipa, Vox Populi, Con un filo di gas.
BIRRE STAGIONALI: Ciaspola, San Bortul, Regalia, Siesta



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

Bar Trattoria Julia

Ristorante tipico

🕒 lun-ven: 7.30-14.30

sab, dom: 7.30-21

Turno di chiusura: mer

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 53

— LINGUE: EN; DE



Dal 1980 questa fucina dei sapori, accoglie i propri ospiti con il calore e la sincerità che contraddistinguono da sempre questa terra e chi vi abita. Tre generazioni anno dopo anno hanno curato e curano questo



gioiello di autenticità sito ad Erto, l'ultimo Comune a nord-ovest della nostra Regione. Le porte si aprono alla scoperta di piatti della tradizione locale, attenti alla stagionalità dei prodotti ed alla loro provenienza. Le erbe spontanee delle Dolomiti Friulane, i formaggi, la selvaggina, il pestith (rapa fermentata tipica della Valcellina), le eccellenze friulane sono la radicata base del menu: ingredienti semplici, ma preziosi e genuini. La cucina offre anche piatti privi di glutine per intolleranti e celiaci. I prodotti sono inoltre disponibili in pratiche confezioni da asporto per ricreare a casa l'atmosfera, i sapori ed i profumi montani.



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

Birra Garlatti Costa

🕒 dom-ven: solo su prenotazione; sab: 10-12.30

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 posti

— PRODUZIONE: 500 ettolitri annui

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



Il birrificio Garlatti Costa nasce a Forgaria nel Friuli, ispirato dalla passione e dall'esperienza maturata nel mondo della birra artigianale. In questa zona, caratterizzata dalla natura incontaminata della Val d'Arzino, sgorga l'acqua cristallina utilizzata nella produzione delle birre. Dal 2014, il birrificio



è anche azienda agricola, impegnata nella coltivazione dell'orzo destinato alle proprie birre. La riscoperta delle antiche tradizioni birrarie, unite all'influenza delle grandi scuole tedesca, inglese e belga, si fondono con il gusto italiano per creare uno stile unico e innovativo. L'obiettivo del birrificio è offrire un prodotto artigianale ricco di aromi e capace di soddisfare un pubblico attento e consapevole. Per questo motivo, si sperimentano costantemente nuove ricette, integrando ingredienti tipici della regione. Il risultato è una birra elegante, dal carattere vivace, che evolve nel tempo e presenta leggere variazioni da cotta a cotta, tipiche

di un processo produttivo autenticamente artigianale. Le birre si distinguono per le chiusure pulite e secche, capaci di lasciare piacevoli ricordi organolettici. Presso il birrificio, potete acquistare birre in bottiglia e degustare le proposte alla spina, scoprendo il frutto di una filosofia produttiva che unisce tradizione, innovazione e passione per le cose buone.

PRODOTTI

CLASSICHE: Opalita, Lupus, Liquidambra, Orzobruno, Orodorzo, Rudolph.

SPECIALI: Flag, Rubens, Tilt, FUNKY: SeM, Refrain, Slap, JaB.



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

Birrificio Foglie d'erba

- ① mar-dom: solo su prenotazione
con preavviso di 5 giorni
Turno di chiusura: lun
- ① Beer Shop: mar-dom: 15.30-18.30
- ① Pizzeria: lun-dom: 11-15:30 / 17-2
- ___ VISITE: da 5 a 10 persone
- ___ COSTO VISITA: € 5 a persona
- ___ FASCIA PREZZO: fino a € 10
- ___ LINGUE: EN



Il birrificio artigianale Foglie d'Erba è a Forni di Sopra, nelle Dolomiti Friulane. Qui vengono create, sotto la guida del mastro birraio Gino Perisutti, diverse specialità brassicole ottenute selezionando le migliori materie prime e senza effettuare microfiltrazione, pastorizzazione o altre procedure che aumenterebbero la durata del prodotto ma diminuendone caratteristiche organolettiche e freschezza. L'azienda è attenta al rispetto dell'ambiente e l'acqua calda è ottenuta mediante una caldaia che utilizza segatura delle vicine falegnamerie, abbattendo drasticamente l'utilizzo di gas. I visitatori possono partecipare a visite guidate con degustazione, durante le quali



viene illustrato l'intero processo produttivo partendo dalla macinazione delle materie prime, per poi passare alla cottura e al deposito della birra nei tank di fermentazione fino all'imbottigliamento e all'etichettatura.

PRODOTTI

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

Ristorante tipico

- ① Nella stagione estiva lun-dom: 8-23
da metà settembre a inizio giugno
gli orari subiscono variazioni
- ___ COPERTI: 60 interni; 100 esterni
- ___ FASCIA PREZZO: € 20-30
- ___ RICETTIVITÀ: Rifugio Pian dei Ciclamini
- ___ LINGUE: EN; ES



Nel cuore del Parco delle Prealpi Giulie e della riserva MAB Unesco, un rifugio nuovo che ospita tradizioni antiche. Il Rifugio è



adatto a tutti: accessibile e sostenibile, per bambini e famiglie, escursionisti e pellegrini, climbers e ciclisti, motociclisti e camperisti. Il ristorante propone piatti genuini della tradizione friulana in stile rustico di montagna e d'estate è sempre aperto. Cuciniamo la polenta "alla vecchia" sul paiolo e per il nostro frico selezioniamo i migliori formaggi dalle latterie di montagna. I nostri piatti e i nostri dolci sono preparati tutti con le ricette di famiglia.



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

Casa Valcellina

Ristorante italiano

- ① mer-sab: 12-14 / 18-21.30; dom: 12-16
Turno di chiusura: lun, mar
- Aperto: Natale, Pasqua e Ferragosto 12-16;
Capodanno 20-3; San Valentino 18.30-23
- ___ FASCIA PREZZO: € 30-40
- ___ COPERTI: 70 interni
- ___ RICETTIVITÀ: Casa Valcellina
- ___ LINGUE: EN; RO



Casa Valcellina è ristorante e hotel situato tra le montagne del pordenonese. Offrono cucina semplice e gustosa, friulana, che sa valorizzare i sapori della terra; il menù



vario offre specialità di carne, pesce e piatti tipici come il frico. È anche hotel, con 9 camere in cui fermarsi a pernottare per poi scoprire i dintorni di Montereale Valcellina, adatte anche a famiglie con bambini. A chi vuole fermarsi per più tempo è dedicata una suite con tutti i comfort necessari ad un soggiorno piacevole.



Polcenigo
Via Pordenone 7/A2
33070 Budoia PN
T. 0039 349 3680586
luppoloverdedipolcenigo@gmail.com

Luppolo Verde di Polcenigo - La Birreria

🕒 ven-dom: 17.30-21

Turno di chiusura: lun-gio

___ SALA DEGUSTAZIONE: 40 posti

___ VISITE: solo su prenotazione

___ FASCIA PREZZO: meno di € 10

___ LINGUE: EN



Luppolo Verde di Polcenigo – La Birreria è una giovane realtà agricola nata nel 2017 e guidata da Federico Comel, agronomo appassionato che ha scelto di trasformare la propria esperienza e la conoscenza del territorio in un progetto birraio unico. L'azienda coltiva direttamente il luppolo e gli altri ingredienti utilizzati nella produzione, garantendo una filiera corta e autentica. Il progetto prende vita da anni di studio e osservazione del territorio, arricchito dall'analisi delle varietà di luppolo più adatte, grazie anche a ricerche condotte in ambito regionale e internazionale. Il risultato è una birra che racconta il legame profondo con la terra e la ricerca costante di qualità e tipicità. Questa realtà è inserita in un contesto di grande valore naturalistico e culturale, infatti Polcenigo è uno dei Borghi più belli d'Italia, immerso ai piedi delle Dolomiti Friulane – patrimonio UNESCO e vicino alle sorgenti del Gorgazzo. I visitatori, se la stagione lo permette, potranno essere gui-



dati in esperienze tra luppoletto, birreria e birrificio. A fine tour è possibile degustare 5 birre.

PRODOTTI

Birra bionda, blanche, APA, senza glutine, IPA, Porter, Imperial Stout.



San Pietro al Natisone
Zona Industriale
33049 San Pietro al Natisone UD
T. 0039 331.100.9370
T. 0039 0432 716 344
visite@birragjulia.it

Birrificio Gjulia

🕒 lun-gio: 8-12 / 13-17; ven: 8-12 / 13-16

Turno di chiusura: sab, dom

___ SALA DEGUSTAZIONE: 25 posti

___ PRODUZIONE: 3.000 ettolitri annui

___ LINGUE: EN



La Birra Agricola Artigianale Gjulia nasce dall'intuizione dei fratelli Marco e Massimo Zorzettig, a loro volta ispirati dalla tradizione di famiglia in campo agricolo e vinicolo. Il birrificio ha sede a San Pietro al Natisone, dove sgorga l'acqua pura del monte Mia, un ingrediente fondamentale, insieme ai cereali di produzione propria, per la produzione di una birra di qualità. L'azienda è completamente indipendente dal punto di vista energetico grazie alla produzione

autonoma di energia da fonti rinnovabili. Le birre sono ad alta fermentazione e vengono lavorate con metodo artigianale, senza l'uso di filtrazione e pastorizzazione. La rosa dei venti presente nel marchio Gjulia identifica le birre prodotte: per il Nord la Bionda, per l'Est la Weizen, per il Sud la Nera e per l'Ovest l'Ambrata.

PRODOTTI

CLASSICHE: Nord, Est, Sud, Ovest, Helles Joy.
ITALIAN GRAPE ALE: Ribò, Grecale, Kristall.
SPECIALI: IOI Gluten Free, Ipa, Nostrana Biologica, Barley Wine - Distillato di birra San Peter.





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

Dorbolò Gubane

🕒 lun-sab: 7-19

Turno di chiusura: dom

Vsite solo su prenotazione con preavviso
di 15 giorni

— VISITE: 20 persone

— LINGUE: EN; DE; ES



Già negli anni '30, la vedova di Antonio Dorbolò preparava le sue gubane nel forno di famiglia. La sua bravura era tale che venne soprannominata "Antonietta Hubanciarza", ovvero "quella delle hubanze (gubane)". Il successo fu tale nel 1955 decise di condividere il suo dolce con tutti, fondando la Dorbolò Gubane. Oggi la terza generazione prosegue la tradizione seguendo le ricette di allora.

PRODOTTI

Gubane, strucchi, focacce, biscotti.



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

La Gubana della Nonna

🕒 mar-dom: 9-13 / 15.30-19.30

Turno di chiusura: lun

🕒 Shop: mar-dom: 9-13 / 15.30-19.30

— SALA DEGUSTAZIONE:

20 in piedi; 15 seduti

— LINGUE: EN; SL



Il tempo sembra essersi fermato ad Azzida, alle pendici del Matajur, dove dal 1999 ha sede il laboratorio artigianale Gubana della Nonna. I prodotti proposti nascono dalla volontà di tenere in vita le antiche tradizioni attraverso accurate ricerche nelle Valli del Natisone, consultando le donne che facevano in casa *gubane* e *strucchi*,



con l'intento non solo di cogliere l'essenza di questi dolci tipici della regione, ma di riuscire a codificare una ricetta un tempo realizzata "a occhio". Anche il resto della produzione si basa su ricette acquisite con queste ricerche o con incontri fortunati.

PRODOTTI

Gubane, Strucchi, Biscotti, Torte, Torte salate, Crostate, Focacce e trecce, Strudel, Plum-cake, Plum-cake salati, Muffin.



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

Ristorante Mondschein

Ristorante gourmet

🕒 mar-sab: 12-15 / 19-22; dom: 12-15

Turno di chiusura: lun

— COPERTI: 50 interni; 40 esterni

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— LINGUE: EN



Circondato dalle Dolomiti e ospitato in quella che era una bella baita di montagna ai piedi delle piste, il Mondschein si trova a 1.250 metri di altezza. La cucina unisce l'eccellenza delle materie prime a sperimentazione e tradizione. La cura dei dettagli e un'accoglienza calorosa sono il biglietto da visita del ristorante. Le ricette



locali sono interpretate con eleganza contemporanea dallo chef Marco Da Rin Bettina. L'uovo cotto a 65° con champignon, guancialetto croccante ed emulsione di Saurmschotte - un formaggio fresco del posto - è un esempio del suo stile. Ampia carta dei vini, con etichette note e piccoli produttori "di ricerca", fino ai digestivi alla genziana e il Nonna Ines, che ripropone una ricetta tramandata da 4 generazioni. Campo da golf da 9 buche per la bella stagione e tour in motoslitte in inverno completano l'esperienza.



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

Zahre Beer

🕒 lun-ven: 9-12 / 13.30-17

Turno di chiusura: sab, dom

visite solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: DE



Nel 1999, a Sauris di Sopra, Sandro e Massimo Petris fondano il birrificio Zahre Beer. Situato a 1.400 metri di altezza, questo birrificio agricolo, tra i primi in Italia a utilizzare malto di produzione propria,



nasce nel cuore della Carnia, in uno dei luoghi più incontaminati e affascinanti dell'Alta Val Lumiei. Zahre è l'antico nome di Sauris, un comune noto per i suoi borghi tradizionali e il carattere unico del territorio, che Sandro e Massimo hanno voluto catturare in ogni bottiglia. La loro dedizione alla qualità artigianale e l'esperienza maturata con mastri birrai italiani ed esteri hanno portato Zahre Beer a uno standard qualitativo eccellente. Ogni sorso racconta la passione, la purezza e la tradizione di questa terra, rendendo Zahre Beer una birra che va oltre la birra.

PRODOTTI
Birra Artigianale Agricola.



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

Tenuta Fernanda Cappello

🕒 mar-sab: 10-13 / 15.30-20; dom: 10-13

Turno di chiusura: lun

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

80 posti

— VISITE: solo su prenotazione 80 persone

— SUPERFICIE: 126 ettari

— PRODUZIONE: 1 milione di bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN



La Tenuta Fernanda Cappello è inserita nella zona DOC Friuli Grave. Posta ai piedi delle colline friulane di Sequals, la tenuta



tono ai sassi di trasferire quella mineralità che l'uva cattura e che le forti escursioni termiche esaltano, conferendo al vino profumi e aromi caratteristici del territorio. Sia la vigna che la cantina sono attrezzate con le più moderne tecnologie, utilizzate per esaltare le caratteristiche intrinseche dell'uva e quindi del vino che ne deriva. La proprietaria, un architetto che ha abbandonato la professione per dedicarsi a questa passione, conduce l'azienda con dedizione e una competenza maturata sul campo. È possibile visitare la cantina, degustare i vini e i piatti tipici del territorio.

PRODOTTI
VINI SPUMANTI: Prosecco Extra Dry, Prosecco Brut, Ribolla Gialla Spumante Brut.
VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Bianco, Traminer Aromatico, Sauvignon, Chardonnay.
VINI ROSSI: 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

Agriturismo

🕒 ven: 19-22; sab, dom: 12-14 / 19-22
Turno di chiusura: dal lun-gio
— COPERTI: 55 *interni*; 25 *esterni*
— FASCIA PREZZO: € 20-30
— LINGUE: EN; SL



La Casa delle Rondini nasce nel 2007 dall'amore della famiglia Dugaro per la propria terra d'origine, adibendo la ex stalla ad alloggio, qui la tradizione culinaria e i prodotti locali sono proposti nel rispetto delle stagioni. L'azienda si dedica anche a coltivazione e allevamento. Un ampio terrazzo regala una suggestiva vista sulla vallata e sulla natura in cui è immerso l'agriturismo. Per gli ospiti interessanti escursioni tra i boschi e le piccole borgate di questo angolo del Friuli.



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

Osteria Da Alvise

Ristorante tipico

🕒 gio-mar: 11-30-14.30 / 19-22.30
Turno di chiusura: mer
— FASCIA PREZZO: € 30-40
— COPERTI: 60 *interni*; 30 *esterni*
— LINGUE: EN; DE



Da oltre 20 anni, l'Osteria Da Alvise accoglie i suoi ospiti con un'atmosfera calorosa, unendo l'amore per la Carnia e le sue tradizioni a un'accoglienza familiare. Nel 1994



è stata inaugurata l'osteria, presto diventa il cuore pulsante del paese, e poco dopo è stato aperto il ristorante, espressione della passione per la cucina tradizionale. A completare l'esperienza, la struttura offre nove camere confortevoli e due spa, permettendo agli ospiti di immergersi completamente nella tradizione di Sutrio.



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

Azienda Agricola Zore

🕒 lun-dom: 9.30-12.30 / 15.30-18.30
— LINGUE: EN



Nell'azienda si allevano circa 100 capre camosciate che, da maggio a ottobre, sono portate al pascolo. I pascoli, certificati bio, sono gestiti a rotazione grazie a un recinto mobile. Una tecnica che permette



alle capre di avere sempre cibo fresco e abbondante. La trasformazione del latte in latticini di elevate qualità nutrizionali e organolettiche avviene artigianalmente. Tutte le fasi della trasformazione del latte, dalla lavorazione alla stagionatura, sono realizzate manualmente senza aggiunta di conservanti e additivi.

PRODOTTI

Formaggi di capra freschi e stagionati: formaggella, latteria Zore, stracchino, caprini morbidi, robiola, covoni al carbone vegetale. Ricotta di capra fresca, stagionata e affumicata.



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

Borgo Titol

Ristorante tipico

🕒 mar-dom: 11-21 solo su prenotazione
Turno di chiusura: lun
Aperti: da giugno a settembre
— FASCIA PREZZO: € 20-30
— COPERTI: 60 *interni*; 100 *esterni*
— RICETTIVITÀ: Borgo Titol
— LINGUE: EN; FR



Nel pordenonese, nel piccolo borgo di Tramonti di Sopra, poco distante dalle bellissime Pozze Smeraldine, si trova l'azienda agricola Borgo Titol. Nel ristorante tipico si possono degustare i prodotti fatti in casa, dai salumi come la Pitina IGP ai formaggi locali come il formaggio salato e i "Formai del Cit". I prodotti sono genuini e gustosi, con tutto il sapore delle montagne friulane. Da qui si possono raggiungere velocemente i sentieri che portano alle Pozze Smeraldine o al Sentiero delle Fornaci per godere del meraviglioso ambiente naturale, reso



ancora più bello dalla vista delle Dolomiti Friulane.

PRODOTTI

I prodotti sono disponibili per l'acquisto presso il negozio.



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

Hotel Ristorante Carnia

Ristorante gourmet

🕒 lun-dom: 12-14 /19-22
___ FASCIA PREZZO: € 30-40
___ COPERTI: 90 *interni*
___ LINGUE: EN; DE; FR



Situato ai piedi delle montagne, alla confluenza del fiume Fella con il Tagliamento e lungo la ciclovia Alpe Adria, l'Hotel Ristorante Carnia è a soli 5 km dal borgo medievale di Venzone. Gestito dalla famiglia Treppo, offre un ambiente rilassante con arredi in legno e luce naturale. La cucina spazia tra piatti tradizionali carnici e innovative proposte di pesce, sempre rispettando la stagionalità e la tradizione italiana. La qualità dell'accoglienza e del servizio è una costante, con un'attenzione particolare all'atmosfera della tavola. Vasta la scelta di vini, soprattutto del Friuli Venezia Giulia, per accompagnare ogni pasto.



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

Pasticceria d'Altri Tempi

Gastronomia

🕒 mar-dom: 8-19
Turno di chiusura: lun
Aperti: anche nelle festività 8-19
___ FASCIA PREZZO: *meno di € 20*
___ LINGUE: EN; DE; FR



A Venzone, uno dei borghi più belli d'Italia, dal 2013 il Maestro Pasticcere Vincenzo Aiello e la sua brigata sfornano ogni giorno



dolci prelibatezze per ogni gusto e preferenza: Pasticceria d'Altri Tempi è infatti anche gelateria artigianale e cioccolateria! Loro è il primato da Guinness World Record del Tiramisù più grande del mondo, che potete gustare anche nel simpatico formato "mini". Tutto è creato con passione nel laboratorio a vista della pasticceria, dai conigli gelato alla Torta "Dolcemente Venzone" con farina di mandorle e crema al limone, alla "Barretta del Ciclista" con nocciole, mandorle, miele e cioccolato fondente. Ai vizi ogni tanto bisogna pur cedere.

PRODOTTI

Prodotti di pasticceria, gelati artigianali e conigli fatti in pasticceria, cioccolatini.



Storia e arte contrassegnano il territorio dei colli del Friuli Venezia Giulia con località che da sole meritano un viaggio. Sono **Cividale del Friuli**, **Cormòns**, **Gorizia** e **San Daniele del Friuli**.



Intorno la bellezza del territorio gareggia con l'elevata qualità dell'enogastronomia, mettendo il turista nell'imbarazzo di scegliere se continuare a osservare il paesaggio o fermarsi, per gratificare anche gli altri sensi con bottiglie emozionanti e piatti memorabili.



In queste colline, la terra, il clima e il saper fare dei produttori si sono alleati per creare vini che possono nascere solo qui.



Bianchi eccellenti che il mondo ci invidia, vini rossi di grande spessore, il celebre **Picolit** e gli **orange wine** vinificati con macerazione del mosto a contatto con le bucce.



Scegliere il bicchiere da abbinare a un piatto di **Prosciutto di San Daniele** oppure a una ricetta preparata con la **Rosa di Gorizia** sarà un piacevole dilemma.



Si continua poi con il **musetto** accompagnato dalla celebre **brovada**, un contorno prodotto con rape coltivate a macerare per due mesi nelle vinacce acide di uva nera, o una fetta di pane condita con il **Pestàt di Fagagna**, a base di lardo e erbe aromatiche, o uno spicchio di gustoso **formaggio di latteria**, prodotto artigianalmente. Buon viaggio e buon appetito.



Continuare a girare tra le colline o sedersi a tavola?





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

Conte d'Attimis Maniago

🕒 lun-ven: 8.30-12 / 13.30-17.30
sab, dom: solo su prenotazione
— SALA DEGUSTAZIONE: 100 in piedi; 50 seduti
— VISITE: solo su prenotazione
— SUPERFICIE: 86 ettari vitati
— PRODUZIONE: 350.000 bottiglie annue
— LINGUE: EN; DE; ES; FR



L'Azienda Conte d'Attimis-Maniago è a Buttrio, nell'area DOC Friuli Colli Orientali, un ambiente collinare a spiccata vocazione viticola nel quale da sempre il vigneto è l'elemento principale del paesaggio. Su questi splendidi pendii, incorniciati da ampie zone boschive, si estendono gli 86 ettari vitati della tenuta. Era il 15 febbraio



1585 quando, a seguito di un matrimonio, ai conti d'Attimis-Maniago giunse in dote l'azienda che oggi porta il loro nome. Nessun'altra proprietà viticola di simili dimensioni è rimasta tanto a lungo nelle mani della stessa famiglia in tutta la regione. Ad oggi, la famiglia d'Attimis-Maniago vanta 18 generazioni di viticoltori. Lo attestano le memorie, custodite nell'archivio di famiglia, nelle quali si registrano dati di produzione (sin dal 1510), lavori di sistemazione terreni e rinnovo vigneti (1615), vendita di bottiglie di Picolit (1765) e così via, fino ai giorni nostri. Oggi l'azienda ha

ottenuto, prima in Friuli Venezia Giulia, il riconoscimento di "Azienda Storica". La famiglia d'Attimis-Maniago continua da sempre la ricerca della più alta qualità in campo viticolo ed enologico, che si esprime nel sempre maggior peso delle varietà autoctone tra le bottiglie prodotte ogni anno. È in queste ultime varietà infatti che, secondo la famiglia d'Attimis-Maniago, si esprime al meglio lo splendido territorio friulano.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit, Verduzzo friulano - Tore delle Signore, Pinot Grigio, Ronco Broilo.
VINI ROSSI: Tazzelenghe, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Vignaricco.
VINI SPUMANTI: Ribula Spumante Brut.



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

Enoteca di Buttrio Restaurant & WineBar

Ristorante gourmet
🕒 mar-gio: 18-23
ven-dom: 10.30-15 / 18-23
Turno di chiusura: lun
Aperto a pranzo Natale e Pasqua;
Pasquetta chiuso; Capodanno a cena;
Ferragosto variabile.
— COPERTI: 25 interni; 25 esterni
— FASCIA PREZZO: oltre € 40
— LINGUE: EN



Ristorante gourmet di solo pesce sito nello storico locale che prima era sede dell'enoteca di rappresentanza delle cantine locali. Al ristorante si affianca l'osteria con ampia scelta di vini, in gran parte regionali. Un ampio terrazzo è ideale per pranzi o cene all'aperto. L'Enoteca di Buttrio è un locale accogliente in cui il sapere e l'amore per i vini friulani si interseca con i sapori legati al mare. I piatti, curati e ricercati, vengono esaltati dal sapiente abbinamento con i numerosi vini presenti, per un'esperienza indelebile per tutti i sensi.



Buttrio
Via Nazionale, 48
33042 Buttrio UD
T. 0039 0432 183 3238
reservation@lefucine.com

Le Fucine

Ristorante gourmet
🕒 lun-sab: 7-22
dom: solo su prenotazione
— FASCIA PREZZO: più di € 40
— LINGUE: EN



In un contesto extra urbano, situato nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, il complesso Corte delle Fucine ospita Le Fucine Hotel, che vanta ampie camere e aree comuni comprendenti la zona Lounge e il tradizionale Fogolâr riproposto in forma contemporanea. Per quanto riguarda l'offerta enogastronomica, oltre alla Braserie indirizzata a favore di una cucina tradizionale, atta a prediligere la carne alla brace, è presente un ristorante fine dining, Le Fucine Gourmet e il Caffè & Bistrot. A completamento dei servizi è a disposizione un'accogliente area wellness per vivere momenti di benessere. L'intero complesso è circoscritto da un giardino, vera oasi di tranquillità atta a isolarsi dal contesto adiacente, poichè Corte delle Fucine non è solamente un luogo per soggiornare, bensì uno spazio predisposto per promuovere un ambiente di convivialità dedicato alla collettività del territorio.



Buttrio
Via Beltrame, 77
33042 Buttrio UD
T. 0039 0432 674 421
sales@marinadanieli.com

Marina Danieli Estate

🕒 lun-ven: 8-17

sab, dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 persone

— VISITE: solo su prenotazione da 2 a 30 persone

— SUPERFICIE: 32 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Scacciapensieri

— LINGUE: EN



Situata tra i suggestivi Colli Orientali del Friuli, Marina Danieli Estate è da oltre un secolo un'autentica gemma tramandata di generazione in generazione. Con i suoi 100 ettari di terreni agricoli che abbracciano seminativi, boschi rigogliosi, orti profumati, frutteti rigogliosi e vigneti mozzafiato, questa tenuta è una delle più rinomate nell'area DOC. I 35 ettari di vigneto a Buttrio in Monte offrono un'esperienza visiva senza pari, grazie alla loro esposizione meridionale che regala una



vista spettacolare sull'area della DOC Friuli Colli Orientali. Il 100% della produzione avviene in loco, seguendo metodologie sostenibili certificate che pongono un'enfasi particolare sulla salvaguardia della biodiversità e dell'ambiente, utilizzando bottiglie in vetro leggero e sughero naturale. Negli ultimi 40 anni, l'Azienda ha arricchito la sua offerta, passando dalla produzione vinicola all'ospita-

lità. Lo "Scacciapensieri", il ristorante della tenuta, offre piatti della tradizione rivisitati in chiave contemporanea, mentre un accogliente agriturismo con camere accoglie gli ospiti desiderosi di immergersi nella bellezza di questa terra. Inoltre, una villa per eventi con servizio B&B e una cantina aperta per degustazioni e tour privati completano l'esperienza. E per chi desidera una proposta su misura, sono disponibili pacchetti personalizzati per soddisfare ogni esigenza. Vieni a scoprire e assaporare i frutti di questa passione in qualsiasi momento dell'anno presso la nostra sede a Buttrio, dove ti accoglieremo con gioia e ti condurremo in un viaggio attraverso i sapori e i panorami unici dei Colli Orientali del Friuli.

PRODOTTI

VINI TIPICAMENTE FRIULANI:

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 IGT Venezia Giulia, Tazzelenghe IGT Trevenezie.

VINI INTERNAZIONALI:

Cabernet DOC Friuli Colli Orientali,
Merlot DOC Friuli Colli Orientali.



Buttrio
Via Morpurgo, 12
33042 Buttrio UD
T. 0039 0432 674 387
T. 0039 347 227 2418
info@vinipetruccho.it

Petruccho

🕒 lun-ven: 8-18; sab: 8-13

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 35 seduti, 50 in piedi

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 35 ettari di cui 20 coltivati a vite

— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



L'Azienda Petruccho, un connubio di tradizione e innovazione nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, rappresenta da oltre tre decenni un'eccellenza nel mondo del vino. Fondata negli anni '80 dall'Ing. Paolo Petruccho e da sua moglie Lina Zoffi, l'azienda è permeata dall'amore per la propria terra e dalla profonda dedizione alla viticoltura. Situata a Buttrio in Monte (Udine), la tenuta si estende su 35 ettari di terreni eocenici, caratterizzati dalla rinomata composizione di argille stratificate e marne calcaree, conosciuta come ponca. Questo suolo ricco di minerali e microelementi dona vita a vigneti secolari, tra cui spiccano quelli che danno origine alla selezione di vini Ronco di Paolo, un autentico fiore all'occhiello dell'azienda. La produzione, attenta alla qualità sopra ogni cosa, si attesta su 80.000 bottiglie all'anno, grazie a una resa per ettaro volutamente contenuta. Le uve, raccolte manualmente in perfetta maturazione, vengono lavorate con cura per preservarne l'integrità, fermentando poi a temperatura controllata. È qui che si realizza l'alchimia tra antica sapienza e moderna tecnologia, dando vita ai vini Petruccho, espressione autentica del territorio e della passione dei suoi produttori. La storia dell'azienda si intreccia anche con quella dei suoi vigneti più antichi, tra cui spiccano quelli una volta appartenuti alla contessa Florio, moglie di Italo Balbo, da cui prendono nome le sele-



zioni riserva della cantina. In questo scrigno di tradizione e innovazione, guidato per quasi tre decenni dall'enologo Flavio Cabas con esperienza e dedizione, l'Azienda Petruccho continua a celebrare l'eccellenza dei vini friulani, conquistando il palato degli intenditori di tutto il mondo.

PRODOTTI

Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Malvasia, Uvaggio bianco, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Brut.



Buttrio
Via Lippe, 6
33042 Buttrio UD
T. 0039 0432 674 352
flavio@pontoni.it

Pontoni Flavio

🕒 lun-ven: 9-20

sab, dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 18 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 13 ettari

— PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Braides

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN;



L'azienda Pontoni è una piccola realtà familiare con radici profonde nel territorio friulano, attiva dal 1904, quando il nonno Luigi iniziò a coltivare, come mezzadro, i vigneti del Castello di Buttrio. La tradizione è poi proseguita con i figli Giuseppino e Mario, fino ad arrivare al nipote e attuale prodotto-



re, Flavio Pontoni, che con dedizione e passione continua a custodire il legame con la terra. Da 120 anni l'azienda si dedica alla coltivazione della vite e alla produzione di vini che negli anni hanno ricevuto numerosi riconoscimenti, espressione autentica di impegno e qualità. Con una superficie di circa 13 ettari, di cui 5 coltivati a vigneto, ogni anno vengono prodotte circa 25.000 bottiglie, tra varietà autoctone e internazionali. Dal 2006 l'attività si è ampliata con un'accogliente struttura agrituristica, Braides, dotata di camere dedicate ai wine

lovers, offrendo loro la possibilità di vivere un'esperienza autentica di degustazione e scoperta del territorio. Flavio Pontoni porta avanti con orgoglio la storia e l'eccellenza del vino friulano, mantenendo viva una tradizione che dura da più di un secolo.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal p.r., Schioppettino, Braides Rosso.

VINI DOLCI: Verduzzo Friulano, Picolit.



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

🕒 lun-dom: 8-19

— SALA DEGUSTAZIONE: 150 posti, indoor o outdoor (spazi modulabili in base al numero) Vino, grappe e miele della Tenuta

— COSTO DEGUSTAZIONE: vino e grappe aziendali e prodotti tipici della gastronomia locale a partire da € 15

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 28 ettari DOC Collio, 70 ettari DOC Isonzo

— PRODUZIONE: 450.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: oltre le € 21

Immersa nei vigneti, l'azienda agricola Castello di Spessa è una struttura storica a Capriva del Friuli, nel Collio, formata da un'azienda vitivinicola e da una Residenza d'Epoca circondata da un parco secolare, dotata di SPA, ospitalità, ristoranti e campo da golf. Oltre 100 gli ettari vitati di proprietà, 28 nel Collio e il resto nella zona dell'Isonzo. Su prenotazione è possibile visitare le cantine medievali di affinamento, degustare i vini aziendali e alloggiare nel Resort. Le cantine di invecchiamento, uniche nel loro genere, si trovano sotto il maniero e sono costituite da due livelli: il primo risale al Medioevo mentre il secondo, situato a circa 18 metri di profondità, è stato ricavato da un bunker militare. La cantina di vinificazione, oggetto di importanti investimenti nell'ultimo triennio, è sita invece a Cormòns. Per trascorrere dei momenti di relax, oltre alle 18 buche del golf, troviamo la Vinum SPA, centro benessere incentrato sul vino e sulle proprietà benefiche delle uve, che si estende su 2000mq di benessere totale. Le proprietà benefiche dei principi attivi delle uve e del vino, del miele e della grappa della Tenuta sono alla base dei trattamenti e dei cosmetici della SPA, dove vengono offerti molteplici servizi benessere, sia nell'area interna che nel Summer Club. All'interno del Resort, La

— RICETTIVITÀ: Castello di Spessa

Agriturismo, La Tavernetta al Castello Hotel & Restaurant, Casale in Collina (a circa 600 metri dal castello), Appartamenti nelle Vigne (a circa 400 metri dal castello).

— LINGUE: EN; DE



Tavernetta al Castello propone una cucina gourmand, l'Hosteria del Castello offre una cucina di territorio, mentre il Bistrot Il Gusto di Casanova è l'angolo perfetto per momenti di relax e degustazione dei vini della Tenuta.



PRODOTTI

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 335 708 0590
rp@marcofelluga.it

Marco Felluga - Russiz Superiore

🕒 Orari invernali:

lun-ven: 8.30-17; sab 9-17,

Turno di chiusura: dom

Orari estivi:

lun-ven: 9.30-18; sab: 10-18; dom: 10-13

— SALA DEGUSTAZIONE: 35 posti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE:

Russiz Superiore 100 ettari di cui 50 vitati

Marco Felluga 100 ettari vitati

Russiz Superiore 130.000 bottiglie annue

Marco Felluga 500.000-600.000

bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Relais Russiz

Superiore

— FASCIA PREZZO: oltre le € 21

— LINGUE: EN



In un luogo unico per charme, stile e storia, nell'incantevole contesto di Capriva del Friuli, ha sede la cantina Russiz Superiore. Tra le più prestigiose del Collio, l'antica proprietà fu acquistata dalla famiglia Marco Felluga nel 1967. Essa vanta origini romane e porta ancora oggi il simbolo dell'aquila a due teste, emblema dei principi Torre Tasso, tra i primi signori di queste terre nel 1273. Passione, esperienza, lungimiranza e amore per la propria terra descrivono al meglio il rapporto iniziato oltre centocinquanta anni fa tra il mondo del vino e la famiglia Felluga, della quale l'attuale proprietaria, Ilaria, rappresenta oggi la sesta generazione. Come vuole la tradizione vitivinicola friulana, la



produzione di Russiz Superiore si specializza nei vini bianchi, i quali possono essere apprezzati sia da "giovani" sia dopo averli lasciati affinare diversi anni, ritrovando interessanti note di frutta matura bilanciate da un'inconfondibile complessità minerale. Non da meno è la qualità dei vini rossi,

sia autoctoni che internazionali. Vini che, data la grande struttura, si prestano a un lungo invecchiamento. Su appuntamento è possibile organizzare ogni giorno visite e degustazioni presso l'Azienda Agricola Russiz Superiore.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Marco Felluga Just Molamatta, Marco Felluga Collio Bianco Molamatta, Marco Felluga Friuli Chardonnay Iaia, 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 Friuli Sauvignon Sandis, 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.

VINI ROSSI: 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.

VINI SPUMANTI: Marco Felluga Blanc de Blancs Brut.

VINI DOLCI: 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

🕒 lun-dom: 9.30-13 / 14-17.30

sab, dom: 11-13 / 14-17.30

solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 seduti, 80 in piedi

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 100 ettari, di cui 45 vitati

— PRODUZIONE: 220.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: oltre le € 21

— LINGUE: EN



Villa Russiz è a Capriva del Friuli nella zona DOC Collio. Eleganza, finezza, mineralità e piacevolezza sono gli elementi comuni ai vini dell'azienda. Uno stile riconosciuto e apprezzato che si fonda su un alleato formidabile: il territorio. Il legame tra terra e vino a Villa Russiz nasce nel lontano 1868, quando il conte Thedor de La Tour, lungimirante agronomo, crea un'azienda vitivinicola all'avanguardia per i suoi tempi. La cantina storica di maturazione dei vini, risalente al 1869, è oggi affiancata a una costruzione più recente dotata di moderne tecnologie. Villa Russiz è stata, ed è tuttora, un simbolo di generosità e sentimento. Quello di Elvine Ritter che, dopo la morte del marito nel 1894, proseguì l'impegno del conte fino agli eventi bellici della Prima guerra mondiale, allorché decise di lasciare l'azienda. In seguito, la generosità della nobildonna Adele Cerruti si concretizzò in un importante aiuto e sostegno ai bambini che prosegue ancora oggi con la configurazione di Villa Russiz in un ente morale. Chi lo desidera può visitare la

cantina e degustare i vini di un'azienda che è parte fondante della storia della viticoltura in Friuli Venezia Giulia.



PRODOTTI

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

🕒 lun-ven: 8-12 / 15-19; mer 8-13
Turno di chiusura: sab, dom
— VISITE: solo su prenotazione
— LINGUE: EN; DE; RU



Comaro è una famiglia di apicoltori fin dal 1870 ed è ormai giunta alla 5° generazione. Nel secolo scorso la Fratelli Comaro evolve dalla dimensione di laboratorio artigianale a quella di azienda strutturata, portando il proprio marchio ai vertici del settore apistico nazionale grazie all'utilizzo di arnie razionalizzate e all'adozione del "nomadismo". Oggi l'azienda punta all'innovazione tecnologica per garantire la massima attenzione alla qualità del miele e di tutti i prodotti offerti. Le attività didattiche e di sostenibilità ambientale



sono un altro settore di punta dell'azienda. La sede produttiva ed il negozio si trovano a Cassacco.

PRODOTTI

Miele e prodotti dell'alveare, cere artistiche, cosmetica naturale, idee reatuali alimentari regionali, alimenti per api, attrezzatura apistica e contenitori alimentari.



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

Altùris

🕒 gio, ven: 11-15 / 17-22.30
sab, dom: 11-22.30
Turno di chiusura: lun, mar, mer
🕒 Bottigheria: mar-ven: 8-12/14-18 sab: 9-16
Turno di chiusura: dom, lun
— SALA DEGUSTAZIONE: 15 posti
— SUPERFICIE: 45 ettari
— PRODUZIONE: 350.000 bottiglie annue
— RICETTIVITÀ: Agriturismo Altùris
— LINGUE: EN



Il termine friulano "altùris" definisce un terreno leggermente sopraelevato rispetto ai circostanti. Ed è proprio in una pregevole geometria di terreni, in parte pianeggianti e in parte collinari, che ha sede l'omonima azienda agricola, nella zona DOC Friuli Colli Orientali. Qui Massimo e Marco Zorzetig, eredi di un'importante e storica famiglia di vignaioli, hanno fondato la loro azienda raccogliendo l'iniziativa e l'esperienza di tre generazioni. Tutte le uve confluiscono alla cantina di vinificazione, una struttura di design progettata con attenzione alla sostenibilità e dotata di tutte le moderne tecnologie. Il 70% della produzione è indirizzato verso i vini bianchi, con i rossi che prendono il restante 30%. In uno spazio realizzato ad hoc come sala degustazione/wine shop è possibile assaporare vini capaci esprimere i profumi e le fragranze delle uve del territorio. L'Azienda è dotata di agriturismo e propone le birre agricole artigianali di produzione propria. Inoltre, possibilità di pernottamento nel glamping che offre 7 camere in legno larice, indipendentemente dal punto di vista energetico.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Chardonnay, Friulano, Müller Thurgau, Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Nizza Wine Chardonnay.

VINI ROSSI: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinot Nero, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Epic Wine Pinot Nero.

VINI ROSATI: Pink Wine Rosato.

VINI SPUMANTI: Prosecco, Ribolla Gialla Spumante.

VINI DOLCI: Verduzzo Friulano.



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

- 🕒 lun-gio: 8-12 / 13-17; ven: 9-12 / 13-17
sab, dom: solo su prenotazione
- ___ COPERTI: 120 in piedi; 90 seduti
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti
- ___ VISITE: solo su prenotazione anche sab
e dom secondo disponibilità
- ___ SUPERFICIE: 27 ettari
- ___ PRODUZIONE: 230.000 bottiglie annue
- ___ RICETTIVITÀ: Agriturismo Orsone
- ___ FASCIA PREZZO: € 11-20
- ___ LINGUE: EN; DE



La cantina Bastianich, fondata nel 1997 a Cividale del Friuli, rappresenta per la famiglia un ritorno alle origini e una riappropriazione dell'identità territoriale. Le vigne, tutte di proprietà, si trovano in due zone distinte della DOC Friuli Colli Orientali. Il primo vigneto, situato sulle colline di



Premariacco, nella zona più calda e più a sud, produce uve per vini cru corposi e strutturati. Il secondo vigneto, sulle colline di Cividale del Friuli, è influenzato dalla bora, il freddo vento del nord, che dona ai vini un'intensità aromatica superiore. La profonda connessione della famiglia

Bastianich con il mondo vinicolo risale agli anni Settanta e Ottanta, quando promuovevano i migliori vini friulani nei loro ristoranti negli Stati Uniti. Questa passione, unita alla volontà di riscoprire le proprie radici, li ha spinti a coltivare vigneti in una delle zone più vocate d'Italia alla produzione di vini bianchi. L'obiettivo della cantina è assorbire la storia e la cultura della zona, creando vini unici che raccontano del territorio, distinguendosi per eleganza, finezza e serbevolezza.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Vespa Bianco, Vini Orsone Friulano, Plus, Vini Orsone Sauvignon, Ribolla Gialla, Vini Orsone Pinot Grigio, Vini Orsone Pinot Bianco.
VINI ROSSI: Vespa Rosso, Calabrone, Vini Orsone Refosco dal Peduncolo Rosso, Vini Orsone Schioppettino.
VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla Plus Brut.



Cividale del Friuli
Via Premariacco, 104
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 347 772 3343
info@eliovini.it

Elio

- 🕒 lun-ven: 10-18 / sab-dom: 11-19
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti
- ___ COSTO DEGUSTAZIONE: € 11-20
- ___ VISITE: solo su prenotazione
- ___ SUPERFICIE: 3 ettari
- ___ PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue
- ___ LINGUE: EN; RU



L'azienda agricola Elio si trova nel vecchio borgo di Grupignano, vicino al fiume Natisone ad un chilometro dal centro storico di Cividale del Friuli, città dell'UNESCO. Attorno alla casa colonica e alla cantina, trova dimora la prevalenza dei vigneti. L'azienda è condotta da Franco Venica e dal nipote Alberto, competenti ed appassionati viticoltori, che mantengono viva la tradizione vitivinicola della famiglia, ma allo stesso tempo sono molto attenti alle nuove metodiche di lavorazione nel vigneto e in cantina. L'attenzione e la cura per l'ambiente sono un punto fermo della filosofia aziendale, infatti la produzione a bassa resa per ettaro, è in certificata in biologico dal 2015. il lavoro in campagna e in cantina viene svolto totalmente a mano, dalla raccolta delle uve alla pressatura, che ancora oggi viene fatta utilizzando solo i torchi a doge. Le singole azioni imprimono a tutta la filiera una forte connotazione tradizionale ma anche innovativa, da cui nascono vini caratteristici, eleganti ed equilibrati, capaci di esprimersi al meglio anche nel lungo periodo. Dal 2022 l'azienda fa parte della FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), associazione europea che raggruppa le cantine che si occupano di tutte le fasi produttive, dal vigneto alla bottiglia.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Sauvignon, Elio Bianco - da uve autoctone, Ribolla UNA - spumante brut, Chardonnay Sluk - affinato in barrique), Ribolla gialla Marta - macerata e affinata in barrique, Verduzzo Melissos - dolce da uve passite.
VINI ROSATI: Galandin - il ramato, Rosato, spumante rosato Laude - extra dry.
VINI ROSSI: Merlot, Rubest - uvaggio di antichi vitigni di Cabernet sauvignon e Cabernet franc, Fiar - rubest invecchiato in barrique, Diana - uvaggio affinato in barrique 30 mesi.



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

Gildo

🕒 lun-ven: 8-12 / 13-18; sab: 9-12 / 13-17
Turno di chiusura: dom
SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti
COSTO DEGUSTAZIONE: € 11-20
VISITE: solo su prenotazione
SUPERFICIE: 50 ettari DOC
PRODUZIONE: 170.000 bottiglie annue
LINGUE: EN; DE; FR



La Cantina Gildo si trova in cima ad una collina a Spessa di Cividale del Friuli, nel cuore della zona DOC Friuli Colli Orientali. Avviata negli anni Settanta dal nonno Ermenegildo, da cui ne prende il nome, oggi l'azienda è gestita, con la stessa passione e dedizione, dai figli e dai nipoti. Dedicandosi con impegno alla coltivazione di cinquanta ettari di vigneto, sul tipico terreno costituito dalla ponca, la cantina produce vini autoctoni e internazionali, che rispecchiano la più tipica cultura enologica friulana. Sono una realtà familiare e si



trovano in cima ad una collina, circondati da terrazzamenti vitati, nel cuore dell'area Friuli Colli Orientali. I loro principi cardine sono la tradizione e l'innovazione, ed il rispetto verso la natura.

PRODOTTI

VINI SPUMANTI: Prosecco, Spumante Ribolla Gialla, Spumante Rosè.
VINI BIANCHI SECCHI: Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla.
VINI ROSSI SECCHI: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Rosso del Nonno
VINI BIANCHI DOLCI: 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

🕒 lun-ven: 8.30-12.30 / 14.30-19 solo su prenotazione con preavviso di 2 giorni
Turno di chiusura: dom
VISITE: 100 persone
LINGUE: EN



Nel Primo dopoguerra la famiglia Vogrig preparava già pane e apprezzate gubane nel piccolo paese di Clodig, nelle Valli del



Natisone. Successivamente, nel 1963, la famiglia decide, al fine di garantire la massima qualità possibile, di dedicare esclusivamente la produzione ai dolci tipici locali. Accanto ai prodotti della tradizione, dalla Gubana agli Struky, si affiancano nuove specialità dolci come focacce e torte. Genuinità e autenticità guidano i processi di lavorazione tramandati dai genitori, attraverso la cura e la grande attenzione nella realizzazione dei prodotti preparati dagli otto pasticceri, con la selezione e l'utilizzo delle migliori materie prime e il rispetto dei lenti tempi di lavorazione delle ricette originali.

PRODOTTI

Gubana, strucchi, focacce, biscotti, torte, altre specialità.



Cividale del Friuli
Via Fornalis, 148
Colle Montebello
33043 Cividale del Friuli UD
+39 0432 730138
info@ilroncal.it

Il Roncal

🕒 lun-ven: 8-18; Sab 9-17

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 persone

— VISITE: Su prenotazione per un numero minimo di 4 partecipanti

— FASCIA PREZZO: € 15-70

— SUPERFICIE: 20 ettari

— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Il Roncal Wine Resort

— LINGUE: EN; DE; ES; FR



Il Roncal sorge sul Colle Montebello, nei Friuli Colli Orientali. La tenuta si estende per 20 ettari terrazzati: qui Martina porta avanti il progetto avviato dal marito Roberto, fondatore dell'azienda. La dedizione, la passione, e il legame con questa terra, la 'Ponca', rendono Il Roncal sinonimo di autenticità e qualità. Il Wine Resort offre inoltre un soggiorno di charme in un'atmosfera raffinata e immersa nella natura. Degustazioni di vino, momenti di relax in piscina, passeggiate tra i vigneti e spazi verdi dedicati al benessere rendono unica ogni esperienza. Un luogo esclusivo dove gusto e tranquillità si incontrano nel cuore del Friuli.

PRODOTTI

VINI BIANCHI DOC: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Ploe di Stelis (uve Chardonnay, Malvasia, Friulano)

VINI ROSS DOC: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Cicon (uve Refosco dPr, Schioppettino, Pignolo), Pignolo.

VINI BIANCHI DOLCI: Verduzzo Friulano DODC, Picolit DOCG.

ALTRI PRODOTTI: Olio evo, Condimento Balsamico, Grappa Friulana, Amaro di vino



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

🕒 lun-ven: 9-18; sab 11-17

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— VISITE: consigliata la prenotazione

— SUPERFICIE: 20 ettari vitati

— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Lis Fadis è nel cuore dei Colli Orientali del Friuli, nella zona di Spessa e Prepotto, a sud di Cividale, dove si incontrano colli poco elevati ma fortemente declivi, fattore che ne favorisce un'ideale esposizione al sole. Per puntare al raggiungimento della massima qualità dei vini, vengono adottati, fin dove è possibile, metodi tradizionali. Si interviene quindi sempre in modo mirato ed estremamente oculato: dal controllo delle malerbe, eseguito con mezzi esclusivamente meccanici, alla potatura manuale, sia secca che verde al controllo dei parassiti con il minor impatto possibile sull'ambiente. Con i loro profumi e sapori, i bianchi di Lis Fadis offrono alla degustazione un'esplosione di sfumature sensoriali. Tra questi vini bianchi pregiati, che raccontano una storia e la nostra terra, vogliamo citare il Friulano, lo Chardonnay, il Sauvignon e Uvaggio bianco. Sono ottenuti da biotipi antichi di vitigni autoctoni e tenuti a riposo dai 6 a 24 mesi prima di essere commercializzati. I vini rossi Lis Fadis sono prodotti come vere e proprie opere d'arte. In ogni vino è racchiuso un mondo fatto di amore e passione per questa terra. Vini ricchi e corposi, ottenuti da biotipi antichi di Merlot, Refosco e Schioppettino e tenuti a riposo da 12 a 36 mesi prima di essere commercializzati. I vini Lis Fadis sono conservati al meglio in una cantina scavata



nella roccia che fa percepire al visitatore che vi entra un'atmosfera quasi medievale. L'azienda è incorniciata da un frutteto costituito da 200 alberi di antiche varietà e da una preziosa collezione di 400 piante di ulivo, di cui uno ultramillenario. Ogni anno gli ulivi danno i loro frutti, 8 qualità diverse di olive, da cui si ottiene un ottimo olio extra vergine di oliva in vendita.

PRODOTTI

Sbifl Friulano, Braulin Sauvignon, Guriut Chardonnay, Mazzarot Malvasia, Bergul Rosso (uvaggio di biotipi antichi di Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso e Merlot), Gian Merlot, Pavar Refosco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Pinot Nero, Schioppettino di Prepotto.



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

Monviert

- ① lun-ven: 8-18; sab: 8.30-12.30 / 14-17
dom: solo su prenotazione
- ① Wine shop: lun-ven: 8-18; sab: 8.30-12.30 / 14-17
Turno di chiusura: dom
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 30 in piedi; 15 seduti
- ___ VISITE: solo su prenotazione
- ___ SUPERFICIE: 87 ettari DOC Friuli Colli Orientali
- ___ PRODUZIONE: 350.000 bottiglie annue
- ___ LINGUE: EN; DE; ES



Sui Colli Orientali del Friuli, a Spessa, l'azienda agricola Monviert racchiude in sé la storia di una famiglia che da tre generazioni



ni coltiva a vigneto questa splendida terra. Oggi il podere, che si estende per ben 87 ettari, rappresenta il punto d'incontro tra viticoltura tradizionale e moderna. Il saper fare tramandato nel tempo e la manualità sono le basi su cui poggia uno sviluppo nel quale trovano spazio tecniche moderne e impianti che consentono di raggiungere e mantenere livelli qualitativi d'eccellenza. Conservarsi sensibili e attenti ai valori del passato per la famiglia Zorzettig significa anche rimanere fedeli a passaggi produttivi che richiedono, quando necessario, l'utilizzo del legno e l'affinamento in botte. Particolare

attenzione è dedicata alle colture autoctone. Vitigni un tempo confinati al solo consumo locale, come lo Schioppettino tra i rossi e la Ribolla Gialla tra i bianchi, sono stati recuperati per l'impianto di nuove vigne. In azienda saranno felici di accompagnare i visitatori in un viaggio tra famiglia, natura e sapori del territorio. Su prenotazione è infatti possibile effettuare degustazioni guidate e tour personalizzati alla scoperta di vini, vigneti e cantina Monviert.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc, Refosco, Schioppettino, Pinot Nero, Franconia.

VINI SPUMANTI: Spumante Brut Ribolla Gialla.

VINI DOLCI: Moscato Giallo, Picolit, Verduzzo Friulano, Traminer Ar.



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

Panificio del Foro

- ① lun, mer: 6-13; mar, gio-sab: 6.30-13 / 16-19
Turno di chiusura: dom
- Da giugno ad agosto chiusi il pomeriggio
- ___ LINGUE: EN



Fondata nel 2003 dal Sig. Vogrig Natalio e situata a Cividale del Friuli, l'azienda familiare è rinomata per il suo vasto assortimento di pane in vari formati e miscele di farine. Il Panificio si distingue per la fedeltà alle antiche ricette, garantendo un gusto unico e un alto livello qualitativo. Ogni giorno, nel laboratorio di Moimacco, si lavora con dedizione per creare prodotti freschi, croccanti e caldi, che vengono distribuiti all'alba in diversi punti vendita, incluso un negozio in centro a Udine. L'azienda offre anche un'accogliente caffetteria dove è possibile sorseggiare un buon caffè accompagnato da una vasta selezione di dolci legati alle festività. Il Panificio del Foro è sinonimo di tradizione, qualità e autenticità, portando avanti con orgoglio la passione per l'arte bianca.



PRODOTTI

Vasto assortimento di pane dal classico allo speciale, Gubana del Foro, Strucchi del Foro, pizza, focacce dolci e salate, paste, caffetteria.



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

Ristorante Al Monastero

Ristorante tipico

- ① mar-sab: 12-14 / 19-22; dom: 12-14
Turno di chiusura: lun
- ___ FASCIA PREZZO: oltre € 40
- ___ COPERTI: 40 interni; 40 esterni
- ___ LINGUE: EN



Nel cuore di Cividale del Friuli, il Ristorante "Al Monastero" è lieto di accogliervi per farvi assaporare i piatti tradizionali rivisitati



e degustare i vini della cantina "La Buse dal Löff". Il ristorante è suddiviso in piccole salette calde ed accoglienti, ognuna con un particolare che la rende unica. Partendo dalla saletta con il tipico fogolar furlan, tutt'ora in funzione nei mesi invernali, si passa alla sala con l'affresco di Bacco, sapiente Dio del Vino. Attraversando la sala affrescata dal pittore naïf Giacomo Meneghini, noto in Friuli come Jàcun Pitôr, si giunge alla suggestiva corte esterna, utilizzata durante le calde serate estive per le cene a lume di candela, si conclude nella sala arredata in stile rustico friulano utilizzata per accogliere cerimonie, occasioni particolari e nel periodo natalizio anche cene aziendali con l'intimità di una sala appartata ed accogliente.



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

Rodaro Paolo Winery

🕒 lun-ven: 9-12 / 14-18; sab: 9-12 / 14-17
Turno di chiusura: dom
— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti
— VISITE: solo su prenotazione
— SUPERFICIE: 68 ettari
— PRODUZIONE: 300.000 bottiglie annue
— LINGUE: EN; DE; FR



Nel cuore dei Colli Orientali a Cividale del Friuli, l'azienda Rodaro Paolo fonda la propria identità su una solida tradizione vitivinicola, iniziata nel 1846. Da allora ogni generazione ha raccolto quell'eredità, trasformandola in un impegno quotidiano: i vini contemporanei possono evolvere nel tempo. Guidati da pratiche che rispettano la cura delle vigne di proprietà, esploriamo nuovi metodi di vinificazione, affinamenti misurati e pratiche che rispettano il territorio e ne valorizzano l'unicità. Ogni bottiglia racchiude la volontà di esprimere non solo il suolo friulano e le stagioni che lo attraversano, ma anche l'idea che il vino è un racconto in divenire: oggi intenso e domani complesso. Con umiltà artigiana e uno sguardo sostenibile rivolto al futuro, Rodaro Paolo, sesta generazione di vignaioli interpreta la sua vita come laboratorio e lo trasmette a sua moglie Lara e a chi lo accompagna in cantina: un luogo dove la tradizione è radice da cui far germogliare nuove interpretazioni; dove la sperimentazione diventa strumento per restituire al tempo il suo ruolo primario. Un tempo che accoglie, si compone e si lascia esprimere. Vi invitiamo a scoprire i nostri vini: testimoni silenziosi di un dialogo continuo tra uomo e natura, tra suolo e cielo, tra presente e futuro.



PRODOTTI
VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Malvasia, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Picolit, Nepis, Soreli.
VINI ROSSI: Pinot Nero, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Eidos.
VINI SPUMANTI: Metodo Classico Pas Dosé da Pinot Nero, Chardonnay.
ALTRI PRODOTTI: Salumi Mangalica



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

Sirch

🕒 lun-gio: 8-17; ven: 8-16
Turno di chiusura: sab, dom
— SALA DEGUSTAZIONE: 8 posti
— SUPERFICIE: 80 ettari
— PRODUZIONE: 200.000 bottiglie annue
— FASCIA PREZZO: € 11-20
— LINGUE: EN



SIRCH nasce a metà degli anni Cinquanta sopra a un fazzoletto di terra che già lasciava intuire il grande spessore qualitativo delle uve e che nel 1970 rientrava a pieno titolo nella denominazione di origine controllata Friuli Colli Orientali: sigillo che identifica le terre, il disciplinare di produzione e le qualità specifiche di una terra e di una cultura del vino che non ha eguali. SIRCH ha investito in terreni, persone e strutture e



oggi coltiva i suoi vigneti in tre diverse località della DOC Friuli Colli Orientali: Cividale del Friuli, Orsaria e Cladrecis. Da qui esporta in diversi Paesi europei e si spinge fino agli Stati Uniti grazie a Terlato Wines, realtà mondiale nella distribuzione di vini, che ha scelto la nostra cantina per la sua etichetta Terlato Vineyards. SIRCH: l'esperienza che

nasce dalla manualità in vigna e in cantina! Un percorso di crescita solido, che deve la sua fortuna al sapiente equilibrio tra visione contemporanea e fedeltà alle radici, storiche e naturali.

A guidare SIRCH lungo questo delicato cammino sono i valori della tradizione:

- Rispettare i tempi della natura: essere consapevoli che abitiamo e custodiamo una terra forgiata nei millenni;
 - Rispettare la terra e la vite: ridurre l'utilizzo di prodotti chimici e incrementare la cura degli ambienti e delle diverse fasi di lavorazione;
 - Rispettare l'uomo: valorizzare le persone e il loro bagaglio di competenze tecniche, impegno e passione, elementi indispensabili per coltivare l'eccellenza.
- Giorno dopo giorno la famiglia SIRCH è più grande e la tradizione si rinnova.

PRODOTTI
VINI BIANCHI LINEA BASE: Chardonnay, Friulano, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio Ramato.
VINI ROSSI LINEA BASE: Merlot, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso.
VINI BIANCHI LINEA ALTA: Chardonnay Cladrecis.
VINI ROSSI LINEA ALTA: Schioppettino di Prepotto, Rosso Cladrecis, Pignolo



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

🕒 lun-ven: 8.30 -18; sab: 9-17

Turno di chiusura: dom

Chiuso a Natale, Santo Stefano,

Primo dell'Anno, Pasqua e Pasquetta

___ SALA DEGUSTAZIONE: *fino a 50 posti*

___ SUPERFICIE: *120 ettari*

___ PRODUZIONE: *800.000 bottiglie annue*

___ RICETTIVITÀ: *Relais la Collina*

___ FASCIA PREZZO: *oltre € 21*

___ LINGUE: EN; DE; ES; JP



Zorzettig è un nome legato da generazioni all'attività vitivinicola friulana, a Spessa di Cividale nei Colli Orientali del Friuli. L'eredità di competenze e antichi valori familiari e territoriali è stata colta a piene mani da Annalisa Zorzettig, imprenditrice innovativa e dinamica che ha portato grandi cambiamenti all'attività aziendale. Annalisa ha scelto di dare voce e risalto in particolare ai vitigni autoctoni, testimoni di eccellenza del terroir e del microclima unico di cui i vigneti di proprietà godono, omaggio alla storia e alle origini dell'attività vitivinicola familiare. "Il vino è un bene prezioso da tutelare in modo sostenibile". È questo il pensiero con cui Annalisa si è fatta promotrice di una cultura enologica votata al rispetto per l'ambiente. Punto di forza dell'azienda è infatti il lavoro meticoloso e innovativo nei vigneti mettendo in atto delle pratiche agronomiche tese a migliorare l'equilibrio dell'ecosistema e della biodiversità mutato in inseguimento ai cambiamenti climatici. La costante visione verso il futuro è fondamento anche del progetto Cantina Viva, la nuova struttura che accoglie tutto il percorso del vino: dall'arrivo delle uve alla vinificazione, dalla

maturazione nelle botti all'affinamento in bottiglia, fino all'ospitalità. Il disegno ricerca un dialogo tra architettura e paesaggio collinare, assecondando il territorio e la sostenibilità ambientale.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Bianco.

VINI ROSSI: Refosco, Schioppettino, Pignolo, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero.

VINI SPUMANTI: Optimum Ribolla Gialla Brut.

VINI DOLCI: Picolit, Verduzzo Passito.



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

Alimentari Tomadin

Gastronomia

🕒 lun: 8-13; mar-ven: 8-13 / 15.30-19

Turno di chiusura: dom

Orario estivo: 8-15

___ LINGUE: EN; DE



Nasce negli anni '80 come cooperativa e venne rilevato da Marisa Tomadin che decise di promuovere con passione ed entusiasmo i prodotti tipici del Collio e l'eccellenza gastronomica regionale e nazionale. Grazie all'esperienza più che trentennale di Marisa, ed in seguito della figlia Leila, qui potrete trovare il meglio di tutti i prodotti friulani e non solo. All'Alimentari Tomadin i prodotti vengono selezionati accuratamente per poter garantire un'ampia varietà, un'elevata qualità e verrete inebriati da deliziosi profumi. All'Alimentari Tomadin troverete un'ampia scelta di formaggi, salumi, prosciutti, spezie, pane, biscotti e dolci tipici friulani. Confetture, miele locale, le più pregiate bottiglie di vini e liquori, confetture, cioccolato artigianale, olio extravergine di oliva e aceto balsamico. Non



mancano i prodotti più pregiati provenienti d'oltre confine come le eccellenze da Francia, Austria e Spagna, selezionate dopo un'attenta ricerca a e amore per il cibo e le materie prime.

www.alimentaritomadin.com



Cormons
Via XXIV Maggio, 75 - fraz. Brazzano
34071 Cormons GO
T. 0039 392 873 2828

Buon Sapore Alimentari e Panini

Gastronomia

🕒 mar-sab: 8-13 / 16.30-19.30

Turno di chiusura: dom, lun

___ FASCIA PREZZO: *meno di € 20*

___ LINGUE: EN; DE; FR



Alimentari e Panini Buon Sapore – Un gusto che conquista i sensi! Non si tratta solo di buon cibo, ma di un'esperienza! Gusta frutta e verdura fresca, panini fatti in casa, torte irresistibili e biscotti preparati con amore. Lasciatevi conquistare dai vini regionali del Friuli e da una fresca



birra bavarese. Scopri la vera gastronomia italiana e il caffè eccellente che ti regala una pausa perfetta. E se cerchi il regalo ideale, vengono preparate delle confezioni regalo personalizzate con i migliori prodotti. Da Jessica non troverai solo prodotti, ma momenti di puro piacere.

www.instagram.com/buonsapore_brazzano

www.zorzettigvini.it



Cormons
Loc. Pradis, 18
34071 Cormons GO
T. 0039 349 305 3357
info@cociancig.it

Cociancig

🕒 lun-sab: 8.30-12.30 / 15.00-18.00

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 6 ettari

— PRODUZIONE: 17.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN



Le origini dell'azienda risalgono al 1950, quando Costantino Cociancig decide di dare radici reali alla sua passione di viticoltore piantando le prime viti a Cormons. Oggi i suoi discendenti hanno reso la piccola proprietà ereditata un'azienda agricola vera e propria che vede combinate insieme tradizione, tecnologia e innovazione. L'azienda sorge in una zona suggestiva, sul confine con la Slovenia, nel verde di Pradis, dove i vigneti sembrano essere disegnati sui colli: regolari e sinuosi, seguono le curve dei lievi pendii di un terreno chiamato ponca, composto da strati di marne e arenaria, che regala vini di gran struttura e sapidità e dove il particolare microclima aiuta la produzione di bianchi di grande pregio. Tutto il lavoro che parte dal vigneto e finisce in bottiglia è curato personalmente dalla famiglia. I visitatori possono assaporare la qualità dei vini prodotti con una degustazione in azienda. Dalla sala accogliente e tranquilla dove vengono accolti, arredata in legno e scaldata da un tradizionale fogolar, una finestra sulle vigne permette di osservare il panorama regalando un momento di grande emozione.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Collio Bianco, Verduzzo.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.



Cormons
Via Filanda, 100
34071 Cormons GO
T. 0039 0481 60 998
info@driusmauro.it

Drius

🕒 lun-sab: 9-12 / 14-18

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— SUPERFICIE: 17 ettari

— PRODUZIONE: 55.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN; DE; SL



Da generazioni la famiglia Drius coltiva con passione la vite nell'estremo lembo nordorientale d'Italia, nelle rinomate zone a DOC Collio e DOC Isonzo, in Friuli Venezia Giulia. Un territorio vocato alla viticoltura da secoli, dove nascono vini straordinari. Nel 1989 l'azienda sceglie di orientarsi verso la produzione di vini di qualità, introducendo la vendita in bottiglia e inaugurando così una nuova fase della sua storia. Oggi nell'attività operano attivamente Mauro insieme alla moglie Nadia e ai figli Denis, Erika e Valentina:



una famiglia che, pur mantenendo salda la propria tradizione agricola, guarda con convinzione a un futuro sostenibile. I vigneti, certificati SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata), sono coltivati nel pieno rispetto dell'ambiente e delle pratiche di agricoltura sostenibile. Le uve provengono esclusivamente da 18 ettari di proprietà, situati tra la DOC Collio e DOC Isonzo. I terreni del Collio, composti

da alternanza di arenaria e marna, danno origine a vini bianchi eleganti, asciutti e profumati. La DOC Isonzo, caratterizzata da suoli calcarei e alluvionali, offre invece bianchi raffinati, ricchi di freschezza e sapidità, e rossi strutturati e armoniosi. I vini si contraddistinguono per una spiccata eleganza e personalità ed è possibile assaporarli nell'ampia e luminosa zona degustazione realizzata con materiale ecosostenibile.

PRODOTTI

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



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

Enoteca di Cormons

🕒 mer-lun: 11-21

Turno di chiusura: mar

Aperto: Natale e Pasqua 11-13

___ COPERTI: 40 interni, 50 esterni

___ DEGUSTAZIONE: 50 posti

___ FASCIA PREZZO: € 11-20 per le degustazioni,

€ 20-30 per la ristorazione

___ LINGUE: EN; DE



Nella suggestiva Piazza XXIV Maggio, all'interno di Palazzo Locatelli già sede del Municipio, si trova l'Enoteca di Cormons, dal 1984 punto di riferimento enologico con finalità di promozione e valorizzazione vitivinicola e turistica del territorio. All'interno, il piano terra svolge funzioni di mescolta e vendita, mentre un'ampia sala di degustazione al primo piano è sede di molteplici enti di degustazione ed adibita a corsi, convegni tecnici ed enologici, lezioni... nonché ad ospitare serate di degustazione aperte al pubblico e gruppi



di enoturisti desiderosi di assaggiare i vini tipici della nostra terra. Prima ancora di essere un wine shop, l'Enoteca è una società cooperativa nata dalla volontà dei Vignaioli di Cormons che l'hanno fondata e ne fanno parte: un progetto condiviso che riunisce una trentina di aziende vitivinicole del comune, per raccontarne storia e tradizioni... un luogo speciale, dove scoprire il territorio attraverso l'enogastronomia che lo rappresenta.

www.enotecadicormons.com



Cormons
Via Parini, 18
34071 Borgnano di Cormons GO
T. 0039 0481 672 04
T. 0039 347 828 8531
info@borgdaocjs.it

Fattoria Zoff

🕒 lun, gio-sab 8.30-12 / 15-18;

mar, mer: 8.30-12

dom: 8.30-12 / 15-18 solo su prenotazione

🕒 Shop: giugno-ottobre: lun-ven: 8-12 / 16-19

ottobre-maggio: lun-ven: 8-12 / 15-18

___ DEGUSTAZIONE: 20 in piedi; 20 seduti

___ VISITE: 30 persone

___ RICETTIVITÀ: Agriturismo Borg da Ocjs

___ LINGUE: EN; DE



Addentrarsi nella campagna, percorrere le strette vie di Borgnano, camminare in mezzo a un viale di verdi alberi: tutto ciò porta alla Fattoria Zoff, un angolo di pace e di rispetto per il territorio, gli animali, le stagioni e il cibo. La famiglia Zoff alleva Pezzate Rosse e produce latticini e formaggi. La pasta gialla, ricca di sapore, del formaggio più giovane regala aromi di fieno ed erba appena tagliata, le caciotte saporite, impreziosite da erbe e fiori, rimandano a quei prati che non hanno conosciuto alcun inquinamento, mentre yogurt, latte fresco e gelati, rimandano al vero sapore genuino della materia prima. L'azienda mantiene una produzione circolare per il benessere umano e animale: produce foraggio per gli animali rigorosamente da fieno ed erbe, compost per i campi, formaggi e latticini, pregiate carni.

PRODOTTI

Formaggi della fattoria.

www.borgdaocjs.it



Cormons
Via Capriva, 10
34071 Cormons GO
T. 0039 348 571 6312
info@lanticaricetta.com

L'Antica Ricetta

🕒 lun, mar, gio, ven 7.30-13 / 15.30-20.30;

sab: 7.30-21.30

dom: 8.30-13

Turno di chiusura: mer

___ DEGUSTAZIONE: 18 seduti

___ VISITE: solo su prenotazione

___ LINGUE: EN; DE



Questa Gubana artigianale nasce seguendo fedelmente la ricetta tramandata dagli anni '30 ed ereditata dalla nonna Maria. La nonna Maria, ogni sabato di Pasqua, ne preparava molte e attraversando il confine, le andava a cucinare nel grande forno della zia. Un'eredità importante fatta di valori che prevedono la scelta di ingredienti di altissima qualità ed una paziente e capace preparazione manuale. Una pasta lievitata con un ricco ripieno di noci, nocciole, pinoli e uva sultanina racchiuso come un fragrante bocciolo di rosa. La gubana



che in origine è nata per i giorni di festa, in realtà è una squisitezza da gustare e degustare tutti i giorni e in ogni occasione.

PRODOTTI

Gubana, SanZuan - Elisir di noce, Biscotti artigianali, Taglieri di prodotti tipici.

www.lanticaricetta.com



Cormòns
Via Subida, 6
34071 Cormòns GO
T. 0039 4811 995 251
reservation@locandallevigne.it

Locanda alle Vigne

🕒 mer-dom: 10-24

Turno di chiusura: lun-mar

___ FASCIA PREZZO: € 30-40

___ COPERTI: 50 interni; 30 esterni

___ LINGUE: EN; DE; SL



La Locanda alle Vigne, situata nel cuore del Collio Goriziano a Cormòns, è un rifugio di autenticità e tradizione enogastronomica. Nata all'interno dell'azienda agricola Subida di Monte, con una storia di 50 anni, è diventata un simbolo di eccellenza nel panorama enologico regionale. Dal 2020, la gestione è passata ad Agrotech Società Agricola a r.l., di proprietà della famiglia Scarpa, che ha subito promosso lo sviluppo del territorio con entusiasmo e dedizione. Entrare nella Locanda è come entrare in una casa accogliente, dove la natura e la convivialità sono protagoniste. Le pietanze vengono servite in artigianali casseruole di coccio, portate direttamente dalla cucina alla tavola, creando un'atmosfera di condivisione unica. Ogni piatto riflette l'autenticità del territorio e la nostra filosofia di genuinità. L'ambiente, arricchito da materiali naturali, arredi curati e la luce calda del grande camino - il Fogolâr friulano - avvolge gli ospiti in un abbraccio di calore e familiarità. La magia continua con le Lune che illuminano le notti, ricordando la bellezza della natura circostante. Dalla Terrazza, uno spettacolare panorama si apre sui vigneti, mentre la nostra acetaia vi attende

per una visita indimenticabile. Ogni dettaglio è pensato per farvi sentire come a



casa, regalando emozioni autentiche e momenti indimenticabili. Volete prenotare un tavolo, organizzare un evento privato o una cena riservata nel Salottino con Caminetto oppure organizzare un aperitivo per una ricorrenza speciale? Gli aperitivi sono liberi da prenotazione, riserviamo solo i tavoli da un minimo di 8 persone.



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

Paolo Caccese

🕒 lun-ven: 9-13 / 14.30-19

sab: 9-13 / 14.30-18

dom: solo su prenotazione

___ SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti

___ SUPERFICIE: 5 ettari DOC

___ PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: € 11-20

___ LINGUE: EN



La storia dell'azienda ha origine nei primi anni Cinquanta, quando la famiglia Caccese scopre la viticoltura e acquista due ettari di vigneto sulle dolci colline di Pradis, a Cormòns. Una scoperta che diventa la strada professionale scelta negli anni Settanta dalla generazione successiva quale impegno a tempo pieno. Vent'anni dopo, vengono acquistati ulteriori ettari per ampliare la produzione. Oggi l'azienda Paolo Caccese si estende su 5 ettari e su tre colline e si dedica alla produzione di dodici tipologie di vino, tra bianchi e rossi.

PRODOTTI

Malvasia, Friulano, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Traminer, Riesling, La Veronica - passito, La Ribolla Matta - ribolla gialla metodo charmat, Merlot, Cabernet Franc, Merlot Riserva.





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

Sgubin Renzo

- 🕒 lun-ven: 9-11.30 / 14-18; sab: 9-11.30
Turno di chiusura: dom
- SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti
- SUPERFICIE: 15 ettari
- PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: € 11-20
- LINGUE: EN



L'azienda, nata alla fine degli anni Novanta, si trova a Cormons nella zona di Pradis, fra le DOC Collio e Isonzo. Vigneti e cantine



na vengono gestiti con cura e passione da Renzo Sgubin, discendente della famiglia di contadini che coltiva questa terra da tre generazioni. Attualmente si producono otto diversi vini, sei bianchi e due rossi. Da segnalare il bianco *blended* "3,4,3", dedicato alla nascita del primo figlio Leonardo e ottenuto dall'assemblaggio di Friulano, Chardonnay, Malvasia e Sauvignon che fermentano in botti di legno. Tra i rossi, meritano la citazione un Merlot in purezza ed il "Plagnis", un *blend* da Merlot, Refosco e Franconia che invecchiano almeno due

anni in botti di rovere prima di essere assemblati. Si consiglia una visita alla cantina di vinificazione e alla zona invecchiamento vini, nate a un decennio di distanza l'una dall'altra.

PRODOTTI

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.



Cormons
Loc. Zegla, 1
34071 Cormons GO
T. 0039 0481 607 20
tecnico@sturm.it

Sturm

- 🕒 lun-sab: 10-17 solo su prenotazione
Turno di chiusura: dom
- SALA DEGUSTAZIONE: 30 posti
- VISITE: Oltre alla degustazione, i visitatori potranno prenotare una visita in cantina e/o in vigneto.
- SUPERFICIE: 18 ettari DOC Collio e DOC Friuli
- PRODUZIONE: 120.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: oltre € 21
- LINGUE: EN; DE; SL



L'azienda si trova in Comune di Cormons, in località Zegla nel cuore del Collio, il giardino dei grandi vini bianchi friulani. È qui che da tre generazioni la famiglia Sturm lavora con passione i propri vigneti. "I loro vecchi" giunsero qui dall'Austria nel 1800 e decisero che era terra buona per mettere radici. La filosofia aziendale è orientata alla ricerca dell'eleganza, pulizia e fragranza dei prodotti, al fine di garantire un vino dalla grande personalità, che emozioni nel tempo. La produzione è contraddistinta da due etichette, nera e bianca: la prima riguarda i vini prodotti e affinati in acciaio, molto tecnici, verticali e floreali, la cui grafica moderna raffigura la tempesta. Infatti *Sturm* significa tempesta, perciò è stato raffigurato il moto del vento e delle onde del mare, rappresentativo della mineralità del nostro terreno (ponca). L'etichetta bianca rappresenta invece i vini ottenuti fermentazione spontanea ed affinati in legno che derivano dai nostri vigneti migliori. Qui è stato scelto un segno libero, spontaneo: lo scarabocchio di



un bambino che raffigura una tempesta naturale e unica come lo è in natura. Questi vini rappresenteranno l'idea di territorio che l'Azienda ha, e il suo futuro.

PRODOTTI

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



Cormòns
Salita Monte Quarin, 22
34071 Cormòns GO
T. 0039 348 590 3070
info@baronidelmestri.it

Tenuta Baroni del Mestri

🕒 dom-ven: solo su prenotazione; sab: 10-18

- ___ SALA DEGUSTAZIONE: da 10 a 20 posti,
è presente anche una sala eventi
- ___ VISITE: solo su prenotazione
- ___ SUPERFICIE: 4 ettari
- ___ PRODUZIONE: 7.000/8.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: € 11-20
- ___ LINGUE: EN; ES; FR



La Tenuta Baroni del Mestri si trova a Cormòns, sul Monte Quarin, dal quale si può godere di una magnifica vista panoramica, che si spinge a tutta la pianura, fino all'Istria e alle lagune di Grado e di Lignano. La Tenuta, di 4 ettari, è divisa tra frutteti, orti, ulivi e soprattutto vigneti. Parte di questi, rappresentano i vigneti più antichi del Friuli. Il nucleo originario degli edifici aziendali risale alla metà del 1600; in posizione dominante vi è la loggia e, sotto ad essa, si trova la cantina, ambiente interamente in pietra arenaria, ove vengono affinati i vini

PRODOTTI

Produzione di olio extravergine di oliva.

VINI BIANCHI: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Collio Bianco.

VINI ROSSI: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso.

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla Spumantizzata, Spumante Rosè.



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

Tenuta Della Casa

🕒 mar-ven: 17-23; sab: 16-23; dom:11-21

- ___ Turno di chiusura: lun
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti
- ___ SUPERFICIE: 5 ettari DOC Collio
- ___ PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: € 11-20
- ___ RICETTIVITÀ: La Pausa del Collio
- ___ LINGUE: EN; DE; ES; FR



L'azienda di famiglia, nata alla fine del secolo scorso a Novali, vicino alla Slovenia, è un'oasi di bellezza tra le colline del Collio goriziano e la pianura del Preval, un'area di grande interesse naturalistico e turistico. Qui hanno realizzato il sogno di una vita, creando un angolo di paradiso dove la bellezza e la diversità del territorio sono la principale ricchezza. Fondata sull'amore per la natura, l'azienda è multifunzionale, dedicandosi alla produzione di vino, all'ospitalità e alla fattoria didattica. Operano con una visione di agricoltura come servizio privilegiato alla Natura, perseguendo una sostenibilità reale e concreta. Custodire e valorizzare la biodiversità circostante è la loro missione, guidata dal rispetto della tradizione e dall'innovazione etica. Equilibrio, armonia ed evoluzione sono i principi che li guidano in tutte le loro attività.



PRODOTTI

Collio Bianco DOC, Collio Rosso DOC, Vino Resistente Bianco, Vino Resistente Rosso, Miele.



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

Tenuta di Angoris

🕒 lun-ven: 9.30-18.30; sab: 10-17

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 posti

— SUPERFICIE: 70 ettari DOC Friuli Colli Orientali,
Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG,
DOC Friuli Isonzo, DOC Collio

— PRODUZIONE: 500.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: La Tenuta di Angoris

— FASCIA PREZZO: oltre € 21

— LINGUE: EN



La storia della Tenuta di Angoris affonda le proprie radici a Cormons dal 1648, anno in cui Ferdinando III d'Asburgo ringraziò Locatello Locatelli per il servizio prestato nella Guerra dei 30 Anni, donandogli 300 campi nella zona conosciuta come "Langoris". 320 anni dopo Giulio Locatelli acquistò la proprietà, intrecciando la storia della Tenuta di Angoris con il nome Locatelli. Con cura e sapienza valorizzano i 75 ettari di vigneto



della Tenuta che si estendono nelle zone più vocate alla viticoltura regionale. Vantano 40 ettari di boschi, hanno investito in attrezzature destinate ad una gestione più sostenibile del vigneto e della cantina, come un depuratore per l'acqua e un impianto fotovoltaico. Già da molto tempo l'azienda ha intrapreso un percorso volto alla sostenibilità e dal 2017 hanno il riconoscimento S.Q.N.P.I.

PRODOTTI

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

VINI SPUMANTI: Metodo Classico 16 48, Madolet.

VINI BIANCHI: Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Ribolla Gialla.

VINI DOLCI: Picolit

RISERVE: Pignolo, Merlot, Chardonnay, Langor Collio.



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

Trattoria Al Cacciatore della Subida

Ristorante gourmet

🕒 lun, gio, ven: 19-22

sab, dom: 12-15 / 19-22

Turno di chiusura: mar, mer

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 86 interni; 26 esterni

— LINGUE: EN



Benvenuti in un locale caldo e accogliente, con un tradizionale fogolar e il profumo della legna. Nel cuore del Collio, la Trattoria al Cacciatore della Subida è aperta dal Natale del 1960. La cucina presentata dal proprietario Josko, si ispira ai piatti



delle terre di confine, dove si incrociano e si fondono cultura friulana e slovena. I piatti sono continuamente perfezionati e raffinati dallo chef che, coadiuvato dalla moglie, ne mantiene il carattere originale del territorio. Attenta e ampia la selezione di bottiglie proposte nella carta dei vini, per la maggior parte del Friuli Venezia Giulia.



Corno di Rosazzo
Via Casali Gallo, 1/A
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 0432 759 316
cadibon@gmail.com

Cadibon

🕒 ven-dom: 10-13.30 / 17-20.30

lun-gio: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 posti

— SUPERFICIE: 14 ettari DOC Collio,

Doc Friuli Colli Orientali e Ramandolo

— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



“Qui dai Bon” è il significato del nome Cadibon, una sintesi che simboleggia l'importanza del territorio e della tradizione familiare nella creazione di vini capaci di esprimere insieme la forza della natura e la sapienza dell'uomo. Corno di Rosazzo e i Colli Orientali del Friuli sono la culla dei vini Cadibon. Bianchi e rossi di forte temperamento curati con grande passione e attenzione all'ambiente da Luca Bon, giovane ma già esperto vignaiolo e, insieme, raffinato e meticoloso vinificatore. La tradizione di ospitalità della gente di queste parti è confermata dalla nuova cantina, progettata per offrire il massimo della funzionalità alla lavorazione dell'uva e all'invecchiamento, ma anche per accogliere visitatori e appassionati per una degustazione e un assaggio dei prodotti locali. L'etichetta Cadibon identifica il meglio della produzione aziendale. L'esperienza che potete fare in questa cantina prevede la presentazione dell'azienda e la visita alla cantina guidata diretta-



mente dal titolare, seguite da una degustazione guidata di sei vini con prodotti locali in abbinamento.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Sauvignon Lavoron, Chardonnay, Pinot Grigio, Moscato, Malvasia, Ronco del Nonno, Epoca Bianco.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc, Schioppettino, Refosco, Epoca rosso.

VINI SPUMANTI: La Flamme.



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

Canus

🕒 lun-ven: 9-17.30; sab: 9-13

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 seduti;

30 in piedi

— SUPERFICIE: 18 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: oltre € 21

— LINGUE: EN; DE; SL



Siamo sul Colle di Gramogliano, nei Colli Orientali del Friuli. Qui si trovano i vigneti storici, la cantina, la casadove vengono accolti i visitatori offrendo visite e degustazioni. I vigneti - tutti in collina - sono coltivati mettendo al centro la cura e la salubrità. In cantina, nessun artificio ma un ragionato uso dell'esperienza. La filosofia è semplice: i vini devono raccontare il luogo ed esprimerlo enoicamente, coadiuvati dal tempo. Al centro sono i vitigni autoctoni e territoriali: ribolla, tocai, refosco, pignolo a cui si affiancano alcune varietà storicamente acclimatate in Friuli: pinot grigio, chardonnay, sauvignon e merlot. Le colline di Gramogliano sono di origine eocenica: rocce sedimentarie composte di arenarie, calcari e dolomie, la "ponca". Qui la viticoltura è di casa dai tempi delle antiche centuriazioni romane. Un altro nucleo aziendale importante si trova a Prepotto, luogo vocatissimo per la coltivazione della vite e

ospita le varietà autoctone più significative tra cui ribolla, tocai, refosco e schioppettino. I vigneti sono curati con rispetto, passione e rigore, vengono lavorate solamente le uve prodotte nella cantina dove i vini vengono affinati almeno due anni prima di andare sul mercato. Vengono imbottigliati in loco. Filiera totale dedicata alla produzione di vini votati alla massimizzazione della qualità.

PRODOTTI

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.



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

🕒 lun-sab: 9-12.30 / 14-18

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 posti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 25 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Gigante Wine&Welcome

— LINGUE: EN; DE



L'azienda agricola Gigante Wine&Welcome in Friuli è attiva dal 1957. Tutto ha inizio quando il capostipite Ferruccio, originariamente mugnaio ma con la passione per la terra e il sogno della viticoltura, acquista casa e vigneto sulle colline della Rocca Bernarda nel comune di Corno di Rosazzo, nella zona DOC Friuli Colli Orientali. Oggi l'azienda è condotta dal nipote Adriano che, dalla fine degli anni Novanta, è affiancato dalla moglie Giuliana in una gestione che mantiene un accogliente carattere familiare, seppure nel frattempo l'azienda si sia trasformata in una realtà affermata a livello nazionale e internazionale. Il presidio produttivo dei vini Gigante comprende 25 ettari di terreno coltivati a vigneto, con una zona dedicata alla produzione di spumanti di pregio. La conduzione dei vigneti, valorizzata dall'esperienza quotidiana e da una competenza costantemente arricchita da aggiornamenti sulle tecniche più innovative, ha come fine la tutela del territorio e il raggiungimento dei migliori risultati enologici. La famiglia Gigante è lieta di accogliere ospiti e visitatori interessati a una visita in vigneto e in cantina, alle

quali fa seguito la degustazione dei vini. Per un soggiorno raffinato è inoltre disponibile un agriturismo circondato da un anfiteatro di vigne e dotato di centro benessere.



PRODOTTI

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

🕒 lun-ven: 8.30-12 / 13.30-18

Turno di chiusura: sab, dom

— SALA DEGUSTAZIONE: dei vini prodotti

dall'azienda con visita alle cantine

ed alle vigne

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 24 ettari di cui 22 a vigneto

— PRODUZIONE: 120.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN

L'Azienda Agricola Specogna si estende nella zona DOC Friuli Colli Orientali, sulle colline della Rocca Bernarda a Corno di Rosazzo, nel cuore del Friuli. Era il 1963 quando Leonardo Specogna, dopo alcuni



anni da emigrante in Svizzera, acquistò un piccolo appezzamento di terra e vi instaurò un'azienda agricola che copriva una produzione casearia, cerealicola e viticola per autoconsumo. Il successivo ingresso in azienda del figlio Graziano e della moglie, segnò un miglioramento delle tecniche di gestione dei vigneti e di vinificazione, specializzando la tenuta nella produzione vitivinicola. Oggi il lavoro in

azienda è galvanizzato dalla presenza della terza generazione. La storia dell'azienda è infatti quella di una famiglia che punta sulla sinergia generazionale per garantire quel binomio tra tradizione e innovazione che rappresenta il valore aggiunto in tutte le fasi della produzione del vino. L'azienda dispone di una zona di vinificazione e di stoccaggio in vasche d'acciaio, di una bottaia per l'affinamento dei vini con 110 botti in legno di diverse dimensioni e di una sede ideale per accogliere tutti coloro che desiderano conoscere la famiglia, i vini e un magnifico territorio.

PRODOTTI

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

🕒 lun-sab: 8-12.30 / 14-18.30

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone

— SUPERFICIE: 20 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Villa Butussi

— LINGUE: EN



L'azienda Valentino Butussi è a Corno di Rosazzo, nella zona DOC Friuli Colli Orientali, in corrispondenza di un'affascinante vallata chiamata Prà di Corte, i prati della corte. Nata nel 1910, l'azienda porta il nome del suo fondatore. Oggi l'attività è portata avanti con passione dalla famiglia del figlio Angelo. La gestione è improntata alla modernità con grande rispetto e attenzione ai dettami della tradizione. L'idea guida è che la ricerca della qualità passi soprattutto attraverso la salute del vigneto e del contesto naturale nel quale è inserito. Da questa consapevolezza si è da tempo iniziato un progetto di riconversione all'agricoltura biologica che, partito da un piccolo vigneto di tremila metri nel 2002, ha condotto progressivamente alla completa conversione dell'azienda nel 2008, e all'ottenimento nel 2013 della certificazione biologica. Le prime bottiglie con etichetta Butussi risalgono al 1973. Con la vendemmia 2022 l'azienda ha festeggiato 50 vendemmie imbottigliate. La Famiglia Butussi ha anche un'ospitalità Agrituristicamente



ca con 12 camere, Villa Butussi, dove è possibile soggiornare immersi nei vigneti e nella natura.

PRODOTTI

VINI DOC FRIULI COLLI ORIENTALI:

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. Olio extravergine d'oliva. Miele.



Dolegna del Collio
Loc. Ruttars, 1
34070 Dolegna del Collio GO
T. 0039 0481 61 144
info@vinipascolo.com

Pascolo Alessandro

🕒 lun-dom: 10-12 / 13.30-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 in piedi; 15 seduti

— VISITE: sempre disponibili

— SUPERFICIE: 7 ettari

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



L'azienda agricola Pascolo Alessandro si trova nella parte sud di Ruttars, una delle zone più soleggiate e affascinanti della DOC Collio, rinomata per la qualità dei suoi vini e la bellezza del paesaggio. La famiglia Pascolo, vignaioli da tre generazioni, cura direttamente tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vinificazione, con l'obiettivo di mettere nei calici non solo vini eccellenti, ma anche la passione per questo piccolo paradiso enologico. Con sette ettari di vigneto esposti a sud, producono 20.000

cogliere ospiti per visite e degustazioni, che includono un tour della cantina storica, quella di produzione e invecchiamento, e passeggiate nei vigneti. Durante la bella stagione, le degustazioni si svolgono nel giardino con vista sui vigneti, offrendo un'esperienza indimenticabile. Ogni visita è guidata direttamente da chi vive la vigna e trasforma l'uva in vino, rendendo l'esperienza autentica e coinvolgente. Per esigenze particolari, è gradita la prenotazione.

PRODOTTI

Agnul, Bolla gialla Spumante brut, malvasia Istriana, Merlot selezione, Pascal, Pinot Bianco, Sauvignon, Friulano.



bottiglie l'anno, vini che rispecchiano perfettamente il territorio. Eleganti e longevi, rappresentano la migliore tradizione del Collio. L'azienda è sempre aperta per ac-



Dolegna del Collio
Via Sdencina, 1
34070 Dolegna del Collio GO
T. 0039 392 7926 901
info@tenutastellacollio.it

Tenuta Stella

- 🕒 lun-ven: 9-15; sab: 9-13
dom: solo su prenotazione
— SALA DEGUSTAZIONE: 24 posti
— SUPERFICIE: 15 ettari in zona Collio DOC
— PRODUZIONE: 38.000 bottiglie annue
— FASCIA PREZZO: € 11-20
— LINGUE: EN; DE; SL



Situata a Scriò, nel comune di Dolegna, nella parte più alta del Collio, circondata dalle montagne ma vicino al mare, accarezzata dalla bora e dalle correnti fresche, Tenuta Stella nasce in un territorio che sembra creato apposta per la viticoltura.



Qui, Sergio Stevanato ha dato vita ad un'azienda la cui produzione vinicola è basata quasi esclusivamente su vitigni autoctoni friulani, capaci di esprimere vini affascinanti e mai scontati e soprattutto in grado di raccontare, ad ogni sorso, la ricchezza del territorio da cui prendono vita. Oggi Tenuta Stella è un'azienda che rappresenta l'eccellenza assoluta dei vini del Collio, profondamente radicata nel territorio e con

un approccio orientato, sempre, alla qualità a 360°. L'intera tenuta è costituita da un corpo unico di 30 ettari, di cui 15 vitati e la restante parte a bosco. Ribolla Gialla, Malvasia e Friulano: sono queste le varietà su cui si focalizza pressoché l'intero lavoro di Tenuta Stella. Sono i vitigni autoctoni del territorio del Collio che solo qui, grazie alla particolare e ineguagliabile composizione del terroir, riescono a crescere e a esprimere le proprie caratteristiche al meglio, donando vini unici nel loro genere; di qualità, vivi e autentica espressione delle loro terre. I vigneti di Tenuta Stella sono condotti secondo il Regolamento Europeo 203/2012 dell'agricoltura biologica sin dal 2013 e nel 2016 è stata presentata la prima annata di vini certificati biologici. Un approccio che è destinato a rappresentare l'intera produzione della cantina.

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.



Dolegna del Collio
Loc. Cerò, 8
34070 Dolegna del Collio GO
T. 0039 0481 612 64
info@venica.it

Venica & Venica Wine Resort - Vignaioli dal 1930

- 🕒 lun-sab: 9-18
Turno di chiusura: dom
— SALA DEGUSTAZIONE: 12 posti
— SUPERFICIE: 40 ettari zona DOC Collio
— PRODUZIONE: 320.000 bottiglie annue
— FASCIA PREZZO: oltre € 21
— LINGUE: EN; DE



Dal 1930, quando Daniele Venica acquistò il corpo centrale dell'azienda, ad oggi, sono trascorsi quasi 90 anni che hanno visto susseguirsi con armonia nella gestione quattro generazioni della sua famiglia. Quasi un secolo di storia di energie dedicate a dare continuità al lascito del passato e al rispetto per questa terra, le sue vigne e uve. Lo sviluppo dell'azienda si rafforza in particolare negli anni Settanta quando, a partire dal 1972, i Venica intraprendono, tra i primi in Friuli, la vendita diretta presso la sede dei propri vini bianchi e rossi, sino ad allora destinati alla vendita alle osterie e trattorie del goriziano e del cividalese. Nel 1976 Gianni Venica scopre e applica la vinificazione in bianco e, l'anno successivo, i vini Venica vengono per la prima volta imbottigliati. Gli anni '80 sono contraddistinti da un'intensa attività di export e dall'apertura del primo nucleo dell'agriturismo. Attualmente l'azienda Venica & Venica si estende su 40 ettari vitati, tutti nella zona DOC Collio, e, a seconda della stagione e della vendemmia, produce circa 320mila bottiglie l'anno. Per oltre l'85% sono bianchi - Ronco delle Mele e Ronco delle Cime tra i più premiati e apprezzati - e per il restante 15% rossi. Oltre il 55% dei vini Venica viene venduto in Italia mentre il resto viene esportato in molti paesi tra cui Germania, Stati Uniti, Giappone e Corea. Il

rispetto del territorio e della sua storia hanno modellato anche l'aspetto dell'azienda che, tra il 2015 e il 2016, vede la ristrutturazione della storica cantina di Dolegna del Collio su progetto dell'architetto Carola Nitsch e concept di Ornella Venica. Sono disponibili visite guidate con degustazione.



turazione della storica cantina di Dolegna del Collio su progetto dell'architetto Carola Nitsch e concept di Ornella Venica. Sono disponibili visite guidate con degustazione.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: dai vitigni autoctoni Adelchi Ribolla Gialla, Primarul Friulano, Petris Malvasia all'internazionale famiglia dei Pinot agli aromatici Ronco del Cerò Sauvignon e Traminer Aromatico, Ronco delle Cime Friulano e Ronco delle Mele Sauvignon.

VINI ROSSI: Cabernet Franc, Merlot, Schioppettino e Bottaz Refosco.



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

Ai 9 Castelli

Ristorante tipico

🕒 mer-lun: 11.30-14.30 / 18.30-23

mar: 11.30-14.30

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 100 interni

— LINGUE: EN



Ai Nove Castelli a Faedis è un ristorante che celebra la tradizione culinaria del Friuli Venezia Giulia con innovazione e rispetto per le radici. La cucina propone piatti tipici regionali, frutto di ricette tramandate e reinterpretate con creatività, privilegiando materie prime locali e stagionali. Dalle carni alla brace, paste e pane fatti in casa, fino



ai dolci artigianali, un sapiente uso delle erbe spontanee, che in ogni portata esalta sapori autentici e genuini. L'ambiente caldo e raffinato, unito all'accoglienza attenta e cortese della sala e una cantina ricca di vini friulani, completa un'esperienza gastronomica unica, perfetta per chi cerca gusto e convivialità.



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

🕒 lun-sab: 9-12.30 / 14-18.30

Turno di chiusura: dom

— COPERTI: 60 in piedi; 30 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: negli stessi orari

è possibile fare le degustazioni

— SUPERFICIE: 12 ettari

— PRODUZIONE: 600 ettolitri

— LINGUE: EN



L'Azienda Agricola Di Gaspero Flavia e Umberto è a Faedis, nella zona DOC Friuli Colli Orientali. I suoi vini sono il frutto di un lavoro appassionato che la famiglia tramanda da generazioni. La cura delle



viti viene eseguita con amore e perizia, la vinificazione segue l'antica tradizione di queste terre. La produzione comprende vini bianchi e rossi, internazionali e autoctoni.

Tra questi ultimi spicca il Refosco di Faedis, esclusivo della zona. È possibile visitare la cantina, degustarne i vini e scoprire tracce di storia e cultura del Friuli immersi in una natura rigogliosa e incontaminata.

PRODOTTI

Refosco di Faedis, Merlot, Franconia, Schioppettino, Cabernet Franc, Friulano, Verduzzo Friulano, Picolit, Pinot Grigio, Chardonnay, Le Cave - bianco.



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

Casale Cjanor Ristorante di Campagna

Ristorante tipico

🕒 gio-dom: 12.30-14.30 / 19.30-22

Turno di chiusura: lun, mar, mer

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 85 interni; 20 esterni

— LINGUE: EN



Scoprire questo suggestivo casale di antiche origini nella campagna del Friuli collinare potrà offrire a chi visita la zona momenti piacevoli e rilassanti. D'inverno è possibile cenare al calore del *fogolar*. In



estate si potrà godere dell'ombra naturale offerta dal pergolato di kiwi per un pranzo o una cena a lume di candela. La cucina propone ricette del territorio, con materie prime di produzione propria. L'azienda agricola si estende per 20 ettari. L'indirizzo prevalente è l'allevamento di animali di bassa corte; si coltivano inoltre la vite, l'ulivo e diverse varietà di alberi da frutto e ortaggi. Casale Cjanor si distingue inoltre per la produzione del *Pestat* di Fagagna, Presidio Slow Food.

www.casalecjanor.com



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

🕒 mer-dom: 10.30-15 / 17.30-23.30

Turno di chiusura: lun, mar

Aperti nelle festività, ma l'orario

può variare

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 40 interni; 50 esterni

— RICETTIVITÀ: Casa del Vicario

— LINGUE: EN; DE; FR



Sulla collina che da Fagagna domina il circondario, il Ristorante San Michele, da un lato gode della vista sul mare e alle sue spalle ha le Alpi Carniche. Inserito nella guida Michelin, propone i prodotti del territorio a km 0 in chiave contemporanea: tutto è regionale, il pesce di Marano, le uova da un allevamento a terra, i prodotti caseari da latterie di Fagagna. Un ampio giardino accoglie i visitatori che salgono al colle per godere del ristorante o sedersi nell'enoteca al piano terra e gustare i "cicchetti" con un buon calice. E se venite da lontano fermatevi nelle deliziose stanze de "Casa del Vicario".



sanmichele.restaurant



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

🕒 lun-ven: 8-18; sab: 10-18

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

150 in piedi; 80 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 30 ettari

— PRODUZIONE: 300.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



Borgo Conventi è un'azienda storica nel panorama dei vini friulani. La tenuta si sviluppa su 30 ettari vitati, dei quali 20 nelle prestigiose colline della DOC Collio e 10 nella pianura alluvionale della DOC Isonzo. Fondata nel 1975 da Gianni Vescovo, Borgo Conventi deve il suo nome a una leggenda secondo la quale Rizzardo di Strassoldo, feudatario della zona, donò un



appezzamento di terra ai Padri Domenicani, che vi eressero un convento. La tenuta produce vini bianchi e rossi friulani ed è tra le aziende vitivinicole più all'avanguardia, avendo concentrato da sempre molti sforzi nella cura dei vigneti oltre che nel prodotto finale. Con l'acquisizione della tenuta nell'aprile 2019 da parte della famiglia Moretti Polegato, la cura del vigneto si è fatta ancora più importante. Consapevole che il futuro dipende da sostenibilità e tutela dell'ambiente, la proprietà

ha convertito tutti i vigneti della tenuta alle pratiche a basso impatto ambientale con la certificazione "Biodiversity Friend". La filosofia di Borgo Conventi è di produrre vini di riconoscibile identità geografica e alta espressione varietale, ricercando eleganza ed equilibrio tra struttura e piacevolezza. Ogni bottiglia racconta una storia di ricercata qualità, tradizione e passione.

PRODOTTI

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
34072 Farra d'Isonzo UD
T. 0039 0481 889 311 / 327 117 8044
tenuta@tenutavillanova.com
info@tenutavillanova.com

Tenuta Villanova

🕒 lun-gio: 9-17; ven: 9-16.30

Turno di chiusura: sab, dom

— FASCIA PREZZO: oltre € 21

— SALA DEGUSTAZIONE: 150 in piedi; 100 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 170 ettari

— PRODUZIONE: 250.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; ES; SL; HR; SR



Fondata nel 1499, quando la famiglia Strassoldo acquisì la proprietà dal patriarcato di Aquileia, Tenuta Villanova è oggi la realtà vitivinicola più longeva del Friuli-Venezia Giulia. Nel 1932 la Tenuta venne acquisita da Arnaldo Bennati e nel 1985 passò a sua moglie Giuseppina Grossi. Oggi è condotta dai nipoti Francesca e Stefano Grossi, coniugando sapientemente l'attenzione



per le tradizioni all'entusiasmo per il futuro enologico. La proprietà si estende per circa 170 ettari, di cui 100 coltivati a vite tra le prestigiose colline del Collio DOC e la pianura alluvionale del Friuli Isonzo DOC, nel rispetto del territorio e della storica identità dell'azienda, producendo eccellenze sia nel settore enologico che nella distillazione. Ogni vigneto è coltivato con cura per

valorizzare le peculiarità del suolo e del microclima; elementi che contribuiscono a definire lo stile e la qualità dei vini prodotti. L'attenzione nella selezione rigorosa delle uve e l'esperienza in cantina permettono di trasformare il frutto della terra in etichette che esprimono autenticità, eleganza e personalità. Ogni bottiglia racconta una storia fatta di competenza e dedizione.

PRODOTTI

VINI COLLIO DOC: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Merlot.

VINI FRIULI ISONZO DOC: Chardonnay, Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Cabernet, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso.

SPUMANTI: Pinot Nero Brut, Ribolla Gialla Brut.

DISTILLATI: Grappa Val di Rose, Grappa Invecchiata Val di Rose.



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

🕒 lun-ven: 17-23; sab: 11-23; dom: 11-22

— SALA DEGUSTAZIONE: 170 posti

— VISITE: solo su prenotazione

— LINGUE: EN



Nel 2013, l'idea di creare un birrificio ha preso vita tra due compagni di scuola, Andrea e Costantino, animati da una passione condivisa: la birra artigianale di stampo inglese e l'amore per il loro territorio. Da questo connubio nasce il primo autentico birrificio artigianale di Gorizia, in un piccolo laboratorio cittadino. La produzione, inizialmente modesta e improntata alla ricerca dell'originalità e della qualità, sfida le tradizioni vitivinicole della regione, celebre per i suoi vini bianchi e non abituata alla lavorazione di malto e luppolo. Nel 2016, il birrificio si trasferisce a Piedimonte, in un nuovo

stabilimento dotato di un impianto di produzione di dimensioni maggiori, in costante espansione. Qui, una tap room accogliente, ispirata ai pub inglesi, offre la possibilità di degustare le creazioni direttamente dalla spina. Da allora, la produzione si è ampliata e diversificata, trarre ispirazione dalle tradizioni brassicole anglosassoni e mitteleuropee. Oggi, il catalogo del birrificio offre una variegata selezione di circa 20 stili di birra, ognuno con la propria personalità e carattere distintivo. L'Antica Contea, come è ora conosciuto il birrificio, è diventata la meta ideale per gli amanti della birra artigianale che desiderano assaporare le migliori espressioni locali in un contesto decisamente curioso.



PRODOTTI

Birra artigianale agricola. A breve sarà possibile anche degustare prodotti tipici: affettati, formaggi, ecc.



Gorizia
Loc. Castel San Mauro, 1
34170 Gorizia GO
T. 0039 328 915 8033
info@castelsanmauro.it

Castel San Mauro

🕒 lun-dom: solo su prenotazione

— FASCIA PREZZO: *oltre € 21*

— SALA DEGUSTAZIONE: *50 seduti*

— SUPERFICIE: *6,5 ettari*

— PRODUZIONE: *5.000 bottiglie annue*

— LINGUE: *EN*

Cantina storica risalente al XIII sec. situata sul Collio, Castel San Mauro unisce tradizione ed innovazione utilizzando contenitori in marmo brevettati per la vinificazione di uve



da agricoltura biodinamica, lavorati in una dimora storica situata in un luogo di interesse storico e culturale di grande bellezza. È possibile svolgere passeggiate tra i vigneti, escursioni sul fiume Isonzo e sul Monte Sabotino sulle tracce della I Guerra Mondiale.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Winorang - orange wine.

VINI ROSSI: Atavo.



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

Fiegl

🕒 lun-dom: 9-18

— SALA DEGUSTAZIONE: *10 posti*

— SUPERFICIE: *32 ettari*

— PRODUZIONE: *300.000 bottiglie annue*

— FASCIA PREZZO: *€ 11-20*



L'azienda agricola Fiegl si trova ad Oslavia, sulle dolci colline a nord di Gorizia, nel cuore del Collio, terra rinomata per la viticoltura. Con una tradizione vinicola di oltre duecento anni, i fratelli Rinaldo, Giuseppe e Alessio, insieme ai figli e nipoti Martin, Robert e Matej, vinificano le uve dei loro 30 ettari di vigneto. Rispettano la tradizione e l'ecosostenibilità, eseguendo manualmente la vendemmia e la maggior parte delle operazioni colturali, producendo vini con un carattere minerale distintivo. La cantina Fiegl, dove si fondono tradizione e tecnologia, crea vini bianchi in tanks d'acciaio e affina i rossi in barriques e tonneau. Accanto alla sala degustazione, un piccolo museo espone reperti della Prima Guerra Mondiale, ritrovati nelle vigne di famiglia, arricchendo l'esperienza dei visitatori con un tocco di storia locale. I vini Fiegl, come la Ribolla Gialla e il Merlot, esaltano le caratteristiche organolettiche

che uniche del territorio del Collio, raccontando la storia e la passione della famiglia attraverso ogni sorso.



PRODOTTI

Spumante Rosè e Surli, i bianchi classici e autoctoni del Collio e del Friuli Venezia Giulia, i rossi Merlot, Cabernet Franc e Cabernet Sauvignon i quali, in parte, fanno anche lunghi affinamenti in botti di rovere.



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

Gravner

- ① lun-ven: 8.30-17.30
Turno di chiusura: sab, dom
- ① Wine shop: solo su prenotazione
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 6 posti
- ___ SUPERFICIE: 18 ettari
- ___ PRODUZIONE: 25.000-34.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: oltre € 21
- ___ LINGUE: EN; ES; SL



Una piccola frazione di Gorizia sulle colline del Collio, Oslavia, a ridosso del confine con la Slovenia. L'azienda agricola Gravner nasce qui nel 1901 con l'acquisto di una casa e di 2,5 ettari di terreno dove si producono uva, frutta - ciliegie e albicocche in particolare - e vengono allevate mucche e maiali, com'è normale nelle famiglie contadine dell'epoca. Dopo due guerre



mondiali e tanti cambiamenti, la svolta accade nel 1973, quando Joško Gravner prende in mano le sorti dell'azienda. Inizia applicando tutte le tecniche moderne apprese nel corso degli studi ma cambia

strada nel 1996, dopo due violente grandinate. Inizia facendo macerare i vini in grandi botti di legno per poi giungere, nel 2001, a decidere di prendere una strada fino a quel momento inesplorata in Italia: la vinificazione in grandi anfore in terracotta interrate. Per Joško Gravner è un ritorno alla fonte, dove si trova l'acqua più pura. Oggi l'azienda coltiva e lavora solo Ribolla e Pignolo, con una piccolissima percentuale di Cabernet Sauvignon, distribuiti su 15 ettari vitati. I vini rimangono un anno in anfora, per poi affinare per almeno 6 anni in grandi botti di rovere. L'azienda è aperta a visite e degustazioni solo su prenotazione.

PRODOTTI

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

- ① solo su prenotazione:
gio-sab: 10-12 / 15-17
Turno di chiusura: lun, mar, mer, dom
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 15 posti
- ___ SUPERFICIE: 32 ettari
- ___ PRODUZIONE: 210.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: oltre € 21
- ___ LINGUE: EN; DE; SL



Coltivare la vite e fare il vino è una solida tradizione di famiglia Primosic, che ha già attraversato molte generazioni. La "Numero Uno", la prima bottiglia del Consorzio Collio, è di produzione di questa cantina e resta ancora oggi una preziosa testimonianza della lunga storia aziendale e del percorso intrapreso nell'ottica della qualità del vino



e del rispetto della terra. Questa è la storia di una terra e della sua gente, punto di incontro di culture e tradizioni differenti, che si sono fuse e che ritrovate nei vini di questa cantina, come tessere di un mosaico che

disegna una personale e unica immagine del territorio del Collio. Oggi in azienda, i fratelli Boris e Marko, con il papà Silvan, portano avanti con immutata passione la tradizione di famiglia, mentre anche la quinta generazione si avvicina con curiosità e rispetto, in un confronto continuo tra diverse generazioni.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Ribolla Gialla - Think Yellow, Malvasia Istriana, Collio Chardonnay, Collio Pinot Grigio, Collio Friulano, Collio Sauvignon Blanc, Collio Bianco - Klin, Chardonnay - Gmajne Riserva, Ribolla Gialla Riserva (Orange wine), Friulano - Skin (Orange Wine), Pinot Grigio - Skin (Orange Wine).

VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Collio Merlot, Collio Rosso - Metamorfosis.

VINI SPUMANTI: Bolla Noir Spumante Brut.



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

Radikon

🕒 lun-sab: solo su prenotazione

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti

— SUPERFICIE: 24 ettari DOC Collio

— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Radikon

— FASCIA PREZZO: da € 21

— LINGUE: EN; SL



Nel cuore incantevole di Oslavia, tra l'abbraccio del mare e le maestose vette montane, la famiglia Radikon coltiva con passione e rispetto per la natura l'arte secolare della viticoltura. In questo luogo baciato da un vento vigoroso, un sole generoso e piogge benefiche, si crea un microclima unico, ideale per la crescita di grappoli di eccellenza. Sui pendii scoscesi di "ponca", ogni vite viene accudita con amore, con pochi grappoli per pianta raccolti manualmente al momento della massima maturazione. Qui, l'uva è trattata con venerazione, di-



raspata con la massima cura, e fermenta spontaneamente, senza artifici né controlli di temperatura. Dopo un periodo di macerazione che celebra l'essenza stessa della vendemmia, i vini riposano in botti grandi e si perfezionano in bottiglia, trasmettendo l'emozione unica di ogni annata e l'impegno costante che dalla terra conduce alla perfezione. Radikon è stata tra i primi a cimentarsi nell'arte dei vini macerati e nell'eliminazione dell'aggiunta di solforosa, testimoniando un rispetto autentico per la natura e per le persone che va oltre il concetto di biologico. Se volete immergervi nella nostra storia e condividere la passione che anima ogni bottiglia, vi aspettiamo con entusiasmo tra i filari della nostra terra.

PRODOTTI

I BLU RADIKON fermentazione spontanea: Ribolla, Oslavje, Jakot.

LINEA S fermentazione spontanea: Sivi, Slatnik, RS.

LE SELEZIONI fermentazione spontanea: Merlot, Pignoli, Oslavje.



Gorizia
Via Duca D'Aosta, 96
34170 Gorizia GO
T. 0039 331 441 9618
T. 0039 333 441 4920
info@rosenbar.it

Rosenbar

Ristorante tipico

🕒 mar-sab: 12-15 / 19-22

Turno di chiusura: dom, lun

— COPERTI: 40 interni; 40 esterni

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— LINGUE: EN; DE; SL



Ristorante premiato con il riconoscimento della Chiocciola Slow Food della guida Osterie d'Italia, Rosenbar è classificato come ristorante di pesce, ma propone an-



che piatti di carne e tipicità regionali per chi non gradisce il pescato. L'attenzione agli ingredienti e alla freschezza delle materie prime fa la differenza: tutto nasce da prodotti tipici, a km 0 e regionali, selezionati da produttori locali che lavorano in modo artigianale e genuino. La tradizione viene rispettata, ma anche leggermente reinterpretata in chiave contemporanea.



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

Al Ponte

Ristorante gourmet

🕒 mar-sab: 12-15/19-22; dom: 12-15

Turno di chiusura: lun

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 80 interni; 30 esterni

— LINGUE: EN



All'ingresso della cittadina di Gradisca d'Isonzo, nel cuore del Friuli, in un'oasi verde sulle rive dell'Isonzo, tra prestigiosi vigneti e località di rilevanza storica e artistica, vi attende il ristorante Al Ponte. In un ambiente confortevole e caldo, la cucina dello chef Luca, affiancato dalla zia Olga, racconta e interpreta le innumerevoli contaminazioni del Friuli Venezia Giulia, proponendo con uguale capacità sia una cucina creativa di pesce, sia quella della tradizione friulana. Ricca di etichette importanti la cantina, in particolare di vini locali, con un'invidiabile collezione di grandi formati.





Gradisca d'Isonzo
Via Roma, 32
34072 Gradisca d'Isonzo GO
T. 0039 0481 924 14
info@blasonwines.com

Blason Wines

- 🕒 lun, sab: 9-13;
mar-ven: 9-12.30 / 15.30-18.30
Turno di chiusura: dom
— SALA DEGUSTAZIONE: 24 posti
— VISITE: solo su prenotazione
— SUPERFICIE: 17 ettari
— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue
— FASCIA PREZZO: € 11-21
— LINGUE: EN



Incastonati fra l'altopiano del Carso e le dolci colline del Collio, bagnati dal mar Adriatico e attraversati dal fiume Isonzo, i vigneti di Blason Wines giacciono su un terreno unico: colore rossastro che ricorda la loro naturale mineralità, la presenza delle pietre che lo rende tenace ma anche caldo e ben ossigenato, vocato ad accogliere la vite ed esaltarne la massima espressione. La gestione dei vigneti esalta l'equilibrio fra la mitezza del clima e l'asprezza di un terreno ricco di scheletro, producendo vini sapidi, minerali ed aromatici. La tecnica di coltivazione rispetta i principi di un'agricoltura sostenibile dove uomo e natura si completano vicendevolmente. Una storia del Friuli Venezia Giulia: radici contadine, passione che cresce e si consolida in grandi vini. Dalla tradizione ma soprattutto dalla sua famiglia e da un team di persone affiatate e capaci, il titolare Giovanni ha saputo dare una svolta all'Azienda che oggi è conosciuta e stimata, in Italia e all'estero. I visitatori possono acquistare i prodotti presso il punto vendita e, previa prenotazione telefonica, visitare la cantina e la bottega con possibilità di degustazione.



PRODOTTI
VINI BIANCHI: Blasonato Friulano - dal vigneto storico, Vale - Pinot Grigio ramato senza solfiti aggiunti, Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Pinot Grigio, Chardonnay, Bruma Bianco - blend.
VINI ROSSI: Vilès, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla Extra Dry, Ribolla Gialla Brut.
VINI DOLCI: Terra - passito.



Gradisca d'Isonzo
Via Gorizia, 2
34072 Gradisca d'Isonzo GO
T. 0039 0481 997 83
luca.spessot@hotmail.it

Osteria Mulin Vecio

- Ristorante tipico
🕒 ven-mar: 13.30-14.30 / 17.30-22
Turno di chiusura: mer, gio
— COPERTI: 100 interni; 50 esterni
— FASCIA PREZZO: € 20-30
— LINGUE: EN; DE



Il Mulin Vecio è una delle osterie storiche friulane più affascinanti e caratteristiche. Si trova a Gradisca d'Isonzo e ne costituisce uno dei più amati luoghi d'incontro. Entrare al Mulin Vecio è come fare un tuffo nella storia: tutto qui parla di amore e rispetto delle tradizioni e delle ritualità sociali di questa terra. Tra queste, il rito del tajut, che si rinnova ogni giorno. Ma il pretesto di incontrarsi è anche una valida scusa per concedersi un veloce spuntino o per accomodarsi e gustare i piatti caldi della tradizione locale. Su prenotazione, è possibile effettuare eventi per gruppi.



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

All'Antica Scuderia del Castello

- 🕒 lun- dom: solo su prenotazione
— VISITE: 10 persone per ceramica, pittura su ceramica e raccolta olive, prenotazioni una settimana prima.
— RICETTIVITÀ: All'Antica Scuderia del Castello
— LINGUE: EN; DE; ES



L'alloggio agriturismo "All'Antica Scuderia del Castello" è stato inaugurato nel 2001, nel cuore del Friuli Collinare, un'area dove le colline si rincorrono alternandosi a prati ed a macchie di bosco. La nostra azienda coltiva, sulle dolci colline di Susans, oltre 350 piante d'oliva ed è una delle realtà più estese della zona collinare. Dal 1997 sono stati impiantati diverse varietà di olivo (cultivar) e dal 2016 è stato installato



un frantoio d'ultima generazione che ci permette di produrre un olio evo di alta qualità.

PRODOTTI
Olio extravergine di oliva.



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

Integraldo

Ristorante italiano

🕒 gio-mar: 7-23

Turno di chiusura: mer

___ COPERTI: 100 interni; 50 esterni

___ FASCIA PREZZO: € 20-30

___ LINGUE: EN; DE; RU



Integraldo è un negozio e ristorante che ha nelle esperienze del suo chef e titolare uno dei valori aggiunti che ne suggeriscono la scoperta. Dopo aver lavorato da



Gualtiero Marchesi, al Trussardi, alla scala, da Uliassi, al The Fat Duck di Londra e alla Pasticceria Lestani di Udine, campione del mondo 2004, ha infatti deciso di mettere a frutto nel suo locale il grande know-how acquisito. Ampia e stimolante l'offerta della cucina che propone ricette classiche di carne e di pesce, vegetariane e vegane, rispondendo anche alle esigenze di chi soffre di intolleranze. Non da meno le proposte di caffetteria, panificio, pasticceria, pizzeria e focacceria gourmet. Interessante anche la selezione di prodotti biologici proposti nello shop. Non poteva mancare l'adequato accompagnamento di una cinquantina di etichette di vini, soprattutto friulani e biodinamici.



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

Acetaia Midolini

🕒 lun, sab: solo su prenotazione

mar-ven: 9-12:30 / 15-18

Turno di chiusura: dom

___ SALA DEGUSTAZIONE: 80 in piedi; 50 seduti

___ LINGUE: EN; DE; FR



Scopri l'arte e la tradizione dei condimenti balsamici presso l'Acetaia Midolini, nel cuore dei Colli Orientali del Friuli. Da oltre mezzo secolo, si impegnano a creare eccellenza enogastronomica, riconosciuta nel Guinness dei Primati come la più grande acetaia del mondo. Qui, l'incontro tra storia e innovazione dà vita al balsamico Asperum, frutto di antiche tradizioni e di un processo artigianale che prevede l'uso di uve friulane Refosco e Friulano, invecchiate con cura in botticelle di legno pregiato. Attraverso i nostri tour enogastronomici, immergiti in un viaggio sensoriale unico, assaporando l'avvolgente delicatezza dell' Asperum e scoprendo i sapori autentici delle terre



del Friuli Venezia Giulia. Cammina con noi lungo i sentieri dei sogni e della passione, dove ogni giorno il Mastro Acetaio, custode della qualità, preserva l'autenticità e il gusto dei nostri condimenti. Prenota la tua esperienza e lasciati trasportare nel cuo-

re della produzione artigianale, dove ogni goccia di balsamico racconta una storia di tradizione e di amore per la buona tavola. Dal 1998, l'Acetaia Midolini porta avanti l'eredità di Lino Midolini, fondatore visionario, detentore del Guinness dei Primati e custode di un patrimonio enogastronomico unico al mondo.

PRODOTTI:

Condimenti a base di mosto cotto invecchiato: Asperum 30 anni, Asperum 15 anni, Asperum 5 anni. Condimenti a base di aceti di vino e mosto cotto giovane: Asperum Intenso bianco, Asperum Intenso rosso, Asperum Young. Composte dolci e salse saporite all'Asperum.

VINI DOC FRIULI COLLI ORIENTALI:

Friulano, Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Refosco e Prosecco extra Dry.



Manzano
Via Orsaria, 32
33044 Manzano UD
T. 0039 0432 740315
colutta@colutta.it

Colutta Wines

- 🕒 lun-ven: 8-17;
sab: 8-12 / pomeriggio solo su prenotazione;
dom: solo su prenotazione
- 🕒 Wine shop: lun-ven: 8-17; sab: 8-12
- SALA DEGUSTAZIONE:
60 in piedi; 60 seduti
- VISITE: 60 persone
- SUPERFICIE: 20 ettari DOC Friuli Colli
Orientali e DOCG Rosazzo

- PRODUZIONE: 120.000 bottiglie annue
- RICETTIVITÀ: Agriturismo
- FASCIA PREZZO: € 11-20
- LINGUE: EN; DE



L'azienda agricola Colutta produce i suoi vini nei vigneti di Buttrio, Manzano e Rosazzo, tutti inseriti nel prestigioso "Parco della vite e del vino" dei Colli Orientali del Friuli. Acquistata dalla famiglia ai primi del '900, è ora condotta da Giorgio Colutta, la terza generazione. I circa 20 ettari di superficie vitata sono coltivati con un'agricoltura rispettosa dell'ambiente e della salute del consumatore, secondo le indicazioni della UE. Il motto dell'azienda è "Il vino si fa innanzitutto nel vigneto" ed è così che le fatiche di un anno di lavoro in campagna trovano la loro massima espressione nella delicata e fondamentale fase della vendemmia. Per la sua qualità, Colutta è presente sulle maggiori guide ed è stata segnalata sulle più importanti testate di settore quali Wine Spectator e Decanter. Nel 1999 ha avuto avvio l'opera di ristrutturazione della vecchia villa padronale risalente al 1700 in cui oggi hanno sede il centro aziendale e un agriturismo. I lavori hanno riportato alla luce antiche pareti in sasso e travature, che danno un fascino particolare alla cantina di vinificazione, alla *barriqueria* e ai locali per l'imbottigliamento, dotati delle più moderne attrezzature tecnologiche. L'agriturismo, dotato di pi-

scina e con camere che offrono Wi-Fi, aria condizionata e TV, è luogo ideale per prendersi qualche giorno di riposo. La posizione permette di visitare le principali località di



montagna, di mare o di cultura oppure di compiere itinerari turistici a piedi, a cavallo o in mountain bike.

- PRODOTTI
- VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano.
- VINI ROSSI: Refosco, Schioppettino, Pignolo, Merlot.
- VINI SPUMANTI: Prosecco.



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

Masùt da Rive

- 🕒 lun-sab: 8.30-12 / 13-17.30
Turno di chiusura: dom
- SALA DEGUSTAZIONE: 18 posti
- SUPERFICIE: 30 ettari DOC Isonzo
- PRODUZIONE: 130.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: oltre € 21
- LINGUE: EN



L'azienda nasce nel 1979 a opera di Silvano Gallo. Nei primi anni '90 l'opportunità di esportare negli Stati Uniti, dove il brand "Gallo" è marchio registrato, porta l'azienda



a cambiare nome e, nel 1994, nasce Masùt da Rive. Oggi la guida aziendale è affidata ai figli del fondatore che, pur mantenendo un occhio sempre attento alla tradizione, hanno introdotto negli anni tecniche innovative di vinificazione e conduzione dei vigneti. L'obiettivo primario, condiviso di generazione in generazione, è sempre lo stesso: produrre vini di alta qualità che siano autentica espressione del territorio. A tal fine, Masùt da Rive mira alla sostenibilità ambientale con un'attenzione sempre più marcata agli aspetti etici

dell'attività agricola attraverso scelte green che si traducono in qualità delle uve e assoluta integrità del vino.

- PRODOTTI
- VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon Blanc, Chardonnay, Maurus Chardonnay, Pinot Grigio, Pinot Grigio Jesimis, Pinot Bianco.
- VINI ROSSI: Cabernet Franc Pinot Nero, Maurus Pinot Nero, 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

🕒 lun-ven: 9-18; sab: 9-13 / 15-18

Turno di chiusura: dom

🕒 Wine shop lun-ven: 9-18; sab: 10-13 / 15-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 in piedi; 60 seduti

— VISITE: 50 persone

— SUPERFICIE: 110 ettari DOC Friuli Isonzo

— PRODUZIONE: 350.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Wine Resort Luisa - Bed & Breakfast

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE; FR



Realtà vitivinicola che racconta una storia di padri, figli e nipoti, di una famiglia e di un vino che ne porta da più di un secolo il cognome: Luisa. Situata a Corona, frazione del comune di Mariano del Friuli, possiede 110 ettari coltivati a vite all'interno della DOC Friuli Isonzo. L'area è costituita da un altipiano dolcemente digradante dalle colline del Collio e del Carso verso il mare Adriatico, e subisce l'impronta del fiume da cui ha preso il nome. Possiede un microclima mediterraneo, con sensibili escursioni



termiche che danno vita a uve dai bouquet complessi ed articolati, con struttura e acidità bilanciate. È in questo habitat perfetto

che i due fratelli Luisa, Michele in qualità di enologo e Davide in quella di agronomo, guidano la Tenuta, lavorando in armonia e coniugando la comune passione, le conoscenze acquisite e il gusto per la sperimentazione. Alla Tenuta Luisa, inoltre, quello della sostenibilità ambientale è considerato da sempre un valore prezioso e gli accorgimenti adottati hanno permesso di ottenere due importanti certificazioni, come la SQNPI e la Diversity Ark. Perché è solo dal rispetto della terra che possono nascere vini dalla grande anima.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Verduzzo, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Traminer Aromatico, Desiderium, Edmida Blanc.

VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero, Edmida Neri.

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla Brut Millesimée, 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

Ristorante tipico

🕒 lun 10.30-24; mer-dom: 9-24

Turno di chiusura: mar

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 40 persone

— LINGUE: EN



Il ristorante propone una cucina di tradizione casalinga, con piatti del territorio insieme a ricette di ispirazione marchigiana e mediterranea con rivisitazioni creative. Sin dall'apertura nel 1991, tutta la pasta viene fatta in casa, così come il pane. Tra le specialità: gnocchi, tagliatelle, pappardelle, lasagne, ravioli. Le materie prime, di provenienza prevalentemente locale, sono accuratamente selezionate secondo la stagionalità. La carta dei vini include aziende del territorio con qualche divagazione extra regionale. Nella Trattoria Al Piave si può respirare l'atmosfera tradizionale del luogo grazie all'osteria all'ingresso e alle sue caratteristiche frequentazioni. Da qui si acce-



de a due sale con caminetto comunicante. Nella bella stagione è possibile mangiare nel giardino situato in una corte interna.



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

Osteria Codelli 23

Agriturismo

🕒 mer-dom: 11-15 / 18-23

Turno di chiusura: lun, mar

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 40 interni; 40 esterni

— LINGUE: EN; DE



Codelli 23 è l'osteria rosa a Mossa vicino a Gorizia, è situata sulla collina del parco dell'azienda Codelli. Si possono degustare aperitivi, pranzi e cene di carne e pesce in un'atmosfera familiare.





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

Dario Coos

🕒 lun-ven: 9-17; sab: 10-17

Turno di chiusura: dom

— VISITE: solo su prenotazione

50 persone

— SUPERFICIE: 20 ettari

— PRODUZIONE: 110.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



La Società Agricola Dario Coos è situata a Nimis nella zona DOC Colli Orientali del Friuli e DOCG Ramandolo. È possibile visitare la cantina e degustare i vini prodotti. È dall'inizio dell'Ottocento che i Coos producono vino sui colli di Ramandolo: cinque generazioni almeno di passione per i frutti di questa terra. Ecco la filosofia Coos: dare senso alla tradizione e alle tecniche di un tempo, alla ricerca dell'originario, autentico Ramandolo, sperimentando nuovi percorsi e antichi materiali. Oggi l'azienda è guidata da una dinamica S.r.l., ha impianti



moderni e nuove cantine, ma vendemmia ancora a mano, secondo le fasi e i tempi di una volta, vinificando solo uve dei propri vigneti (poiché "ognuno ha l'uva che si merita", dicono da queste parti), secondo una sapienza che del Ramandolo è l'anima, la profondità, il futuro.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: 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.

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

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla Spumante Brut, Blanc de Blanc Extra Brut - 100% Chardonnay.

VINI DOLCI: Ramandolo Il Longhino DOCG, Ramandolo V.T. DOCG, Picolit DOCG.

ALTRI PRODOTTI: Vermut Rosso Romandus'



Nimis
Via Ugo Foscolo, 4/8
33045 Nimis UD
T. 0039 0432 790 071
info@grappeceschia.it

Distilleria G. Ceschia

🕒 lun-ven: 9-12 / 15-18; sab: 9-12

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 70 in piedi; 40 seduti

— VISITE: 50 persone

— FASCIA PREZZO: gratis

— LINGUE: EN; DE



A Nimis, la Distilleria G. Ceschia vanta una tradizione ultracentenaria nella distillazione di vinacce delle uve di Ramandolo e da sempre propone il meglio dell'arte distillatoria friulana applicandone le tecniche con una passione ancora immutata. Dalle uve di Verduzzo si ottiene il vino Ramandolo, prima DOCG e tra i più antichi vitigni del Friuli. Già presente nella lista dei vini serviti nel Concilio del 1409 a papa Gregorio XII, il Verduzzo friulano clone Ramandolo è un vitigno antichissimo, coltivato molto prima dell'arrivo dei Romani in Friuli che, con il loro insediamento *Castrum Nemas*, diedero il nome all'attuale Nimis. Proprio a Nimis ha inizio, nel 1886, la storia dell'azienda, quando Giacomo Ceschia, con uno dei primi *alambicchi ambulanti*, inizia a fare il distillatore presso i viticoltori della zona che lasciavano fermentare almeno tre settimane le vinacce, ricoperte da tre strati di foglie, terra e cenere, in tini o botti sigillati. Oggi l'alambicco ambulante è solo un ricordo mentre le grappe Ceschia continuano a essere distillate con la ricetta originale del 1886, sempre con materie prime di altissima qualità. Oggi la distilleria storica, ristrutturata di recente, apre le sue porte ad appassionati e curiosi proponendo un suggestivo percorso di visita in un'atmosfera calda e accogliente. Chi lo desidera può acquistare l'intera gamma di grappe e distillati Ceschia e una

selezione di prodotti gastronomici tipici friulani. Non manca un'ampia scelta di vini Ramandolo DOCG.



PRODOTTI

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 DOCG



Nimis
Via Pescia, 7 - Loc. Ramandolo
33045 Nimis UD
T. 0039 0432 790 260
info@drironcat.com

Dri Giovanni Il Roncat

🕒 lun-ven: 10-17; sab, dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 24 posti

— Visite: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 8 ettari DOCG Ramandolo

— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; JA



L'Azienda Agricola Dri Giovanni Il Roncat è a Ramandolo, frazione di Nimis, nella zona DOC Colli Orientali del Friuli e DOCG Ramandolo. Il Ramandolo racconta una storia di vigneti impervi, di lavoro duro, di passione e sacrificio che sono anche gli elementi che caratterizzano l'impegno del proprietario e della sua famiglia. La valorizzazione del Ramandolo, sconosciuto fuori regione fino a quarant'anni fa, si deve infatti all'impegno di produttori



come Giovanni Dri, che ne hanno saputo diffondere le qualità e l'immagine. Produrlo significa inseguire un sogno, assecondando

l'amore per questa terra e per le sue vigne. Il prestigio e la qualità di questi vini sono il frutto di un impegno che ha visto trasformare una proprietà all'estremo Nordest del Friuli, fatta di vigneti di montagna in forte pendenza, dove null'altro si può più coltivare, in un'azienda moderna. Il Roncat è un'azienda ancorata alla tradizione ma tesa al futuro. Il suo segreto consiste nel ricercare sempre le imperfezioni per puntare a una qualità sempre migliore. È possibile visitare la cantina e degustare i vini prodotti.

PRODOTTI

Ramandolo, Il Roncat Ramandolo, Uve Decembrine Ramandolo, Sauvignon, Picolit, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino Monte dei Carpin, Pignolo Monte dei Carpin, Cabernet, Merlot, grappa, distillati d'uva, distillati di mele, olio EVO.



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

Gori Agricola

🕒 lun-ven: 8.30-17.30; sab: solo su prenotazione

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 posti

— SUPERFICIE: 18 ettari

— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: fino a € 10

— LINGUE: EN; ES; FR



Immersa nelle dolci colline di Nimis, al confine settentrionale della rinomata DOC Friuli Colli Orientali, sorge Gori Agricola, un'azienda vinicola fondata nel 2009 dal sogno di un uomo legato alle radici di questa terra. Qui, su 18 ettari di vigneto di proprietà, si uniscono innovazione e tradizione con uno sguardo attento alla qualità e al rispetto dell'ambiente. Con una meticolosa analisi del territorio e delle sue tradizioni enologiche, i vigneti sono stati piantati nel 2009 e 2010, con l'obiettivo di esaltare al meglio le peculiarità dei singoli vitigni locali. Nel 2019, Gori Agricola ha ottenuto la prestigiosa certificazione biologica, testimonianza dell'impegno verso pratiche sostenibili. L'intero processo di produzione

è caratterizzato da un'attenzione estrema: dalla raccolta manuale delle uve alla selezione accurata sul tavolo di cernita, fino alla fase di vinificazione. Il risultato sono vini che riflettono fedelmente le caratteristiche del territorio e delle uve, esaltandone al massimo l'autenticità e l'eccellenza. Ma non è solo vino quello che si trova nelle cantine di Gori Agricola. Situata nella provincia di Udine, all'estremo nord dei Colli Orientali del Friuli, l'azienda si distingue anche per il suo Vermutat, un vermut rosso che rappresenta l'ingresso della nuova generazione di prodotti straordinari di questa zona vitivinicola. Grazie a una combinazione di tradizione e modernità, Gori Agricola è diventata un punto di riferimento per gli amanti del buon vino e dell'innovazione enologica.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio.

VINI ROSSI: Merlot, Pinot nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino.

ALTRI PRODOTTI: Vermut di Ramandolo, Ramandolo.



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

Distillerie Bepi Tosolini

🕒 lun-gio: 8-12 / 13.30-17.30

ven: 8-12 / 13.30-16.30

Turno di chiusura: sab, dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 18 posti

— PRODUZIONE: 300.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; FR



Una storica distilleria, situata nel Nord-Est d'Italia, in Friuli. Fu fondata da Bepi Tosolini nel 1943, durante la seconda guerra mondiale, quando Bepi Tosolini - quale produttore di grappa - decide di creare la sua prima distilleria. Rispetto, la buona volontà e l'onestà hanno aiutato Bepi a crescere



il sogno di una grande famiglia, che oggi arriva alla sua terza generazione: i nipoti Giuseppe, Bruno e Lisa lavorano insieme nella distilleria seguendo la stessa filosofia per preservare questa antica tradizione.

La produzione, tutta a base di alcol di uva 100%, si suddivide in 3 categorie: grappa, acquaviti e liquori. L'artigianalità di produzione garantisce una qualità di altissimo livello.

PRODOTTI

GRAPPE: giovani, monovitigno e invecchiate
DECANTERS GRAPPA molto pregiati ed esclusive:

ACQUAVITE di uva in tutte le sue varietà di uva, anche barrique.

GIN PREMIUM ITALIANO con botaniche locali Friulane.

LIQUORI: infusioni naturali di frutta, mandorle, erbe, chicchi di caffè con alcol di uva di nostra produzione.



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

Ermacora

🕒 lun-ven: 9-18; sab: 9-16

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 in piedi; 30 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 47 ettari a vigneto

— PRODUZIONE: 190.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: gratis

— LINGUE: EN



Con sede a Ippolis di Premariacco, nella zona DOC Friuli Colli Orientali, l'Azienda Agricola Ermacora poteva contare in origine, nel 1922, su quattro ettari. Da allora, con un continuo impegno, vite dopo vite, vendemmia dopo vendemmia, l'azienda progredisce costantemente. Verso la fine degli anni '70, la famiglia decide di dedicarsi esclusivamente alla produzione del vino e oggi, ormai prossima al secolo di vita, può contare su un'estensione di 47 ettari a vigneto. Alla guida iniziale del nonno Antonio, subito dopo la Seconda guerra mondiale, segue quella del figlio Marino. Oggi sono i nipoti Luciano e Dario a dare continuità alla tradizione. Il carattere preciso e la marcata struttura dei vini Ermacora sono il risultato di un impegno a lungo termine volto a racchiudere in ogni bottiglia un prodotto autentico e rappresentativo dei valori tipici del territorio. La cura dei clienti, l'accurata selezione di modalità di coltivazione ri-

spettose dell'ambiente e l'attenzione per i dettagli, sono i tratti principali che accompagnano la famiglia e l'intero staff nell'impegno di dare continuità alla storia dei vini Ermacora.



PRODOTTI

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

🕒 lun-sab: 10-17

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 40 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE



A Premariacco, nel contesto della DOC Friuli Colli Orientali, ha sede l'Azienda Agricola Rocca Bernarda, storica tenuta appartenuta alla famiglia Perusini, a cui si deve il recupero della produzione del Picolit nell'Ottocento. La rocca, che presenta al suo interno un'incantevole dimora signorile immersa in un parco di alberi secolari, viene edificata nel 1567 da Jacopo e Bernardo di Valvason Maniago intorno a uno splendido giardino all'italiana che affaccia sulla pianura friulana. Sulle mura esterne una lapide riporta la scritta "VINEIS AVITIS REST ET AUCTIS" a ricordare che le viti a quell'epoca erano già presenti. Nel 1977 l'azienda passa in eredità al Sovrano Militare Ordine di Malta, la cui gestione ha saputo combinare con sapienza tradizione e innovazione. Dal 2006 l'azienda è gestita dalla società agricola Sagrivit, una delle più grandi realtà agricole nazionali, che prosegue con competenza e passione l'attività vitivinicola ed enologica con l'obiettivo di far progredire ulteriormente la qualità dei vini e il prestigio di questa storica tenuta.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Friulano, Picolit, Sauvignon, Pinot Grigio, Vineis.

VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Centis Merlot, Pignolo.



Premariacco
Via del Collio, 14
33040 Premariacco UD
T. 0039 0432 716 030
info@tunella.it

Tunella

🕒 lun-ven: 9-12 / 13-18; sab: 9-18

Turno di chiusura: dom

— VISITE: solo su prenotazione 10 persone

— SUPERFICIE: 70 ettari

— PRODUZIONE: 430.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; ES



L'Azienda Agricola Tunella è a Ippis di Premariacco nella zona DOC Friuli Colli Orientali. Nata negli anni Sessanta, l'azienda viene portata avanti oggi dagli attuali proprietari Massimo e Marco Zorzettig nel rispetto delle tradizioni di famiglia. In loro e nei loro collaboratori, tra i quali si desiderano ricordare in particolare le grandi capacità dell'amico enologo Luigino Zamparo, convivono l'attenzione per le moderne tecnologie e l'impegno a dare continuità al saper fare trasmesso dalle generazioni precedenti.



La voglia di sperimentare si combina così con le più consolidate tradizioni dei Colli Orientali del Friuli, un territorio fra i più vocati alla coltivazione della vite dato

un terroir composto da marna e arenaria e un microclima unico al mondo. Nei vini Tunella si ritrova tutta la freschezza data dalle nuove energie affiancate da valori come storia, memoria e esperienza che rimangono ogni giorno punti di riferimento. Su prenotazione e appuntamento ogni sabato con ritrovo alle ore 10.30 è possibile visitare la cantina e degustare alcuni vini. Si accettano gruppi di massimo 10 persone. Prenotazioni ed informazioni alla e-mail: visite@tunella.it

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Rjgialla, Valmasia, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Coldebliss Ribolla Gialla, Colbajè Pinot Grigio Ramato, Colmatiss Sauvignon, Biancosesto.

VINI ROSSI: Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Arcione, Pignolo.

VINI SPUMANTI: Cuveè Madre Brut Blanc de Noir.

VINI DOLCI: Picolit, Verduzzo Friulano, Noans



Prepotto
Via Albana, 60
33040 Prepotto UD
T. 0039 3311122435
info@vinigrillo.it

Grillo Iole

- 🕒 lun-ven: 10-18.30; sab: 10-17
dom: 10-12 / 15-19 è gradita la prenotazione
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 20 in piedi; 16 seduti
- ___ VISITE: 20 persone
- ___ SUPERFICIE: 9 ettari DOC Friuli Colli Orientali e DOCG Picolit
- ___ PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: € 11-20
- ___ RICETTIVITÀ: Agriturismo Grillo
- ___ LINGUE: EN



Un'antica dimora settecentesca immersa nei vigneti della zona DOC Friuli Colli Orientali, ospita la cantina Grillo Iole da oltre quarant'anni. L'azienda, nata agli inizi degli anni '70 dalla passione del padre dell'attuale proprietaria, conta su nove ettari di vigneto che si estendono principalmente in collina. Qui si producono ogni anno, con basse rese per ettaro, circa 40.000 bottiglie. Vengono privilegiati i vitigni autoctoni tra i quali spicca il protagonista della vallata, lo Schioppettino di Prepotto. L'azienda gestisce la campagna cercando di non danneggiare l'equilibrio dell'ambiente, aderendo al sistema di coltivazione sostenibile, un insieme che ci regola le operazioni quotidiane in campagna e di cui siamo enormemente contenti. Per preservare al meglio l'accurato lavoro svolto in campagna, l'azienda dispone nella villa padronale di una suggestiva cantina con barrique per l'affinamento, le cui splendide mura in pietra sono state riportate alla luce da un restauro nei primi anni Duemila. Sempre nella storica villa ha sede un curato bed & breakfast inserito in un paesaggio che vede susseguirsi borghi, casali e fattorie circondate da vigneti. Per gli ospiti l'opportunità di percorrere itinerari enogastronomici, circuiti cicloturistici e scoprire mete culturali. Le porte dell'azienda sono sempre aperte per una visita alla cantina o per una degustazione dei vini nell'incantevole terrazza che domina i vigneti.

www.vinigrillo.it



PRODOTTI
VINI BIANCHI: DOC FCO Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon, Sauvignon "IL".
VINI ROSSI: DOC FCO Merlot, Cabernet Franc, Schioppettino di Prepotto, Schioppettino di Prepotto Riserva, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot Riserva.
VINI DOLCI: DOC FCO Verduzzo, Friulano DOCG Picolit



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

La Viarte

- 🕒 mar-gio: 8-12 / 14-18; ven 8-12 / 14-17
lun: 8.30-12.30 / 14-18 solo su prenotazione
sab, dom: solo su prenotazione
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 60 in piedi; 48 seduti
- ___ VISITE: solo su prenotazione
da 4 a 48 persone
- ___ SUPERFICIE: 38 ettari
- ___ PRODUZIONE: 200.000 bottiglie annue
- ___ LINGUE: EN



L'azienda La Viarte si trova nel comune di Prepotto nel Friuli collinare vicino al confine con la Slovenia nei Colli Orientali del Friuli. Fondata nel 1973, una tenuta di circa 38 ettari di cui 24 di vigneti e 13 di bosco che contribuisce al particolare microclima che la caratterizza, questo elemento insieme al distintivo terreno formato da stratificazioni di marne ed arenarie contribuiscono alla produzione di vini piacevoli e ricchi, minerali e longevi. Produce vini di elevata qualità



con una particolare attenzione ai vitigni autoctoni in particolare Ribolla, Friulano, Schioppettino di Prepotto, Tazzelenghe e Pignolo, produce anche alcuni vini da vitigni ormai ampiamente acclimatati quali il Sauvignon, Chardonnay, Merlot e Cabernet. Rivolta ad Est e Sud-Est, La Viarte beneficia di un'ottima luce e sole e si caratterizza per la bevibilità dei suoi vini oltre che per la loro eleganza senza tempo. Dall'azienda si gode uno spettacolare panorama di

collina che attira il turista del vino oltre a coloro che amano immergersi nel verde e nella natura. Circondata da boschi e vigneti, la struttura aziendale dispone di wine shop e di una moderna e accogliente sala degustazione dove a seguito di prenotazione ospita appassionati ed enoturisti.

PRODOTTI
Friulano, Friulano Liende, Ribolla Gialla, Sauvignon, Sauvignon Liende, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Malvasia, Arteus, Tazzelenghe, Pignolo, Cabernet, Merlot, Ròi, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino di Prepotto, Malvasia, Siùm - passito da uve Picolit e Verduzzo Friulano.

www.laviarte.it



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

Spolert Winery

🕒 lun-ven: 9-18; sab: 11-20; dom: 11-19

Visite e degustazioni in cantina (prenotazione online o contatto telefonico)

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 posti

— SUPERFICIE: 8 ettari DOC Friuli Colli Orientali

— PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Spolert, realtà storica di Prepotto, nella zona DOC Friuli Colli Orientali, produceva già vino senza marchio commerciale da oltre mezzo secolo quando, nel 2017, è stata acquistata da un giovane imprenditore e vignaiolo di Verona, che ha completamente ristrutturato e ampliato l'azienda. La nuova gestione ha perfezionato lo stile e accresciuto la qualità dei vini. Particolare attenzione viene dedicata alla sostenibilità ambientale, alla valorizzazione dei vitigni autoctoni e al rispetto del *terroir*, concetto che sostiene e indirizza tutte le scelte aziendali. Attualmente gli 8 ettari di proprietà sono coltivati principalmente a Friulano, Ribolla Gialla, Schioppettino e Refosco dal Peduncolo Rosso. L'affinamento dei vini avviene in vasche di cemento, anfore di cocchiopesto e *barrique*. La produzione è limitata a 25.000 bottiglie annue. Parte della casa padronale annessa alla cantina è stata rimodernata e adibita a struttura turistica. La vecchia cantina, anch'essa completamente ristrutturata, ha un'ampia vista sulle nuove vigne di Chardonnay. Un marchio giovane e moderno per un'azienda perfettamente inserita nell'antica tradizione vinicola del Friuli Venezia Giulia.



PRODOTTI

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla spumante DOC.

VINI BIANCHI: Ribolla Gialla DOC, Friulano DOC, Friulano Il Fausto - macerato DOC.

ROSATI: Rosato di Refosco IGT.

VINI ROSSI: Schioppettino DOC, Schioppettino Peper DOC, Merlot Zirlo DOC, Refosco dal Peduncolo Rosso Ostinato DOC.

I vini sono affinati in *barrique* di rovere francese e in anfore di cocchiopesto.



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

Stanig

🕒 lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18

sab, dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 in piedi; 50 seduti

— COSTO DEGUSTAZIONE: € 10 per persona

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone

— SUPERFICIE: 9 ettari

— PRODUZIONE: 45.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Al Vecchio Gelso

— LINGUE: EN



È il 1920 quando Giuseppe Stanig avvia la sua attività vitivinicola ad Albana di Prepotto, nella zona DOC Friuli Colli Orientali. Dopo più di un secolo, l'azienda è gestita oggi dai nipoti del fondatore con lo stesso amore, lo stesso entusiasmo e lo stesso rispetto per le tradizioni e per il vino, ancora prodotto con lavoro manuale e infinita passione.



La tenuta si estende su una superficie di circa 9 ettari dove si coltivano le varietà classiche friulane e alcune perle autoctone come lo Schioppettino di Prepotto. Scelte che testimoniano come il legame della famiglia con il territorio sia ancora immutato.

È possibile visitare la cantina e degustarne i vini. L'agriturismo Al Vecchio Gelso, situato tra vigneti e colline, è pronto ad accogliere chi vuole gustare, insieme ai vini Stanig, il suo menù a base di piatti tipici del territorio. Per chi lo desidera è anche possibile alloggiare nelle camere che portano i nomi e mostrano i colori dei diversi vini, tutte arredate con gusto tradizionale e dotate di ogni comfort.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Malvasia Istriana, Sauvignon, Bianco del Gelso.

VINI ROSSI: Cabernet, Schioppettino di Prepotto, Merlot, Rosso del Gelso.

VINI SPUMANTI: Ribolicine - Ribolla Gialla Millesimato.



Prepotto
Loc. Craoretto, 16
33040 Prepotto UD
T. 0039 0432 713069
info@viedalt.it

Vie d'Alt

🕒 lun-sab: 8.30-12.30 / 14.30-18.30
dom: solo su prenotazione
SALA DEGUSTAZIONE: 20 seduti; 30 in piedi
SUPERFICIE: 17 ettari
PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue
FASCIA PREZZO: € 11-20
LINGUE: EN



"Dove fiorisce la vite, oggi raccogliamo i frutti. Sono i nostri vini: profumati, genuini, generosi, eleganti." E parlano friulano. "Vie d'Alt" infatti è la voce della terra, è il nome del nostro primo vigneto, la "Via Alta", ac-



quistato dal fondatore Venica Antonio nel lontano 1915. La forza di questa cantina è la famiglia. Sono tre sorelle con la stessa passione: Nadia con Luca, Mara con Christian e Giulia, la quarta generazione che guarda al futuro, senza però dimenticare le tradizioni tramandate dai genitori Bruno e Paola. La nuova cantina è il cuore pulsante del nostro giardino: 18 ettari a vigneto sulle colline che incorniciano Prepotto, nella DOC Friuli Colli Orientali, zona altamente vocata alla viticoltura di qualità grazie al suo microclima e alle caratteristiche uniche del terreno. La nuova cantina è il cuore

pulsante dell'azienda: 18 ettari a vigneto sulle colline che incorniciano Prepotto, nella DOC "Friuli Colli Orientali, zona altamente vocata alla viticoltura di qualità grazie al suo microclima e alle caratteristiche uniche del terreno. Perché la verità è che si dedicano con molto amore a tutte le fasi della produzione: vendemmiano le uve a mano, proteggono fauna e flora limitando l'uso di insetticidi, da anni non utilizzano erbicidi, prediligono gli equilibri e i ritmi naturali della natura, con una viticoltura ragionata a basso impatto ambientale. E soprattutto detestano la fretta, la terra richiede pazienza! Hanno molto attenzione anche alla sostenibilità ambientale: nel 2008 hanno installato pannelli solari e fotovoltaici. Inoltre i residui di potatura vengono utilizzati come combustibile per la caldaia a cippato.

PRODOTTI

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

🕒 lun-sab: 11-18; dom: 11-16
solo su prenotazione
SALA DEGUSTAZIONE: 25 posti
SUPERFICIE: 8 ettari
PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue
FASCIA PREZZO: € 11-20
LINGUE: EN



Esplora l'incantevole armonia di Vigna Lenuzza, dove tradizione e famiglia si fondono in una storia d'amore inaspettata. I vini presentati sono autentici capolavori che rivelano l'essenza del territorio,



trasmettendo passione e vitalità in ogni degustazione. Come pionieri del futuro, l'azienda rappresenta la prima in Prepotto a produrre vini biologici certificati, sfruttando innovative uova di cemento. Con una prospettiva internazionale, si promuove la valorizzazione del terroir del Friuli Venezia Giulia. Entra in questo universo e lasciati catturare dall'emozione di Vigna Lenuzza.

PRODOTTI

Linea Classica: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Schioppettino di Prepotto Autoctoni: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Schioppettino di Prepotto.



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

Vigna Traverso

- ① lun-dom: solo su prenotazione
con due giorni d'anticipo
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 seduti; 80 in piedi
- ___ VISITE: 50 persone
- ___ SUPERFICIE: 22 ettari
- ___ PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: meno di € 10
- ___ LINGUE: EN; DE



Vigna Traverso ha sede nei Colli Orientali del Friuli, zona particolarmente vocata alla produzione di vini di grande pregio. La gestione è curata direttamente dalla famiglia, con entusiasmo e dedizione. In particolare la proprietà si occupa personalmente di tutte le fasi della vinificazione, adottando metodologie all'avanguardia sempre nel rispetto



di ambiente e tradizioni. L'obiettivo perseguito è una produzione di alto livello e rappresentativa del territorio. I risultati ottenuti sono dimostrati anche da numerosi riconoscimenti ottenuti nell'ambito di concorsi nazionali e internazionali. Nei ventidue ettari dell'azienda, vigne cinquantenarie ripropongono le varietà storiche del territorio. La produzione per vite è contenuta per migliorare la qualità del vino. L'offerta di Vigna Traverso spazia dai vini bianchi ai rossi, sino agli spumanti e ai vini dolci. Chi desidera conoscere le metodologie di lavoro e degustare i vini dell'azienda, abbinati a prodotti gastronomi-

ci locali, può farlo previo appuntamento. È inoltre possibile visitare la cantina, struttura di recente costruzione che, pur dominando il vigneto, è perfettamente inserita nel contesto paesaggistico.

PRODOTTI

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



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

Casa Rossa Ai Colli

Ristorante tipico

- ① gio, ven: 18-23; sab, dom: 11-16 / 18-23
- Turno di chiusura: lun, mar, mer
- Aperto: Pasqua, Pasquetta, 25 aprile, 1° maggio e Natale 11-17; Capodanno 19-02
- ___ FASCIA PREZZO: € 30-40
- ___ COPERTI: 110 interni; 60 esterni
- ___ LINGUE: EN; DE; ES



Situato nel cuore del Friuli, l'agriturismo Casa Rossa ai Colli offre un'oasi di tranquillità con una vista mozzafiato sulla pianura friulana, vicino alla patria del prosciutto di San Daniele. Immerso in un'atmosfera ricercata



e familiare, ogni dettaglio è curato per il massimo comfort degli ospiti. Il ristorante La Cornice, le camere della Locanda e l'osteria l'Angolino offrono un'esperienza unica. La cucina, guidata dallo chef Stefano Nicoletti, utilizza materie prime friulane a chilometro zero, reinventando con creatività le ricette tradizionali. Sono disponibili anche proposte vegetariane e vegane. D'estate si può cenare sotto una pergola con vista su San Daniele, mentre in inverno l'Angolino, con il suo caminetto scoppiettante, crea un'atmosfera accogliente. Casa Rossa ai Colli è il luogo ideale per chi cerca autenticità e comfort.



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

🕒 lun-dom: solo su prenotazione
___ SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti
___ SUPERFICIE: 6 ettari DOC Isonzo
___ PRODUZIONE: 5.000 bottiglie annue
___ LINGUE: EN,DE



L'azienda ha la sua sede in una dimora settecentesca con un parco secolare ed è qui che potrete assaggiare la nostra piccola produzione di vini da uve biologiche dei piccoli gioielli frutto di un lavoro artigianale e rispettoso delle nostre tradizioni friulane. Un ambiente accogliente e raffinato vi accoglierà regalandovi dei momenti unici.

PRODOTTI

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

🕒 mar-sab: 9.30-13.30 / 14.30-18
Turno di chiusura: lun, dom
Orario estivo, da metà maggio a metà settembre, 09.30-13.30 / 15-19
___ LINGUE: EN; DE



Adelia Di Fant inizia la sua avventura negli anni '80 con l'obiettivo di proporre distillati di qualità e raffinate praline mantenendo salde le radici della tradizione. Da questa passione e da quella per il cioccolato nascono così le prime Praline alla Grappa. Davanti a lei, come in un quadro, prende via via forma la linea di praline, mendiants, tartufi, orangette, tavolette di cioccolato con fiori o frutta, creme spalmabili e altre gioie per il palato. Laboratorio e punto vendita nel centro storico di San Daniele.

PRODOTTI

Cioccolato, Praline, Tavolette, Creme spalmabili, Liquori e distillati, Prodotti personalizzati per eventi



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

La Glacere

🕒 lun-ven: 8.30-18; sab: 10-14
dom: 10-14 solo su prenotazione
___ LINGUE: EN



Il prosciuttificio artigianale "La Glacere" sorge nel Borgo Sopracastello, dove un tempo vi era la ghiacciaia cittadina, detta "glacere", il luogo dove veniva conservato il ghiaccio proveniente dal vicino lago. Al fine di completare in maniera sinergica l'artigianalità della produzione, La Glacere utilizza carni italiane che hanno oltrepassato il filtro di una rigorosa selezione. I suini sono alimentati seguendo un'apposita dieta, prevista dal Disciplinare di Produzione del Prosciutto di San Daniele, a base di cereali nobili e siero di latte. Questo con-



nubio permette a La Glacere di presentare un prodotto con le caratteristiche classiche del San Daniele, un prosciutto crudo, asciutto, artigianale e profumato. Un prodotto naturale, privo di additivi e conservanti, fatto solo con carni di suino italiano e sale marino, che si rivolge al consumo al dettaglio, alle gastronomie più varie e alla ristorazione più esigente

PRODOTTI

Prosciutto di San Daniele.



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 San Daniele

Locale tipico

🕒 lun-dom: 10-22

— VISITE: *si effettuano visite guidate
al prosciuttificio solo su prenotazione*
— LINGUE: EN



La Prosciutteria IE San Daniele offre una vera e propria "prosciutto experience" a 360 gradi. Al primo piano troverete il rinnovato MUSEO DEL PROSCIUTTO con possibilità di visite guidate per gruppi, per poi scendere nell'ampio e luminoso ristorante dove gustare tutta la selezione dei prosciutti, i primi storici come i tagliolini alla San Daniele e piatti tipici friulani. Disponiamo anche di una veranda che vi offre una vista sulla collina di San Daniele. Per concludere, il forni-



tissimo shop vi aspetta per portare a casa non solo il prosciutto, ma anche le migliori eccellenze culinarie.

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

🕒 lun-sab: 8.30-13 / 14.30-18

Turno di chiusura: dom
— VISITE: *Si effettuano visite guidate
al prosciuttificio solo su prenotazione
tramite telefono o e-mail*
— LINGUE: EN; DE; ES; FR



Arrivata alla terza generazione, la famiglia Prolongo continua a puntare sulla qualità lavorando a mano solo pochi pezzi l'anno. Negli storici saloni di stagionatura i prosciutti riposano cullati dalle brezze di mare e di monte, senza aria condizionata così da ottenere un prosciutto riconoscibile dal profumo e con un gusto che stupisce ad ogni assaggio. Visite e shop in azienda.

PRODOTTI

Prosciutto di San Daniele artigianale. Prosciutto San Daniele con osso o disossato. Tranci di prosciutto con cotenna o senza cotenna. Affettato al banco. Affettato sottovuoto in busta. Affettato sottovuoto in scatola vintage in latta. Salumi friulani, grissini artigianali, accessori per il prosciutto quali morse, coltelli, taglieri, grembiuli, libri di ricette, ecc...

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

🕒 lun-ven: 8.30-17.30

sab, dom: solo su prenotazione
— SALA DEGUSTAZIONE: *60 in piedi; 36 seduti*
— VISITE: *solo su prenotazione*
— RICETTIVITÀ: *Borgo Gradis'ciutta*
— LINGUE: EN; DE; ES; SL; FR



Il nome dell'azienda corrisponde anche a quello della località che la ospita, nel cuore del Collio, un'area da secoli conosciuta per essere vocata a fornire uve dalle eccellenti caratteristiche. Anima di questa realtà in continua evoluzione, apprezzata per la qualità e genuinità dei suoi vini, è Robert Princic, che con il supporto della famiglia ha fatto crescere l'azienda Gradis'ciutta arrivando a ottenere importanti riconoscimenti, senza mai dimenticare il giusto equilibrio nel rapporto fra uomo e natura. Con l'annata 2018 Gradis'ciutta ha inoltre ottenuto



la certificazione biologica: un traguardo frutto della costanza di 10 anni di lavoro con l'obiettivo di produrre vini eleganti e bilanciati che al tempo stesso rispettassero il territorio e le persone impegnate nella cura dei vigneti. Robert è sempre disponibile ad accogliere visitatori e a organizzare degustazioni e visite alla cantina di Giasbana (San Floriano del Collio), oltre che ai vigneti, dislocati nei punti più sugge-

stivi del Collio. I vini si possono degustare direttamente nel loro luogo di produzione, in una sala degustazione luminosa e affacciata sulle vigne. Completa l'offerta "Borgo Gradis'ciutta", un complesso originario del 1500 ora struttura ricettiva con 9 camere e 3 appartamenti circondati dalle colline: l'ideale per chi desidera svegliarsi in mezzo ai vigneti e sperimentare esperienze legate al mondo del vino, assaporando i ritmi lenti della campagna.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Bianco Bratinis DOC Collio, Ribolla Gialla DOC Collio, Friulano DOC Collio, Pinot Grigio DOC Collio, Sauvignon DOC Collio, Chardonnay DOC Collio, Malvasia DOC Collio. Riserva.
VINI ROSSI: Cabernet Franc DOC Collio, Merlot DOC Collio, Franconia, Monsvini.
VINI SPUMANTI: Sinefinis Rebolium, Sinefinis Rose.



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

🕒 lun-sab: 9-18 solo su prenotazione
Turno di chiusura: dom
Chiuso nei festivi
— SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti
— SUPERFICIE: 20 ettari
— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue
— FASCIA PREZZO: oltre € 21
— LINGUE: EN; DE; SL



Ci troviamo nel Collio Goriziano, nell'abitato tra Oslavia e San Floriano in una terra particolarmente vocata per la coltivazione della vite. La zona vitivinicola ha una molteplicità di fattori che contribuiscono



a renderla ideale per vini speciali come i macerati e i vini da lungo invecchiamento. La terra è ricca di mineralità e salinità conferita dalla "ponca" – un terreno formato da marne ed arenarie stratificate – e dal clima mitigato; ciò permette di lavorare la vigna con metodi naturali, ottenendo vini longevi, con una forte espressione territoriale e mineralità di cui sono ricchi. L'azienda nasce nel 1987, con il suo marchio e la sua prima etichetta, ed è portata avanti con passione ed esperienza da Franco Sosol e la sua famiglia, dopo che negli

anni '70 papà Silvano decise di dedicarsi alla campagna, vinificando e commerciando il vino sfuso. L'impostazione familiare permette di controllare tutte le fasi del processo, con grande responsabilità e con l'obiettivo di diventare interpreti del proprio territorio e custodi del paesaggio. I vini, ad eccezione della ribolla che rimane sulle bucce per quasi 3 mesi, macerano dai 15 ai 25 giorni per poi affinare due anni in botti grandi di rovere e successivamente per almeno 2 anni in bottiglia. Il percorso prevede quindi almeno 4 anni prima di essere messi in commercio e in taluni casi uno o due anni ulteriori, come nel caso della ribolla.

PRODOTTI

Ribolla gialla macerata, malvasia macerata, pinot grigio macerato, friulano macerato.



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

Komjanc Alessio

🕒 lun-ven: 9-12 / 14-18
sab, dom: aperto solo su prenotazione
— VISITE: solo su prenotazione
— SUPERFICIE: 24 ettari
— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue
— LINGUE: EN; DE; SL



L'azienda vitivinicola Komjanc Alessio è situata alle pendici della collina di San Floriano del Collio, in una posizione panoramica dalla quale, verso Nord, si apre la cornice delle colline e delle Alpi Orientali. L'azienda Komjanc è stata tra le prime ad intuire le potenzialità di questa zona e ad avviare la vendita del vino in bottiglia, puntando sulla produzione di vino di qualità per il consumatore. Il fondatore dell'azienda è Alessio Komjanc, i cui bisnonni avviarono la produzione del vino dal 1860, e lui imbottigliò il suo primo vino con etichetta "Alessio Komjanc" nel 1973. Oggi è aiutato in campagna ed in cantina dai suoi quattro figli, Beniamin, Robert, Patrik and Ivan. I vigneti di proprietà si estendono su una superficie di 24 ettari. Le caratteristiche principali dei vini Komjanc sono la freschezza e la piacevolezza, sensazioni che vengono ricercate in fase di vinificazione valorizzando al massimo le uve: raccolta a mano dell'uva nel perfetto momento di maturazione e vinificazione nel rispetto delle caratteristiche e degli aromi del frutto. Dal 2015 l'azienda si avvale della consulenza enologica di Gianni Menotti, che ha impresso una qualità ulteriore ai vini dell'azienda. Novità 2024! Pinot Bianco 2018: alla sua prima vinificazione in purezza di questo vitigno si è conquistato il Platinum Award da Wine Hunter, prestigioso riconoscimento nazionale. Inoltre è appena

uscito il Pinot Nero 2016 Dedicata, una dedicata ad terroir unico, dall'anima antica e alle sue genti, laboriose e coraggiose, che ogni giorno amano e rispettano questa terra e ad essa dedicano la vita. Una dedica anche a coloro che apprezzano questo angolo di Paradiso!



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Picolit, Collio Bianco Bratje.
VINI ROSSI: Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc e Schioppettino.
VINO SPUMANTE: 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

🕒 lun-dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 posti

— SUPERFICIE: 3 ettari DOC Collio

— PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; ES; SL



Riccardo, il titolare di Marcuzzi - Officina Viticola, crede fermamente nei suoi vini e nella terra da cui provengono. La sua



filosofia è che il vino deve essere vivo, deve evolvere e mutare, riflettendo le variazioni naturali delle stagioni. Questo impegno verso la natura si traduce in pratiche sostenibili: niente prodotti chimici per la vite, impianto fotovoltaico, riutilizzo dell'acqua e sfruttamento della pendenza del terreno per trasportare l'uva senza

nastri trasportatori. Situada a San Floriano del Collio su una collina in blocco unico, con viti terrazzate a est, sud e ovest, l'azienda offre una cantina e una sala degustazione posizionate sull'apice, da cui si gode di una visuale mozzafiato sulle strette colline del Collio. I vini, intensi, affinati e biologici, rappresentano la massima espressione del territorio, facendo di questa cantina un vero gioiellino vitivinicolo.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Chardonnay.

VINI ROSSI: Cabernet Franc.

VINI SPUMANTI: Birsà - spumante Metodo Classico.



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

🕒 lun-dom: 10-19. Gradita la prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— VISITE: Si offre una dettagliata spiegazione del lavoro del vignaiolo dall'arrivo dell'uva in cantina all'imbottigliamento. Esperienza anche sullo spumante metodo classico e una degustazione a scelta su 5 livelli

— SUPERFICIE: 5 ettari DOC Collio e DOC Friuli

— PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; SL; HR



Nella Regione Friuli-Venezia Giulia, attorno alla cittadina di Gorizia, si sviluppa la zona collinare, il cui suolo ha una composizione del tutto peculiare. Il clima, protetto dalle freddi correnti del Nord dalle Alpi Giulie, risente della vicinanza del mare Adriatico che rende la temperatura favorevole alla coltura della vite. Ed è qui che noi, i Pintar, vignaioli da varie generazioni, ci impegniamo da un lato a mantenere ben viva la tradizione della famiglia e dall'altro a sviluppare ed adeguare il prodotto vino alle nuove tecniche di vinificazione.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Chardonnay, Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon, Collio bianco - uvaggio.

VINI ROSSI: Merlot, Pinot Nero.

VINI SPUMANTI: Blanc de Blancs, Rosato.





San Floriano del Collio
Loc. Valerisce 8/B
34070 San Floriano del Collio
T. 0039 351 372 2216
vinumvalleris@gmail.com

Valleris

🕒 ven-dom: solo su prenotazione

Turno di chiusura: lun-gio

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— SUPERFICIE: 3 ettari

— PRODUZIONE: 7500 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; SL; HR



Valleris è un progetto nato dalla passione per il vino naturale e dal desiderio di creare prodotti che raccontino la storia del territorio. La vinificazione rispetta i cicli naturali, senza interventi invasivi, valorizzando l'uva e la lavorazione artigianale. I vini sono il risultato di una prolungata macerazione sulle bucce, un processo antico che conferisce al vino un carattere unico, un colore ambra-to e profumi intensi. Chi visita la cantina può condividere la passione dei quattro proprietari. Vengono proposte visite guidate ai vigneti e alla cantina, degustazioni di vini biologici accompagnati da prodotti locali e percorsi tematici per far conoscere da vicino la magia del Collio.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Sauvignon, Pinot Grigio e Ribolla Gialla.

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla.



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

🕒 lun-ven: 10-18

sab, dom: aperto su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 15 posti

— COSTO DEGUSTAZIONE: € 11-20

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 10 ettari

— PRODUZIONE: 13.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Bucovaz è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare che trasferisce nei suoi vini l'esperienza di tre generazioni e l'innovazione appresa in Australia, Nuova Zelanda e California. Ogni fase, dalla coltivazione alla vendita, avviene in azienda con un forte impegno verso l'ecosostenibilità. I vigneti, situati ai piedi dei Colli Orientali e del Collio, beneficiano di un microclima mite e



temperato, protetti dalle Alpi Giulie. La varietà del terreno alluvionale, da ghiaioso a medio impasto, e la costante ventilazione favoriscono un accumulo di zuccheri e aromi nelle uve, ingredienti segreti che caratterizzano i vini Bucovaz. La gamma di vini include autoctoni come Ribolla Gialla e Friulano, e internazionali come Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot, oltre allo spuman-

te Punt Rot. Il Rosato, equilibrato e ideale per ogni occasione, introduce l'innovativo tappo a vite, perfetto per feste e aperitivi. Simone, l'ultima generazione della famiglia, ha viaggiato e studiato nelle cantine più rinomate del mondo, portando a casa un prezioso bagaglio di conoscenze. Ogni grappolo è trattato con cura, come un passeggero di prima classe, garantendo un viaggio indimenticabile dalla vendemmia al riposo nei tini. Così, Bucovaz continua a coniugare tradizione e innovazione, offrendo vini che raccontano una storia di passione e dedizione.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla.

VINI ROSSI: Cabernet Franc, Merlot Punt Rot spumante extra dry, Rosato 100% Merlot.



San Giovanni al Natisone
Via Dolegnano di Sopra, 32
33048 San Giovanni al Natisone UD
T. 0039 0432 757 173
T. 0039 352 023 1963
visite@livon.it

Livon

🕒 wine shop lun-sab: 10-12 / 14-18

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 200 ettari

— PRODUZIONE: 85.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Locanda Villa Chiopris

— LINGUE: EN; DE



Dal 1964 la famiglia Livon rappresenta l'eccellenza del vino friulano. Nata sulla collina di Ruttars, dove oggi sono collocati i vigneti storici, l'azienda è cresciuta negli anni contraddistinguendosi per l'elevata qualità dei suoi prodotti e per una grande attenzione alla cura del territorio, che ha portato al conseguimento della certificazione SQNPI. La cantina di Dolegnano è



dotata dei più avanzati sistemi enologici e si è recentemente dotata di una nuova ala, nata da un progetto che coniuga le più moderne tecniche di produzione, il recupero della tradizione enoica friulana e una volontà di riqualificazione dell'area urbana, nell'ottica di riconfermare il già consolidato rapporto con la comunità. Sono disponibili visite dei vigneti e della cantina, degustazioni in abbinamento con i prodotti tipici del territorio e la possibilità di pernottare presso Villa Chiopris.

PRODOTTI

CRU BIANCHI: Braide Alte,
Manditocai - Friulano, Soluna - Malvasia,
Solarco - Collio Bianco, Cavezzo - Pinot
Bianco Cru.

VINI ROSSI: Tiareblù - Tiaremate- Merlot,
Riul - Refosco P.r., Picotis - Schioppettino



San Lorenzo Isontino
Via Udine, 18
34070 San Lorenzo Isontino GO
T. 0039 0481 809 506
osteria.antenati@gmail.com

Osteria Agli Antenati

Ristorante tipico

🕒 lun, mar, ven, dom: 10.30-15 / 18.30-23.30

Turno di chiusura: mer, gio, sab

Aperto 1o gennaio pranzo e cena; Pasqua,
Pasquetta, 25 aprile, 1° maggio,
Ferragosto, Natale, S. Stefano a pranzo

— COPERTI: 40 interni; 20 esterni

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— LINGUE: EN



Osteria tipica con cucina casalinga e ambiente familiare, piatti della tradizione con qualche piccola rivisitazione, basata su materie prime locali stagionali e di qualità. Domenica sera pizza artigianale gourmet.





San Lorenzo Isontino
Via Gavinana, 5
34070 San Lorenzo Isontino GO
T. 0039 0481 801 05
relais@lisneris.it

Lis Neris

🕒 lun-ven: 9-18; sab: 9.30-18; dom: 10-13

___ SALA DEGUSTAZIONE: 46 seduti

___ VISITE: solo su prenotazione

___ SUPERFICIE: 70 ettari

___ PRODUZIONE: 400.000 bottiglie annue

___ RICETTIVITÀ: Relais Lis Neris,

Foresteria Lis Neris, Casa Lis Neris

___ LINGUE: EN; DE



Lis Neris si trova in uno dei Paradisi del vino bianco, nei pressi della città di Gorizia, fra il confine Sloveno a nord e la riva destra del fiume Isonzo a sud. Qui, dal 1879, più generazioni della stessa famiglia hanno contribuito con l'impegno e la passione alla costruzione e alla crescita di una delle realtà produttive che rappresentano al meglio il Friuli Orientale. Oggi alla guida dell'azienda c'è Alvaro Pecorari. A lui si devono il marchio Lis Neris e i vini che oggi identificano il brand. I vigneti crescono nella Valle del fiume Isonzo, un terreno ospitale che, grazie alle sue caratteristiche, dona complessità ai vini. Dalla pendenza dei vigneti più maturi, vinificati separatamente in base alla varietà e al vigneto di provenienza, nascono i Vini Premium Monovarietali – Gris, Picol, Jurosa e La Vila. Le cuvée sono il frutto dell'assemblaggio di varietà diverse e rappresentano l'impegno del produttore su "percorsi" capaci di esaltare il terroir. Vini unici, capaci di esprimere l'equilibrio fra i vitigni e il luogo di produzione. Su prenotazione è possibile visitare il vigneto e la cantina oltre che degustare i vini Lis Neris e soggiornare presso il Wine Relais. L'azienda propone diversi tour guidati per

viaggiare ed ampliare le proprie esperienze in una terra, il Friuli Venezia Giulia, fusione di genti e di culture.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Gris Pinot Grigio, Jurosa Chardonnay, Picol Sauvignon Blanc, La Vila Friulano, Confini, Lis, Fiore di Campo Gold, Lis Neris, Tal Lùc



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

Hotel Ristorante Costantini

Ristorante gourmet

🕒 mar-sab: 11.45-14.15 / 19-21.30

dom: 12-14

Turno di chiusura: lun

___ FASCIA PREZZO: € 30-40

___ COPERTI: ristorante 35,
sala ricevimenti interno 150,
esterno 60

___ LINGUE: EN



Il ristorante, nato da una vecchia stazione di posta per le diligenze verso l'Austria, si affaccia sulla strada statale Pontebbana. La cucina è tradizionale con elementi di innovazione e vede giocare alle materie prime del territorio un ruolo fondamentale. Ricette friulane si alternano a piatti di cucina creativa con gusti definiti e genuini. Da non perdere la tartara di manzo nostrano, il lombo di capriolo al Refosco e, per il pesce, la zuppa di astice. Cantina ben fornita di un'ampia selezione di etichette.



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

Jacùss

🕒 lun-sab: 8-12 / 14-18

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 posti

— SUPERFICIE: 11 ettari

— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; ES



L'Azienda Agricola Jacùss di Sandro e Andrea Iacuzzi è a Montina di Torreano, nei Colli Orientali del Friuli, dove il sottosuolo, caratterizzato dalla presenza della Pietra Piasentina, conferisce ai vini una gradevole mineralità. Il marchio Jacùss nasce nel 1990, allorché i proprietari decidono di abbandonare l'agricoltura mista per concentrarsi esclusivamente sulla coltivazione della vigna. L'azienda si affaccia cautamente al mercato nazionale ed europeo, diventandone gradualmente protagonista. I vini vengono presentati nelle più importanti rassegne internazionali di settore, conseguendo grandi consensi e contribuendo all'affermazione dei vini friulani e italiani. La storia di Jacùss parla di una profonda esperienza e di tecniche tramandate da generazioni, unite alle moderne competenze e alla passione. Quest'ultima, condizione principale per ottenere vini di alta qualità. Recentemente l'azienda si è allargata e Marta è arrivata ad affiancare i fratelli Iacuzzi nel portare avanti l'attività di famiglia.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Forment, Pinot Bianco, Sauvignon, Picolit, Verduzzo.

VINI ROSSI: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Tazzelenghe, Boboros



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

Valchiarò

🕒 lun-sab: 15-19.30

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 in piedi; 40 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 14 ettari

— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Dal 1991 Valchiarò è sinonimo di amore e rispetto per la vite e di passione per il vino. Amore e passione sviluppati quando tutto seguiva il ciclo naturale del tempo e tramandati ora a figli e nipoti. L'azienda è un felice connubio di saperi antichi e nuove tecnologie che hanno portato, attraverso il lavoro e la costante attenzione profusa in campagna e in cantina, a continui progressi e miglioramenti. A pochi passi da Cividale, Valchiarò ha inaugurato la nuova moderna sede di Togliano, con una sala degustazioni pensata per accogliere al meglio gli ospiti e immersa in uno stupendo contesto naturale. Da alcuni anni inoltre, l'azienda segue, sotto la supervisione del Consorzio Friuli Colli Orientali e Ramandolo, un protocollo di lotta integrata denominato "Natura Vitis".

PRODOTTI

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



Le Due Torri

🕒 lun-ven: 9-19

sab, dom: 9-19 solo su prenotazione

__ SALA DEGUSTAZIONE: 40 posti

__ VISITE: solo su prenotazione

__ PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

__ LINGUE: EN



Le Due Torri è un'azienda vinicola che persegue il desiderio di fondare una nuova tradizione e lavora per raggiungere l'eccellenza. Vignaioli di poche parole ma con le idee chiare, nel fare vino i proprietari onorano la storia del territorio friulano, senza rinunciare alla voglia di sperimentare, motivati dalla ricerca del nuovo e della qualità. I vini Le Due Torri esprimono questa passione attraverso una reinterpretazione della tradizione enologica friulana con un tocco unico e personale, grazie a un meticoloso lavoro svolto in vigna con cura artigianale. Gli otto ettari di vigneto lambiti dal torrente Torre e abbracciati da quattro ettari di bosco naturale sono immersi in un microclima unico e fanno parte di una straordinaria oasi di biodiversità indigena. Vi dimorano sedici varietà di *vitis vinifera*, di cui ben sette autoctone. La ricerca e la tecnologia enologica consentono oggi di limitare l'uso di materie esogene, permettendo ai vini Le Due Torri di esprimere al meglio il loro potenziale e risultare più fedeli alle caratteristiche del territorio e dei singoli vitigni. La visita dell'azienda, su prenotazione, comprende una degustazione, una passeggiata nelle vigne alla scoperta dei vigneti storici - uno dei quali centenario - e



della cantina. Le Due Torri produce anche miele e offre ristoro agriturismo il sabato e la domenica con piatti caldi e freddi.

PRODOTTI

Vini tipici di qualità.



Oggi come un tempo, dove scorrono i fiumi si concentra la vita e si sviluppano le colture e il benessere. Intorno al pordenonese i fiumi non sono mai mancati: **Tagliamento, Meduna, Cellina, Livenza**, per citare i principali.



I fiumi hanno influenzato anche il formarsi dei **Magredi**, i terreni ghiaiosi di origine alluvionale che caratterizzano questo territorio e che oggi sono il terroir dell'area vinicola **DOC Grave**, la più estesa del Friuli Venezia Giulia.



Lungo questo itinerario, dove la cultura friulana incontra quella veneta, si è definita nel tempo una tradizione gastronomica di ottimo livello. Ne fanno parte ricette a base di oca e portate di pesce d'acqua dolce, tra cui la **trota salmonata**.



Lungo le tappe del vostro viaggio potrete incontrare anche delizie come il **Figomoro da Caneva**, un frutto delicatissimo che si mangia con la buccia, il **formaggio Asino**, un formaggio sapido lasciato

in immersione in una salamoia di latte, panna d'affioramento e sale in un dosaggio segreto.



Ma non dimenticate anche di provare le specialità preparate con l'originale **Cipolla di Cavasso** o le minestre e i contorni a base di **Fagioli di San Quirino**. E, se seguendo la corrente, passerete per **Pordenone**, ricordatevi di assaggiare l'originale **Biscotto Pordenone**.



Un caleidoscopio di sapori, ricette e tradizioni





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

Principi Di Porcia e Brugnera

🕒 lun-ven: 9-12.30 / 14-18.30

sab: 8.30-13.30

Turno di chiusura: dom

___ COPERTI: 25 posti

___ SALA DEGUSTAZIONE: 25 posti

solo su prenotazione

___ VISITE: *solo su prenotazione*

___ SUPERFICIE: 143 ettari

___ PRODUZIONE: 300.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: oltre € 21

___ LINGUE: EN



L'Azienda Agricola Principi di Porcia e Brugnera è di proprietà della famiglia Porcia dal 1181 e incarna un esempio di esperienza vitivinicola che continua da oltre otto secoli. Inserita nella zona DOC Friuli Grave, l'azienda offre al visitatore la possibilità di conoscere un esempio virtuoso di green economy. Principi di Porcia e Brugnera è infatti una realtà la cui filosofia mette al primo posto il rispetto per l'ambiente. Lo testimoniano importanti investimenti nelle energie rinnovabili, la riduzione dell'impiego di sostanze chimiche e la razionalizzazione della fertilizzazione. Tradizione, innovazione e dedizione per il territorio sono il leitmotiv che ne accompagna l'attività e che, da sempre, vede coesistere i diversi

comparti produttivi del modello agricolo tradizionale, garantendo così vini genuini e di grande personalità. La tenuta si estende per 840 ettari, di cui 140 vitati fra Azzano Decimo, Porcia e Pramaggiore. Presso la fattoria di Azzano Decimo avvengono la vinificazione e la produzione del vino. La vendita diretta e le degustazioni si svolgono sia nel moderno wine shop della fattoria, sia nella cantina storica del Castello di Porcia. Visitarla è un momento di grande suggestione data la sua collocazione all'interno delle mura medievali. Aperta tutto l'anno al pubblico, ospita attività culturali e di promozione gastronomica. Visite e degustazioni guidate su prenotazione.

PRODOTTI

LINEA CASTELLO DI PORCIA: Malbec, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano Amabile e Ribolla Gialla.

LINEA PRINCIPE DI PORCIA: Prosecco Extra Dry Millesimato, Prosecco Rosè Brut Extra Dry Millesimato DOC, Ribolla Gialla Brut, Chardonnay Spumante Brut Nature.



Brugnera
Via Villa Varda, 9
33070 Brugnera PN
T. 0039 351 7443465
info@villavardabistrot.it

Villa Varda - Bistrot e Caffè Letterario

Ristorante gourmet

🕒 mar-sab: 8-23; dom: 8-21

Turno di chiusura: lun

___ COPERTI: 36 interni; 60 esterni

___ FASCIA PREZZO: € 20-30

___ LINGUE: EN



Situato all'interno di un parco storico, Villa Varda Bistrot e Caffè Letterario è un locale unico e affascinante che offre un'esperienza culinaria e culturale di alta qualità. Immerso nel verde, è il luogo ideale per



trascorrere una giornata o una serata in compagnia di amici e familiari. La cucina è tradizionale, moderna e stagionale, e si basa sull'utilizzo di prodotti tipici e locali. È il locale per tutto il giorno: viene servita una vasta gamma di piatti, dalle colazioni ai pranzi e alle cene: a pranzo più semplici e leggeri, mentre la cena è più strutturata e raffinata, con piatti più elaborati e presentati con cura. Il locale dispone di diversi spazi per soddisfare le esigenze dei nostri clienti. Al piano superiore, c'è un salottino intimo e accogliente con poltrone confortevoli, ideale per l'aperitivo o per una cena romantica. La sala principale è più grande e adatta per il ristorante, mentre

all'esterno vi sono due plateati, uno nella corte interna e l'altro con vista sul parco e sulla villa storica. Durante l'anno vengono proposti numerosi eventi ed iniziative speciali e rendere indimenticabili le occasioni importanti. La filosofia di Villa Varda - Bistrot e Caffè Letterario è basata sulla qualità, sulla tradizione e sulla stagionalità; la cucina debba essere un'esperienza che coinvolga tutti i sensi e che i prodotti locali e tipici siano la chiave per creare piatti autentici e deliziosi.



Camino al Tagliamento
Loc. Casali Maione, 8
33030 Camino al Tagliamento UD
T. 0039 0432 919106
info@ferrin.it

Ferrin Vini

- 🕒 lun-sab: 8.30-12.30 / 14.00-19.00
dom: solo su prenotazione
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 100 in piedi; 70 seduti
- ___ VISITE: Solo su prenotazione
- ___ SUPERFICIE: 12 ettari
- ___ PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: € 10-20
- ___ LINGUE: DE



Ferrin Vini ha sede a Camino al Tagliamento, sulla riva sinistra del fiume e a poca distanza dal complesso di Villa Manin di Passariano, residenza dell'ultimo Doge di Venezia. Qui, nel Friuli di mezzo, la famiglia Ferrin produce vino dal 1937. Nei dodici ettari a vigneto,



tutti in prossimità della cantina, si utilizzano metodi di coltivazione ecocompatibili, nel rispetto delle crescenti esigenze di protezione ambientale e a garanzia di vini genuini. Vocazione per l'attività vitivinicola, innovazione tecnologica e amore per il territorio, sono la ricetta da cui nascono i bianchi e i rossi Ferrin. L'azienda utilizza esclusivamente uve provenienti dai vigneti di proprietà nei

quali utilizza metodi di produzione eco-compatibili nel rispetto delle esigenze di protezione ambientale ed a garanzia di genuinità delle uve in essi raccolte. Ecosostenibilità e rispetto per l'ambiente è uno dei valori guida nel lavoro, che, uniti alla vocazione vitivinicola friulana e alle moderne tecnologie, permettono all'Azienda di produrre vini da proporre anche al consumatore più attento ed esigente. È possibile effettuare visite in cantina, fare una passeggiata tra i vigneti insieme ai proprietari e degustare i vini Ferrin abbinati a prodotti locali come Prosciutto Crudo e Montasio.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Verduzzo, Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Hespèrus.

VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Rosso Plêf, Rosso Majon, Varamus, Ermes 1692.

VINI SPUMANTIZZATI: Ribolla Gialla Spumante Brut, Rivus Spumante bianco Extra Dry, Plebis Rosae Spumante extra Dry Rosé



Camino al Tagliamento
Loc. Gorizzo, 26
33030 Camino al Tagliamento UD
T. 0039 366 6784993
T. 003904321262019
info@locandaforchir.it

Forchir - Viticoltori in Friuli

- 🕒 Invernale:
Shop: lun-dom: 9:30-12:00 / 15:30-19:30
Vineria: Ven: 17:00-21:00
Sab, Dom: 10:00-14:00 / 17:00-21:00
- 🕒 Estivo:
Shop: lun-dom: 10:00-22:00
Vineria: Lun-Gio: 17:00-22:00
Ven-Dom: 10:00-14:00 / 17:00-23:00
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 seduti
- ___ VISITE: solo su prenotazione
30 persone
- ___ SUPERFICIE: 200 ettari
- ___ PRODUZIONE: 2.000.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: fino a € 10
- ___ LINGUE: EN; DE; FR



Immersa nella campagna di Camino al Tagliamento, Forchir è molto più di un'azienda vitivinicola: è una filosofia naturale che si esprime attraverso la passione per la terra e la tradizione, portata avanti dalla famiglia Bianchini: Gianfranco, Giulia, ed ora anche i più giovani Giovanni e Aldo. In sinergia con la cantina di vinificazione, si trova l'agriturismo Locanda Forchir: 5

camere luxury, un appartamento, piscina, biciclette, degustazioni guidate e non, piatti e spuntini esclusivamente con prodotti locali e artigianali; vini, birra e vermut ovviamente prodotti da Forchir. Anche lo shop si trova ora in locanda

PRODOTTI

Vini d.o.c. Friuli, birra e vermut artigianali.



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

Macelleria Salumificio Zanin Valentino

🕒 lun-mer: 7.30-13
gio-sab: 7.30-13 / 16-19.30
Turno di chiusura: dom
— VISITE: 6 persone
— LINGUE: EN



Con sede dove si trovava il laboratorio dei maestri organari Zanin, la macelleria produce salumi di grande qualità utilizzando carni suine provenienti da allevamenti friulani e veneti. La lavorazione segue metodi tramandati dai norcini locali. La legatura viene fatta ancora a mano mentre la stagionatura avviene in cantine del Seicento, costruite con mattoni delle antiche fornaci del paese e con i sassi del vicino fiume Tagliamento. La stessa attenzione è dedicata alle carni bovine, provenienti da capi selezionati presso piccoli allevatori della zona.



PRODOTTI

Salame, soppressa, bresaola, costa stagionata, lonza, ossocollo, pancetta, fiocco, speck, prosciutto crudo, lardo salato, guanciale, salsiccia e cotechino.



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

Al Bassotto Bistrot e Enoteca

Ristorante gourmet

🕒 lun-dom: 12-14 / 19-23
— COPERTI: 70 interni; 30 esterni
— RICETTIVITÀ: 75 posti letto
— FASCIA PREZZO: € 30-40
— LINGUE: EN; DE; ES; FR



A Codroipo si trova Al Bassotto - Bistrot e Enoteca di Nodohotel: atmosfera e ambiente di design, accolgono l'ospite, che sperimenta attraverso tutti e cinque i sensi



una cucina di qualità, frutto di ricerca e di materie prime del territorio, di tradizione ed innovazione che si uniscono grazie alle mani esperte dello chef. Piatti di qualità, accompagnati da una ricca carta dei vini, impressa dai nomi delle più rinomate cantine locali ed internazionali. Dal mare alla terra, le proposte sono in grado di soddisfare anche i palati più raffinati ed esigenti, con lo sguardo sempre rivolto alla valorizzazione del territorio.

www.nodohotel.it/restaurant



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

Il Piron dal Re

Ristorante tipico

🕒 mar-sab: 11-14 / 18.30-22 dom: 11-15
Turno di chiusura: lun, dom
Chiuso da giugno a settembre dom.

Natale e Pasqua solo a pranzo.

— FASCIA PREZZO: oltre € 40
— COPERTI: 36 interni
— LINGUE: EN



Nel cuore del Medio Friuli a Zompicchia di Codroipo, l'atmosfera tradizionale e una calorosa accoglienza sono il biglietto da visita de Il Piron del Re. Qui, Christian e Matteo uniscono la loro passione per



la cucina e la ristorazione per creare un'esperienza gastronomica prelibata e indimenticabile. A pranzo e a cena, durante tutta la settimana, gli ospiti sono avvolti da un tripudio di sapori e profumi friulani, accompagnati da un'interessante selezione di vini del territorio. Con Christian che vi accoglie con un buon bicchiere di vino locale e Matteo che vi delizia con i piatti più gustosi della regione, Il Piron del Re è il luogo perfetto per immergersi nella tradizione culinaria del Friuli.

www.ilpirondalre.wordpress.com



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

Pasticceria Caffetteria Dolcevita

🕒 lun: 7-12.30; mar-sab: 7-18
dom: 7-12.30
— LINGUE: EN



Un'azienda giovane, creata da giovani che scommettono sulla qualità con un prodotto artigianale partendo da materie prime eccellenti, impegnata a valorizzare i prodotti del territorio, con abbinamenti originali, come nel celebre panettone salato. Dolcevita propone una pasticceria moderna, dinamica e sempre in evoluzione anche in tema di tecniche di lavorazione. Punto di forza sono i lieviti, rigorosamente con lievito naturale, dal panettone alle colombe, sia dolci che salati, le brioche per la colazione, le gubane e altro ancora. Consigliata per un caffè e per trascorrere un momento piacevole.



PRODOTTI

Pasticceria fresca e secca, torte di ogni genere anche in cake design, lieviti e gelato.

www.dvpanettone.com



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

Osteria Turlonia

Ristorante tipico

🕒 mar-sab: 11-14.30 / 18-23

dom: 11-14.30

Turno di chiusura: lun

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 30 interni; 35 esterni

— LINGUE: EN



Questa interessante osteria friulana è nata nel 2009 in seguito al restauro di una struttura del primo Novecento. Lo chef e il suo staff creano quotidianamente una succulenta cucina del territorio a base di prodot-



ti locali, selezionati e acquistati con cura personale. Il menù cambia stagionalmente ma, tra i piatti, è sempre possibile trovare frico, baccalà, gnocchi al capriolo, ottimi salumi e formaggi ricercati. Il tutto sempre accompagnato da vini regionali a mescolta e con una carta vini con oltre 200 etichette quasi totalmente regionali. Lo chef Federico è un cuoco dell'Alleanza dei Presidi Slow Food, impegnato a promuoverne gli eccellenti prodotti, freschi e conservati, acquistabili nel piccolo angolo dedicato all'interno dell'osteria. Prenotazione raccomandata.



Fontanafredda
Via Oberdan, 74
33074 Fontanafredda PN
T. 0039 3398335326
info@orzaia.com

Orzaia

🕒 lun-ven: 8.30-12.30 / 13.30-17.30

Turno di chiusura: sab, dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti

— Visite: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 31 ettari

— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



La cantina Orzaia è incastonata nel cuore pulsante delle Grave del Friuli, ai piedi del Monte Cavallo, una location che incanta per la sua tranquillità e la purezza ambien-



tale. Circondata da un paesaggio incontaminato, la cantina e i suoi vigneti sono un fulcro di natura e serenità. Nata da pochi anni, la cantina rappresenta un progetto giovane e appassionato, nato dal desiderio di valorizzare il territorio e dare vita a vini che raccontino autenticità, cura e rispetto per la tradizione. Sebbene siamo ancora in fase di finitura, ogni giorno lavorano con entusiasmo per completare gli spazi e affinare i dettagli, mantenendo come priorità la qualità del prodotto. Orzaia crede che la qualità del vino vada di pari passo con il rispetto per la natura e per le persone. In-

fatti vengono utilizzati materiali riciclabili e sistemi di irrigazione a goccia per ridurre il consumo idrico. La dedizione alla sostenibilità è confermata dalle certificazioni SQN-PI e VeganOK per dimostrare che l'impegno avviene tutti i giorni nella pratica e non solo a parole. Nella cantina, ogni bottiglia racchiude una storia di passione e attenzione al gusto, promettendo un'esperienza sensoriale unica per chiunque desideri scoprire i sapori autentici dei vini Orzaia.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot Bianco Doc Friuli Grave, Chardonnay Doc Friuli Grave, Ribolla IGT Venezia Giulia, Sauvignon Doc Friuli Grave.

VINI ROSSI: Merlot IGT Venezia Giulia.

VINI SPUMANTI: Prosecco Doc Brut, Ribolla Gialla Brut, Metodo Classico.



Pinzano al Tagliamento
Via XX Settembre, 106/A
33094 Pinzano al Tagliamento PN
T. 0039 0432 950845
info@borgodellemele.it

Borgo delle Mele

🕒 dom: solo su prenotazione;

mar-ven: 9-12 / 14-18.30

sab: 9.30-12 / 14-17

Turno di chiusura: lun

— VISITE: *Visite guidate dom*
previa prenotazione

— LINGUE: EN; FR



Il sogno di far rinascere Costabeorchia, piccolo borgo della Val d'Arzino, prende vita nel 2008 con la nascita di una piccola erede e la piantagione del primo melo. Oggi, con quasi 30 km di mele, l'azienda



Borgo delle Mele coltiva varietà autoctone certificate da 20 anni di studi universitari, garantendo mele di qualità eccelsa. Borgo delle Mele offre prodotti genuini e tradizionali: mele antiche, cipolla di Cavasso e della Val Cosa (Presidi Slow Food), frutta disidratata, composte e succhi. Questi prodotti, riconosciuti e premiati in Italia e

all'estero, nascono da processi manuali, senza trattamenti chimici e rispettando la stagionalità. Per un turismo sostenibile, l'azienda dispone di colonnine di ricarica per vetture elettriche, invitando i visitatori a vivere un'esperienza autentica e rispettosa dell'ambiente.

PRODOTTI

Succhi di Mele Antiche dell'Alto Friuli Bio e Presidio Slow Food, Mela&Zenzero, Mela&Fragola, Mela&Carota, Mela Verde, Frutta disidratata, Composte alla frutta, Cipolla di Cavasso e della Val Cosa Presidio Slow Food, Mostarde e Composte per Formaggi.



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

Cantina Bulfon

🕒 lun-sab: 8-12 / 14-18

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 35 seduti

— VISITE: *solo su prenotazione per gruppi*
fino a 35 persone

— SUPERFICIE: 11 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE



L'azienda vitivinicola Bulfon di Valeriano (PN) è nota per aver riscoperto a partire da più di mezzo secolo fa alcuni antichi vitigni autoctoni friulani, coltivati da secoli nella Pedemontana del Friuli Occidentale nelle colline dei comuni di Castelnovo del Friuli e Pinzano al Tagliamento e altri luoghi. La passione di Emilio, con l'aiuto della moglie Noemi e dei figli Alberta e Lorenzo, ha fatto rinascere questi vitigni, che, con il supporto scientifico di centri di ricerca ed istituzioni, non solo sono stati individuati, studiati, selezionati e rimpiantati, ma anche introdotti nel Catalogo nazionale delle viti nel 1992 ed hanno ottenuto con lungo iter burocratico la denominazione: Indicazione Geografica del Prodotto (IGP). Emilio Bulfon per questo lavoro è stato insignito nel 2010 al Vinitaly dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del Premio Cangrande come: "Benemerito della vitivinicoltura italiana per aver recato un determinante contributo allo sviluppo della viticoltura e alla valorizzazione dell'enologia italiana". L'azienda, che si trova nei pressi del fiume Tagliamento adotta pratiche agronomiche sostenibili in un territorio ricco di biodiversità, di specie vegetali e animali protette. Alberta e Lorenzo fanno conoscere il ricco patrimonio non solo paesaggistico, ma anche culturale, storico e artistico dell'area. Gli enoturisti possono

visitare le vigne e la cantina e degustare i vini autoctoni frutto di passione e lavoro in vigna.



PRODOTTI

Sciaglin IGP e Sciaglin spumante brut, Cividin IGP; Blanc di Rugel, Cianorie IGP, Piculit - Neri IGP, Forgian IGP, Cordenossa IGP, Refosco dal Peduncolo rosso, Fumo Rosso, Ucelut IGP, Punta Gialla, Moscato Rosa



Pinzano al Tagliamento
Via XX Settembre, 106/A
33094 Pinzano al Tagliamento PN
T. 0039 0432 950845
info@roncomargherita.it

Ronco Margherita

- 🕒 lun-ven: 8.30-18.30
sab: 09-18.30; dom: solo su prenotazione
wineshop: lun-ven 08.30-18.30;
sab 09.00-18.30 solo su prenotazione
___ COPERTI: 80 in piedi; 60 seduti
___ SALA DEGUSTAZIONE: 60 posti
solo su prenotazione
___ VISITE: solo su prenotazione
da 6 a 60 persone
___ SUPERFICIE: 30 ettari
___ PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue
___ FASCIA PREZZO: € 11-20
___ LINGUE: EN; DE; ES; FR; PL



Situata a Pinzano al Tagliamento, nel cuore della DOC Friuli Grave, l'azienda agricola Ronco Margherita nasce nel 2009 nell'antica tenuta di Ruggero Forti, padre della viticoltura friulana moderna. I vigneti si



estendono tra le colline di Pinzano, i Margredi di Dandolo (Maniago) e i Colli Orientali del Friuli. La produzione include pregiati vini autoctoni friulani come Friulano, Refosco dal Peduncolo Rosso, Tazzelenghe, Schioppettino e Ribolla Gialla, accanto a rarità locali come Ucelut, Sciaglin, Forgiarin e Piculit Neri. Completano l'offerta i vitigni

internazionali: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Nero, Merlot e Cabernet. La cantina propone sia vini fermi che spumanti, freschi o affinati in barrique di rovere francese. È possibile visitare l'azienda e partecipare a degustazioni guidate con abbinamenti di prodotti tipici. La grande sala degustazione è disponibile per eventi privati e feste. Per un'esperienza completa, il Relais adiacente alla cantina offre ospitalità su prenotazione. Un viaggio tra vino, territorio e tradizione friulana.

PRODOTTI
Vini e distillati.



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

Al Gallo

- Ristorante gourmet
🕒 mar-sab: 12-14.30 / 19-22; dom: 12-14.30
Turno di chiusura: lun
Da giugno a metà settembre
chiuso dom, lun
___ FASCIA PREZZO: € 30-40
___ COPERTI: 50 interni; 20 esterni
___ LINGUE: EN



Benvenuti in un locale storico aperto dal 1850, un tempo la prima osteria che si incontrava superato il ponte sul Noncello, entrando a Pordenone dalla Porta Furlana. La sua posizione è unica: tra il Duomo e il Municipio, adiacente allo studio che fu de "Il Pordenone", affrescato dallo stesso artista vissuto tra il 1484 e il 1539. Gli ambienti, caratterizzati da legno, intonaci color glicine e finestre con vetri colorati in stile mitteleuropeo, accolgono gli ospiti in un'atmosfera calda dominata da un focolare. Dal 2009 il ristorante Al Gallo è guidato da Andrea Spina e sua moglie Diletta, che accolgono gli ospiti con cordialità e attenzione ai dettagli. La cantina propone una selezione ampia di vini, prevalentemente del Friuli Venezia Giulia, affiancati da etichette di altre regioni.



Pordenone
Via della Motta, 20/A
33170 Pordenone PN
T. 0039 0434 205 20
info@fratellimartin.it

Ristorante F.lli Martin

- Ristorante tipico
🕒 lun-sab: 10-15 / 18-22
Turno di chiusura: dom
___ FASCIA PREZZO: € 30-40
___ COPERTI: 50 interni
___ LINGUE: EN; DE; ES



La storia del ristorante F.lli Martin inizia nel 2003 quando Sergio Martin e la moglie decidono di costruire un luogo dove trasmettere l'ospitalità friulana e la ricerca del gusto. Una ricerca lenta e silenziosa fatta di ricette, di storie e di cuore che figli



vogliono rivelarvi tutti i giorni. La tavola è uno spazio aperto a racconti di territori anche lontani, che qui si incontrano e si riscoprono vicini e amici. Tutto lo staff del ristorante F.lli Martin racconta una storia che non ha bisogno di carta e penna per essere scritta, ma un piatto e una forchetta per essere assaporata.



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

Vini De Lorenzi

- 🕒 lun-ven: 9-12 / 13-17;
sab: 9-12 solo su prenotazione
Turno di chiusura: dom
- ___ COPERTI: 20 in piedi; 6 seduti
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: sab solo su
prenotazione
- ___ VISITE: sab solo su prenotazione
- ___ SUPERFICIE: 10 ettari
- ___ PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue
- ___ LINGUE: EN



L'azienda Vini Paolo De Lorenzi ha sede a Pravisdomini, nella zona di produzione DOC Friuli, in un *terroir* caratterizzato da un microclima ideale per la coltivazione della vite. Dal 1973, la famiglia De Lorenzi interpreta la tradizione vitivinicola del territorio con passione, fondendo tecnologia e tradizione, e dedicando particolare attenzione all'ambiente. Una cura che si esprime nella realizzazione dei vigneti e attraverso un'agricoltura attenta e sostenibile che porta a ottenere bassa produzione per ettaro e alta qualità delle uve. Nella conduzione del vigneto si utilizzano le migliori tecniche agronomiche e, con la scelta del diserbo meccanico al posto di quello chimico, vengono preservate la flora e la fauna locali. Un impianto fotovoltaico assicura all'azienda l'autosufficienza energetica. Tutto il processo produttivo è orientato a un basso impatto ambientale e alla ricerca di un continuo miglioramento dello standard qualitativo. Al termine della strada sterrata che porta all'azienda, è possibile immergersi in un mondo rurale ed essere accolti, durante le visite alla cantina e le degustazioni, con calore e semplicità.



PRODOTTI
VINI BIANCHI: Friulano, Ribolla gialla, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Verduzzo friulano.
VINI ROSSI: Malbec, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosso dell'Arco Riserva.
VINI FRIZZANTI: Rosato frizzante.
BOLLICINE: Prosecco DOC Extra Dry e Prosecco DOC brut.



Roveredo in Piano
Loc. Tornielli, 12/A
33080 Roveredo in Piano PN
T. 0039 0434 949 898
info@bessich.com

Bessich Wines

- 🕒 lun-ven: 8.30-12.30 / 15-19
sab: 8.30-12.30 / 15-18
Turno di chiusura: dom
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione
visita cantina e vigne: € 5,
degustazione da € 8 a € 15 a persona
- ___ VISITE: solo su prenotazione 120 persone
- ___ SUPERFICIE: 19 ettari DOC Grave
- ___ PRODUZIONE: 70.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: fino a € 10
- ___ LINGUE: EN



L'azienda agricola inizia la sua storia nel lontano 1959, quando Antonio Bessich raggiunge queste terre dalla vicina Istria e inizia, insieme al figlio Luciano, la produzione vinicola. Amore per la terra, cura dei dettagli e passione per il vino, sono da subito il denominatore comune che caratterizza i vini Bessich. Una produzione che negli anni è andata affinandosi e specializzandosi,



per merito delle generazioni che hanno proseguito la tradizione da loro tracciata. La proprietà si estende nel Friuli Occidentale, abbracciando la provincia di Pordenone, e si sviluppa nella terra delle Grave, terreni

tipicamente ghiaiosi e sassosi di origine fluviale, vocati alla coltura della vite. Oggi i 19 ettari sono tutti coltivati a vite con certificazione SQNPI, qualità sostenibile. Inoltre Bessich è iscritta alla FIVI, Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti. Da tutto ciò ne deriva una produzione unica e originale, che riunisce vini caratteristici DOP Friuli, IGP e gli intensi uvaggi firmati Bessich.

PRODOTTI
VINI SPUMANTI: Prosecco DOC Spumante Brut, Ribolla Gialla Spumante Brut, Gialuth Frizzante.
VINI BIANCHI: Pinot Grigio, Puat Sauvignon, Friulano, Verduzzo, Còdes Traminer Aromatico, 589 Bianco.
VINI ROSSI: Il Tornielli Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Forcjates Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Taveles Refosco dal Peduncolo Rosso, Novello, 589 Rosso.
VINI DOLCI: Verduzzo, Bacche Rosse, Bacche Bianche.



Sacile
Via Vistorta, 82
33077 Sacile PN
T. 0039 0427 960 17
vistorta@vistorta.it

Vistorta

- 🕒 lun-ven: 8.30-17; sab: 8.30-12.30
Turno di chiusura: dom
- 🍷 Wine shop: lun-ven: 9-17; sab: 8.30-12.30
- SALA DEGUSTAZIONE: 40 in piedi; 40 seduti
- VISITE: 40 persone
- SUPERFICIE: 37 ettari
- PRODUZIONE: 250.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: € 11-20
- LINGUE: EN



Vistorta è un piccolo borgo nel Friuli occidentale e sede della proprietà agricola della famiglia Brandolini dal 1872. Al centro del borgo si trova la tenuta, nel-



la quale una stupenda villa si affaccia su 7 ettari di parco all'inglese. Al suo interno alberi centenari sono affiancati da rare essenze, insieme alla serra delle orchidee. In origine la cantina era ospitata nella barchessa adiacente alla villa, dove tutt'ora sono conservate le botti e gli strumenti di un passato glorioso. Attualmente è accolta nella barchessa settecentesca di Cordignano dove, con l'ausilio di semplici ed essenziali impianti di vinificazione,

ne, viene esaltato quello che la natura ha sapientemente costruito nel vigneto. L'azienda agricola fu tra le primissime realtà di produzione vinicola a piantare il Merlot dopo il flagello della fillossera. Dagli anni Ottanta è Brandino Brandolini d'Adda a portare avanti l'azienda e a salvaguardare le centenarie viti di Merlot, affiancate ora da nuovi vigneti, dal 2008 a conduzione biologica, che producono un frutto raffinato e dalle caratteristiche uniche.

PRODOTTI

VINI DOC FRIULI GRAVE: Merlot biologico, Cabernet Franc biologico, Refosco dal Peduncolo Rosso biologico, Chardonnay, Friulano biologico, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla
SPIRITS: Grappa.

ALTRI PRODOTTI: Miele, Farine e Prodotti Forno.



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

- 🕒 lun-ven: 8.30-19; sab: 8.30-12.30 / 15-19
Turno di chiusura: dom
- SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione
- VISITE: solo su prenotazione
- SUPERFICIE: 55 ettari
- PRODUZIONE: 250.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: € 11-20
- LINGUE: EN



Inizialmente le coltivazioni erano varie: aree a seminativo si alternavano ad alberi di mele, pesche e infine vigneti. Alla fine degli anni Ottanta il figlio del fondatore ha poi trasformato I Magredi in azienda vitivi-



nicola, portando avanti con amore la tradizione di famiglia. L'unicità della zona in cui l'azienda è ubicata è data dal suolo ricco di ciottoli portati a valle dai fiumi Cellina, Meduna e Tagliamento, questa terra, aspra e generosa allo stesso tempo, è stata battezzata in Friuli Venezia Giulia magredi. I vini de "I Magredi" si contraddistinguono per la loro freschezza, aromaticità ed eleganza, ed è possibile degustarli e apprezzarli nel punto vendita aziendale sempre aperto per

accogliere curiosi e appassionati. Peculiarità della cantina è il suggestivo vigneto circolare, dove si svolgono durante la bella stagione degustazioni, cene, aperitivi con l'arte ed altri eventi. Collocata nel cuore del Friuli Venezia Giulia, a San Giorgio della Richinvelda, nella zona Friuli DOC Grave, l'azienda agricola I Magredi è stata fondata nel 1968 da Otello Tombacco.

PRODOTTI

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.



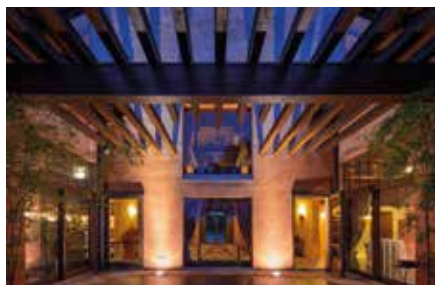
San Martino al Tagliamento
Via Tonello, 10/A
33098 San Martino al Tagliamento PN
T. 0039 0434 880 78
welcome@pitars.it

Pitars

- 🕒 lun-ven: 8.30-12 / 14-18; sab: 8.30-12
Turno di chiusura: dom
Da novembre a marzo sab: 8-12 / 14-18
___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 in piedi; 40 seduti
___ VISITE: solo su prenotazione 100 persone
___ SUPERFICIE: 160 ettari
___ PRODUZIONE: 500.000 bottiglie annue
___ FASCIA PREZZO: fino a € 10
___ LINGUE: EN; DE



L'azienda agricola Pitars è a San Martino al Tagliamento nella zona DOC Friuli Grave. La storia dell'azienda è la storia della famiglia Pittaro, in friulano "Pitars", e del suo amore per il vino. È una storia indissolubilmente legata alla terra e ai vigneti che coltiva da decenni. Oggi è la quarta generazione a condurre l'attività, tenendo viva e rinnovando la tradizione familiare, secondo



una filosofia orientata alla qualità e alla ricerca dell'eccellenza. La responsabilità ambientale, la ricerca e l'avanguardia tecnologica e la valorizzazione del territorio, fanno di Pitars un simbolo della qualità made in Friuli, una qualità che si rinnova a ogni vendemmia. La proprietà è ripartita in tre diverse tenute - San Martino, Rivolto e Passariano - per un'estensione complessiva di 160 ettari coltivati a vigneto. Il Castello del vino della Cantina Pitars è immerso

in un giardino circondato da filari di vite a perdita d'occhio. Qui, affacciati sulle vigne, sono ospitati la rivendita dei vini, la sala di degustazione e spazi che possono ospitare eventi pubblici e privati. Al Castello gli ospiti sono benvenuti non solo per degustare i vini, ma anche per visitare la cantina e la preziosa barriera.

PRODOTTI

VINI ROSSI: Naos, Brumâl, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

VINI BIANCHI: Tureis, Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay, Malvasia, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Sauvignon.

VINI SPUMANTI: Malvasia Spumante dolce, Prosecco Rosè, Ribolla Gialla Spumante, Prosecco, Brut Nature, Metodo Classico Foja.

VINI DOLCI: Angelo.



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

Borgo delle Rose

- 🕒 lun: 17-20; mar-ven 10-13 / 17-20
sab, dom: 11-14 / 17-21
Gli orari possono variare durante le festività o eventi particolari. È consigliata la prenotazione
___ COPERTI: 50 posti
___ SALA DEGUSTAZIONE: 40 posti
___ SUPERFICIE: 70 ettari DOC Friuli
___ PRODUZIONE: 45.000 bottiglie annue
___ FASCIA PREZZO: € 11-20
___ LINGUE: EN

L'azienda agricola Borgo delle Rose è situata a San Quirino in provincia di Pordenone. Nata dalla passione per il territorio di Armando Cimolai è un'azienda familiare che continua a portare avanti i valori del suo fondatore, ma con uno sguardo attento a innovazione, sostenibilità e qualità dei prodotti. L'azienda produce diverse tipologie di vini, dalle bollicine ai profumati bianchi ai rossi tipici della zona, ma anche succo di mela, grappa, olio e miele. Il Wine Shop interamente circondata dai vigneti, offre una location unica per acquistare e degustare i propri prodotti a contatto con la natura.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla.

VINI ROSSI: Merlot, Refosco, Cabernet.

VINI SPUMANTI: 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

Ristorante gourmet



🕒 mer-sab: 19.30-22; dom: 12.30-14

Turno di chiusura: lun, mar

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 100 interni; 20 esterni

— LINGUE: EN



Dal 1873 il ristorante La Primula è di proprietà della famiglia Canton. Il locale si presenta accogliente, con tavoli intimi e riservati e caratterizzato da un elegante arredo moderno che conserva dettagli del passato, come il tradizionale fogolar.



Lo chef Andrea introduce l'ospite ad una cucina che dà massimo risalto ai prodotti del territorio e non solo. I suoi piatti, curati nei minimi particolari, fanno intuire la loro radice tradizionale, ma sono rivisti e reinterpretati in chiave contemporanea, con una quota di innovazione misurata ed efficace. Specialità del ristorante è la cucina di pesce. Il menù è alla carte anche se, per compiere un vero percorso di gusto e scoprire la complessa semplicità di preparazioni e abbinamenti, si consiglia il menù degustazione. La cantina, riconosciuta a livello internazionale, custodisce oltre 1700 etichette.



San Quirino
Via San Quirino, 22/A
33080 San Quirino PN
T. 0039 0434 314 529
info@monicavettor.it

Monica Vettor

🕒 lun-sab: 9.30-12.30 / 14.30-18.30

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— SUPERFICIE: 12 ettari

— PRODUZIONE: 5.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: oltre € 21

— LINGUE: EN; FR



La storia di Monica Vettor si intreccia a quella della DOC Friuli Grave, un territorio ricco di espressione, cultura e memoria, di cui si fa interprete con rispetto e dedizione. Le terre in cui crescono i suoi vigneti hanno origine alluvionale e sono il risultato del lento scorrere dei fiumi Cellina, Meduna e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato nel cuore dell'alta pianura friulana materiale calcareo-dolomitico, rendendo il paesaggio naturale particolarmente suggestivo. Un terroir unico e irripetibile che Monica Vettor esalta attraverso le produzioni del Prosecco Rosé, del Pinot Grigio e della nuova Grappa, espressioni differenti e distinti percorsi storici che rappresentano la stessa naturale ricerca dell'eccellenza. Il team che collabora assieme a lei per raccontare l'unicità della sua visione è tutto al femminile e contribuisce, con le esperienze e le competenze di ciascuna, a creare l'Essenza dei Vini al Femminile firmata Monica Vettor. L'azienda conduce i vigneti seguendo i disciplinari della lotta integrata, sotto la fila si procede con taglio meccanico dell'erba. Molte lavorazioni vengono eseguite manualmente, anche la vendemmia. La proprietà possiede

un vigneto di merlot antico di 80 anni di storia alcuni vigneti sono collocati ad un'altitudine di 250 metri sul livello del mare sulla gola del torrente Cellina in un clima alpino.



PRODOTTI

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



San Vito al Tagliamento
Viale San Giovanni, 90
33078 San Vito al Tagliamento PN
T. 0039 0434 833 751
info@bagnarol.it

Bagnarol

🕒 lun-sab: 9-12.30 / 15-19

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

— SUPERFICIE: 70 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN;



L'Azienda Agricola Bagnarol ha sede nella terra di San Vito al Tagliamento, nell'edificio recuperato da un'antica stalla donata



da Elia Bagnarol al figlio Franco. Questa terra, di cui Elia andava orgoglioso, oggi esprime la passione che egli ha saputo trasmettere ai figli per un'agricoltura di precisione, un'agricoltura rispettosa dei ritmi della natura ma altamente innovativa. La cantina Bagnarol segue l'intera filiera produttiva, dalla vigna al calice, garantendo così una tracciabilità completa del suo vino ed è una delle poche cantine friulane che spumantizzano in azienda. È attenta alla sostenibilità e aderisce alla certificazione del Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata SQNPI. I vigneti Bagnarol si estendono a destra del fiume Tagliamento, nella rinomata zona DOC Friuli Grave, nella provincia di Pordenone. Il terreno è di origi-

ne alluvionale, formatosi dalle esondazioni del fiume che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico, strappato alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il suo alveo dando origine alla morfologia attuale, molto simile a quella delle Graves francesi nella regione di Bordeaux. Il terreno è caratterizzato da un'ampia presenza di sassi bianchi in superficie che – riflettendo la luce e rilasciando durante la notte il calore accumulato durante il giorno – favoriscono la maturazione del frutto e mantengono costanti le condizioni climatiche. Nascono così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.

PRODOTTI

Prosecco DOC Spumante Extra Dry.

Moscato Rosa Vino Spumante Dolce.

IGT TREVENIZIE: 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. Grappe. Vermut

Bianco. Confetture d'uva. Gelatine di vino.

Bagnarolskin: linea cosmetica ai polifenoli.

Succo d'uva.



Spilimbergo
Via Umberto I, 14
33097 Spilimbergo PN
T. 0039 0427 2264
staff@osteriadaafro.com

Da Afro

Ristorante tipico

🕒 mer-lun- 12-14 / 19-21

Turno di chiusura: mar

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 40 interni; 30 esterni

— LINGUE: EN; DE; FR



Nel cuore di Spilimbergo questo storico locale mantiene il calore e la semplicità della vecchia osteria, proponendo piatti tipici della tradizione friulana. Imperdibile il piatto caratteristico del comune di Clauzetto in Val Cosa, a nord di Spilimbergo, chiamato la *balote* ("palla" in lingua friulana). Una ricetta che si propone come una delle forme più singolari per amalgamare ed esaltare i sapori di polenta, formaggio e funghi. La componente fondamentale è il formaggio salato tipico della zona, l'*asino*, nella sua versione morbida, cui si aggiunge il formaggio *frant* e il Montasio, tipico di tutta la regione Friuli Venezia Giulia.



Spilimbergo
Piazza Castello, 8
33097 Spilimbergo PN
T. 0039 0427 505 55
info@ristorantelatorre.net

La Torre

Ristorante gourmet

🕒 mar-sab: 12-14 / 19-22; dom: 12-14

Turno di chiusura: lun

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 45 posti

— LINGUE: EN



Nell'incantevole cornice del castello di Spilimbergo, questo rinomato ristorante dagli interni raffinati propone una cucina accurata firmata dallo chef Marco Talamini.



La Torre è la meta ideale di chi ama concedersi un'esperienza gastronomica appagante da ogni punto di vista. Ogni mese lo chef studia nuovi percorsi culinari per avvicinare l'ospite alla conoscenza dei prodotti del territorio. Una carta dei vini sapientemente costruita dal sommelier Massimo Botter completa l'offerta.



Valvasone Arzene
Borgo Alpi, 5
33098 Valvasone Arzene PN
T. 0039 0434 840 640
info@borgodelleoche.it

Borgo delle Oche

🕒 mer: 17-19; ven: 16-19

lun, mar, gio, sab, dom: solo su prenotazione

dom: 10.30-18.30 solo su prenotazione

___ FASCIA PREZZO: *meno di € 10*

___ SALA DEGUSTAZIONE: *solo su prenotazione*
60/70 posti

___ VISITE: *solo su prenotazione*

___ SUPERFICIE: 7 ettari

___ PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

___ RICETTIVITÀ: Casa Menini B&B

___ LINGUE: EN



Borgo delle Oche è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nel cuore medievale di Valvasone, nel Friuli Grave DOC. Con i suoi 10 ettari, di cui 7 destinati a vigneto, l'azienda si distingue per un profondo rispetto dell'ambiente e un uso consa-



pevole delle risorse naturali. I vigneti, con piante di età compresa tra i 12 e i 31 anni, beneficiano di pratiche biologiche per la difesa dai parassiti e un diserbo meccanico. La vinificazione si basa sulla scelta accurata di cloni per esaltare le caratteristiche di varietà come Merlot, Traminer aromatico e autoctoni come Refosco dal Peduncolo Rosso, Friulano (un clone dlla 1920!) e Malvasia istriana. Presso l'edificio del 1600

è possibile visitare la cantina, degustare i vini e soggiornare nel B&B Casamenini, immerso nel fascino storico del borgo.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Traminer, Friulano, Sauvignon, Malvasia istriana, Pinot Grigio, Bianco Lupi Terrae,

VINI ROSSI: Merlot, Refosco dal Ped.

Rosso, Riserva Svual,

VINI SPUMANTI: Terra&cielo extrabrut metodo classico.

VINI DOLCI: 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

🕒 lun-sab 15-19

dom solo su prenotazione

___ SALA DEGUSTAZIONE: *solo su prenotazione*,

26 seduti; 60 in piedi

___ VISITE: *solo su prenotazione*

___ LINGUE: EN



Casato Bertoia, giunta con Cesare Bertoia alla quinta generazione, è un'azienda profondamente radicata nel territorio, concentrata da vent'anni nella coltivazione biologica di varietà autoctone e stagionali di frutta e orticole. La produzione comprende una gamma di prodotti sott'olio, in agrodolce, creme vegetali, composte e confetture



extra, tutti trasformati e conservati naturalmente. L'azienda adotta pratiche sostenibili, utilizzando fonti energetiche naturali e packaging riciclabile.

PRODOTTI

Prodotti: Sott'olio Bio, Agrodolci Bio, Creme vegetali Bio, Composte Vegetali Bio, Confetture Extra Bio, Passata di Pomodoro bio.



Valvasone Arzene
Via Tabina, 3
33098 Valvasone Arzene PN
0039 379 195 0346
info@3zero.it

TreZero

🕒 mer-dom: 9.30-12.30 / 15.30-20

Turno di chiusura: lun, mar

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 posti

— SUPERFICIE: 7 ettari DOC Friuli Grave

— PRODUZIONE: 18.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



Cantina Trezero nasce nel 2016 dall'idea di 3 ragazzi esperti del settore vitivinicolo che hanno a cuore la sostenibilità e vogliono metterla in pratica. A motivarli è la scoperta di un vigneto che non ha bisogno di trattamenti chimici: sono chiamati PIWI, questi vitigni infatti sono stati pensati e studiati per la resistenza alle principali malattie fungine della vite. Oggi Trezero è un'azienda vinicola in FVG certificata biologica e CasaClimaWine basata su una filosofia qualitativa, innovativa e sull'impegno per la tutela dell'ambiente.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Eos - IGT Venezia Giulia bio, Tholus - IGT Venezia Giulia bio,

Biblis - macerato IGT Venezia Giulia bio, Sorlis - frizzante IGT Venezia Giulia bio,

Arsia - Rosato IGT Venezia Giulia bio.

VINI ROSSI: Olympus - IGT Venezia Giulia bio.



Vivaro
Via Roma, 14
33099 Vivaro PN
T. 0039 0427 97037
info@gelindo.it

Gelindo dei Magredi Country Resort

Ristorante tipico

🕒 lun-dom: 11.30-15.30 / 18.30-23.30

— COPERTI: 300 interni; 150 esterni

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— LINGUE: EN



Situato nel verde della campagna alla confluenza dei fiumi Cellina e Meduna, da Gelindo dei Magredi è possibile riconoscere e riscoprire i veri sapori d'un tempo: la fragranza del pane appena sfornato, l'aroma della polenta, il profumo delle erbe aroma-



tiche e la freschezza dei vini, dei salumi fatti in casa e dei formaggi. Organizzato e tranquillo centro di turismo rurale, il podere è meta ideale per un breve soggiorno e per una vacanza all'insegna del "vivere bene". Nei 15 ettari di proprietà sono inseriti l'albergo e ristorante, gli alloggi agrituristici, la piscina con area benessere, un agricampaggio con laghetto e giochi per i ragazzi, la cantina e il laboratorio per le conserve. Pascoli, orti e frutteti biologici, vigne e cantina e il piccolo museo della vita contadina invitano alla scoperta delle attività agricole. Scopri la fattoria didattica.

Distilleria Pagura

🕒 lun-sab: 9-12 / 14-19
Turno di chiusura: dom
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti
— LINGUE: EN



La distilleria Pagura vanta in Friuli Venezia Giulia le origini più antiche. Fondata nel 1879 a Castions di Zoppola, mantiene ancora oggi l'antico metodo di distillazione a vapore con metodo discontinuo a caldaiette in rame, l'unica tecnica di distillazione che consente di esaltare il sapore e gli odori delle vinacce di partenza. Attualmente, in Italia, solo il 10% della grappa è prodotta usando questo antico metodo. Si tratta senza alcun dubbio di un caso di longevità unico per un impianto di distillazione di tipo industriale, che testimonia la qualità

del prodotto che ne deriva. L'azienda, a gestione familiare, è felice di accogliere degli ospiti per visite, degustazioni e acquisti direttamente in distilleria.

PRODOTTI
GRAPPE TRADIZIONALI: Grappe di vitigni in purezza: Pinot, Refosco, Cabernet, Traminer, Moscato, Ucelùt.
GRAPPE BARRICATE.
GRAPPE AROMATIZZATE: Miele, Nocino, Liquirizia, Salvia, Erbaluigia, Pungitopo, Ruta.
Grappe d'Artista e bottiglie personalizzate.



Intorno alla città di **Udine**, al suo Castello e ai suoi palazzi impreziositi dagli affreschi di Giambattista Tiepolo, si coltivavano gli ortaggi e si allevano i suini che rappresentano ancora oggi gli ingredienti principali della cucina friulana.



Se il famoso **frico**, una ricetta della tradizione contadina preparata in padella con patate, cipolle e molto formaggio, è il principale simbolo gastronomico del territorio,



sono infatti i prodotti a base di maiale e le verdure che caratterizzano maggiormente i menu dei locali udinesi.



Tra i più conosciuti: il **salame friulano**, la **salsiccia**, la **soppressa**, il **lardo**, la **marcundela** e, naturalmente, il **musetto**.



Da **Tavagnacco** arrivano invece i deliziosi **asparagi bianchi**, la cui assenza di colore e delicatezza del sapore derivano da un particolare metodo di coltivazione dell'*asparagus officinalis*.



Ogni anno, a inizio settembre, la città festeggia in occasione di **Friuli DOC** la qualità dei prodotti e dei vini del territorio. Protagoniste dell'evento non possono che essere le **osterie udinesi**, veri e proprio templi dell'ospitalità friulana dove si celebra ogni giorno il rito del *tajut* accompagnato dalle ghiottonerie di sempre.



Alla scoperta dei classici della cucina friulana





Lestizza
Via Vittorio Veneto, 89/C
33050 Lestizza UD
T. 0039 324 924 8593
info@villachazil.it

Agribirrificio Artigianale Villa Chazil

🕒 Da maggio a ottobre
mer-dom: 17-21.30
Turno di chiusura: lun, mar
Da novembre e dicembre/ marzo e aprile
ven-dom: 17-21
Turno di chiusura: lun, gio
Chiuso gennaio e febbraio
___ VISITE: 35 persone
___ SALA DEGUSTAZIONE: 45 posti
___ LINGUE: EN



L'azienda deve il suo nome ad un antico toponimo di Villacaccia, una località del comune di Lestizza al centro della pianura friulana, menzionato già in documenti risalenti al 1145. A Villa Chazil, facendo ricor-



so a un'agricoltura integrata con rotazione delle colture, viene prodotto l'orzo distico ad uso brassicolo che viene poi maltato e conservato in azienda fino al momento dell'utilizzo nella produzione. Oltre all'orzo, un'azienda ha intrapreso da diversi anni la coltivazione del luppolo. In questo modo l'Agribirrificio Artigianale Villa Chazil può oggi vantare il brassaggio dell'unica birra

in regione prodotta con una filiera corta 100% friulana. Il birrificio dispone di un moderno impianto da 20 ettolitri, che prevede la possibilità di lavorare in doppia cotta e cinque fermentatori con una capacità complessiva annuale di circa 1.500 ettolitri.

PRODOTTI

Aceto balsamico di birra Birre artigianali:
Crepuscolo - birra stile pale ale, Alba - birra stile american lager, Rugiada - birra ad alta fermentazione aromatizzata ai fiori di sambuco e scorzette di limone, Straripa - birra stile belgian, Sole Rosso - birra stile Irish red ale, Konikazil - birra stile kolsh con luppolo fresco aziendale, Code Buie - birra ad alta fermentazione aromatizzata alla canapa, Mosaic - stile Summer IPA, IPA profumata con note di frutta a pasta gialla, Blanche - birra bianca, in linea con lo stile d'appartenenz, I Want To Be Ricc - DDH IPA con aggiunta di scorza, succo di limone e pepe di Sichuan, Distilriccio - distillato di birra.



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

Ristorante italiano

🕒 mer-dom: 11-14.30 / 18-22.30
Turno di chiusura: lun, mar
chiusura mer e gio a pranzo
di agosto (ferie due settimane a febbraio, due settimane ad agosto)
___ COPERTI: 30 interni; 30 esterni;
servizio catering
___ FASCIA PREZZO: oltre € 40
___ LINGUE: EN



Tradizione e contemporaneità, le due anime che ora convivono tra queste mura. Il fascino della tradizione unito all'eleganza dell'innovazione sono lo sfondo di un'esperienza che inizia dal sapore dei vostri piatti e continua nella sala e nel dehors che vi accolgono. Qui, infatti, si possono fare diverse esperienze, quella del ristorante e quella dell'osteria in senso stretto dove fermarsi anche solo per un aperitivo. Diverse le proposte enologiche con la valorizzazione dei vini naturali. Anna Barbina, la titolare, ha impresso le sue iniziali nel nome del locale



per sottolineare che qui troverete la sua essenza e la sua visione di cucina espressa al massimo.

www.abcontempo.it



Mortegliano
Via Divisione Julia, 14
33050 Mortegliano UD
T. 0039 0432 760 187
info@danando.it

Trattoria Da Nando

Ristorante gourmet

🕒 Ristorante mer-sab: 12-15 / 18-23;
dom: 12-18
🕒 Bar mer-sab: 10-2; dom: 10-19
Turno di chiusura: lun, mar
___ COPERTI: 100 interni; 60 esterni;
200 sala ricevimenti.
___ FASCIA PREZZO: oltre € 40
___ LINGUE: EN; DE



Un ambiente confortevole e accogliente è la casa nella quale lo staff della Trattoria Da Nando intrattiene i propri ospiti da ben cinque generazioni. La cucina tipica del locale è rigorosamente legata alla tradizione culinaria friulana e ai prodotti



del territorio. Sono usati ingredienti che la brigata di cucina rielabora seguendo le stagioni e i suggerimenti di Ivan che, da ispiratore dei menù, sa poi trasformarsi in protagonista di entusiastiche presentazioni in sala. Ampia la carta dei vini con 80.000 bottiglie, 22.000 delle quali di fuori regione. Nel 2022 il Wine Bar è vincitore del Premio "Tre Bottiglie".

www.danando.it

www.villachazil.it



Pasian di Prato
Via D'Antoni, 21
33037 Pasian di Prato UD
T. 0039 0432 662 001
info@antonuttivini.it

Antonutti Vini

🕒 lun-ven: 8-17.30

Turno di chiusura: sab, dom

— VISITE: solo su prenotazione 15 persone
— SUPERFICIE: 7 ettari vitati e 60 ettari circa, coltivati a cereali, prato e boschi.
— PRODUZIONE: 1.000.000 bottiglie annue
— FASCIA PREZZO: € 11-20
— LINGUE: EN; DE; FR



Antonutti Vini, con esattamente cento anni di storia, una produzione ampia e qualificata e il confronto tra quattro generazioni, si presenta con un biglietto da visita invidiabi-



le. Situata a Pasian di Prato, l'azienda, guidata da Adriana Antonutti e dal marito Lino Durandi, vanta oltre cinquanta ettari di vigneti nella zona DOC Friuli Grave. I terreni, sia magri e sassosi della riva destra del Tagliamento sia grassi e argillosi, sono gestiti con attenzione per rispettare le caratteristiche varietali di ciascun vitigno. Con oltre un milione di bottiglie prodotte, la gamma di vini è in continua evoluzione. I bianchi, per scelta stilistica, non vengono maturati in legno, mantenendo così nitidezza olfattiva e gustativa, con semplicità e ricchezza di sfu-

mature. I rossi, corposi e vellutati, sono affinati in tonneau per esaltare le potenzialità dei vitigni a bacca rossa, tra cui il Poppone, un uvaggio di Merlot da uve passite e Pignolo, vitigno autoctono friulano. L'offerta include anche spumanti metodo classico e charmat. L'elegante sede di rappresentanza a Pasian di Prato è disponibile per visite della cantina e degustazioni.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Chardonnay

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc,

Refosco dal Peduncolo Rosso

VINI SPUMANTI: Ventisettesimo miglio -

Brut di uva chardonnay

VINI DOLCI: Lunatic con uve Verduzzo.

Spirit - grappa friulana con vinacce miste dei vini prodotti.



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

🕒 mar-sab: 10-12.30/14.30-18.30

Turno di chiusura: dom, lun

🕒 Borgo Nonino: mar-sab:

10-12.30 / 14.30-18.30

Turno di chiusura: dom, lun

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti

— FASCIA PREZZO: oltre € 21

— LINGUE: EN; DE



La Famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione 100% con metodo artigianale fin dal 1897. Come scrive R.W.Apple Jr sul New York Times nel 1997 "per decenni la



Grappa è stata poco più che una forma tacabile di riscaldamento dei contadini del Nord Italia. Gli italiani più 'in' e la maggior parte degli stranieri la disdegnavano. Ma tutto questo accadeva prima che i Nonino di Percoto salissero alla ribalta". Il 1 Dicembre 1973 Giannola e Benito, distillando separatamente le vinacce dell'Uva Picolit, creano la Grappa di singolo vitigno il Monovitigno® Grappa Nonino che rivoluzionerà il modo di produrre e presentare la Grappa, trasformandola da Cenerentola a Regina dei distillati come attestato dal caso-studio nella LSE London School of Economics Business Review. Nel 1975 i Nonino istituiscono il Premio Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro

con lo scopo di far ufficialmente riconoscere i vitigni autoctoni friulani e preservare la biodiversità del territorio. Nel 1984 creano l'Acquavite d'Uva, ÛE® distillando l'uva intera (D.M. 20.10.84). Negli anni l'azienda ha ricevuto moltissimi riconoscimenti; nel 2020 viene eletta 'Migliore Distilleria del Mondo' Spirit Brand/ Distiller of the Year 2019 by Wine Enthusiast! Antonella Cristina ed Elisabetta, ancorate alla tradizione ma con un sguardo al futuro, fin dal 2007 hanno creduto nella versatilità del distillato italiano creando il movimento #BEBRA- VEMIXGRAPPA - facendo conoscere la Grappa nei cocktail ai mixologists di tutto il mondo e aprendo una nuova strada per l'intera categoria. Vi aspettiamo al Borgo Nonino per scoprire l'arte della distillazione.

PRODOTTI

Grappa Cru Monovitigno® Picolit,
Grappa Monovitigno® Grappa
Riserva e Grandi Riserve, Grappa
Tradizione, ÛE® Cru Monovitigno®, ÛE®
Monovitigno®, ÛE® Riserva e Grandi
Riserve di Annata, GIOIELLO® Acquavite
di miele, FRUT® Acquavite di frutta,
FRUT® Riserva, Prunella Mandorlata®,
Amaro Quintessentia®, Amaro Riserva,
GingerSpirit Distillato di solo zenzero e
L'Aperitivo BotanicalDrink



Remanzacco
via Case in Magnis, 56
33047 Remanzacco UD
T. 0039 328 3360245
malina0@rocketmail.com

Casali Magnis

🕒 lun-dom: solo su prenotazione

___ SALA DEGUSTAZIONE: 30 posti

___ SUPERFICIE: 2 ettari

___ PRODUZIONE: 9000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: € 11-20

___ LINGUE: EN; SL



Nei Colli Orientali a Ziracco di Remanzacco, l'azienda agricola Casali Magnis nasce negli anni 2000 dal desiderio del fondatore di ritornare nei luoghi nativi. Oggi vi si può scoprire una piccola realtà rurale, caratterizzata da un ambiente semplice e familiare dove condividere i prodotti tipici del territorio (in particolare vino, salumi, formaggi, polenta e pane fatti in casa) e un'atmosfera vivace, con momenti musicali improvvisati, vecchi vinili e juke-box. La cantina interrata è in evoluzione: dal torchio si è passati alla pressa, dalla vetroresina all'inox e al legno, da vini freschi ad altri più maturi e strutturati. Vi si possono degustare il Friulano Aitoc, la Ribolla Gialla sia spumante che ferma, oltre a Merlot, Cabernet e Nostran, il Refosco della zona. Le uve provengono dai vigneti di proprietà siti a Prestento, Montina e Togliano. Il rispetto per l'ambiente e per la genuinità del prodotto si sono affermati in un crescendo virtuoso. Le vigne sono curate manualmente, diserbanti e prodotti nocivi sono banditi. In cantina le lavorazioni sono minime e prevalgono la tradizione e ritmi guidati dalla natura. Il locale ha due sale e un ampio spazio esterno coperto adatto a ospitare gruppi fino a 60



persone. Vi si può arrivare comodamente in auto, a piedi e in bici, usufruendo i percorsi cicloturistici che toccano la cantina: I 4 anei dal Nord n°3 rosso- Dei 4 pioppi.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Ribollution, Verduzzo.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc, Nostran.

VINI SPUMANTI: Ribolla gialla.

ALTRI PRODOTTI: Miele, Salumi, Formaggi, Aceto.



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

🕒 lun-ven: 10-14 / 17-21; sab, dom: 10-14

Aperture straordinarie: nelle festività del 6 gennaio, 25 aprile, 1 maggio, 2 giugno, 1 novembre aperto 10-14

___ COPERTI: 40 in piedi; 80 seduti

___ SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

___ VISITE: solo su prenotazione

___ SUPERFICIE: 10 ettari

___ PRODUZIONE: 45.000 bottiglie annue

___ RISTORAZIONE: Osteria Malina

___ LINGUE: EN; ES



Vigne del Malina è una cantina che si dedica da tre generazioni alla produzione di vini dalla lunga maturazione e affinamento. Ogni fase produttiva, come la potatura, la vendemmia, la vinificazione, è attuata specificamente per garantire la salvaguardia della longevità del prodotto finale. Ciascuna singola lavorazione si realizza in loco, solo con uve di proprietà, coltivate a Orzano, in regime biologico, nei 10 ettari di vigneti che affondano le radici nell'antico alveo del torrente Malina, nome e simbolo dell'azienda. Le viti respirano e godono della biodiversità, anche grazie alla sinergia con le api, che bottinano in questi luoghi e ne monitorano con costanza le condizioni di salubrità. Siamo in piena zona delle Grave, con terreno alluvionale, sassoso (le "grave" identificano i sassi, in friulano). Il clima è caratterizzato da una notevole escursione termica e da una costante ventilazione. Da queste terre nascono e crescono vini molto strutturati, che assumono caratteristiche organolettiche uniche, migliorano con il passare del tempo e non smettono di evolvere. L'azienda sorge in località Pa-

sini Vianelli, con sede nell'omonima Villa, e promuove l'ospitalità con locali vocati alla degustazione, alle visite guidate, al ristoro informale e agli eventi.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot Grigio, Chardonnay e Sauvignon.

VINI ROSSI: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso e Cabernet Franc.

VINI DOLCI: Pinot Grigio Ram, Chardonnay Aur, Sauvignon Aur.



Tavagnacco
Via Matteotti, 7
33020 Tavagnacco UD
T. 0039 0432 660 240
info@algrop.com

Ristorante Al Grop

Ristorante gourmet

🕒 gio-lun: 12-14.30 / 19-22.30

Turno di chiusura: mar, mer

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 150 posti

— RICETTIVITÀ: *Residenza Turistico*

Alberghiera La locanda del Grop

— LINGUE: EN



Locale dall'atmosfera calda e familiare, il ristorante Al Grop si trova accanto alla chiesa di Tavagnacco, all'ombra del campanile e affacciato sul magnifico parco secolare di Villa di Prampero. La cucina, autentico baluardo della tradizione friulana, ha fatto dell'asparago il suo simbolo culinario, offrendo piatti speciali in ogni stagione. Silvia e Simona incarnano l'amore per la terra e la volontà di dividerne i sapori con i loro ospiti. In inverno, il menu propone carni allo spiedo, selvaggina e bolliti, perfetti per le giornate più fredde. La carta dei vini, ampia e selezionata, include eccellenze friulane, italiane e internazionali, per soddisfare ogni palato



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

🕒 lun-sab: 10.30-13.30/16.30-20;

dom: 10.30-13.30

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 in piedi; 20 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 7 ettari di vigneto;

60 ettari di cereali, prati e boschi

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: *Agriturismo Tonutti*

— LINGUE: EN



Antica proprietà del conte Florio acquistata dalla famiglia Tonutti nel 1912, l'azienda si trova ad Adegliacco di Tavagnacco, nella zona DOC Friuli Grave. La qualità dell'uva che si ottiene in vigneto è il valore aggiunto su cui si basa la qualità della produzione. Una prerogativa che trova origine nel rispetto della natura e della fisiologia delle piante. L'azienda adotta infatti trattamenti a basso impatto ambientale e tecniche di potatura che consentono alle viti di crescere sane e longeve. I vini così ottenuti sono più strutturati ed equilibrati e vi si possono cogliere le caratteristiche che il *terroir* dona alle uve.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Chardonnay

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc,

Refosco dal Peduncolo Rosso

VINI SPUMANTI: Ventisettesimo miglio -

Brut di uva chardonnay

VINI DOLCI: Lunatic con uve Verduzzo

SPIRIT grappa friulana con vinacce miste

dei vini prodotti.





Udine
Via Artico di Prampero, 2
33100 Udine UD
T. 0039 0432 501 066
info@allatavernetta.com

Hostaria alla Tavernetta

Ristorante tipico

① mar-sab: 12-15 / 19-23.30
Turno di chiusura: lun, dom
Chiusure stagionali a gennaio una settimana
dopo l'epifania. A giugno le ultime 2 settimane.
___ FASCIA PREZZO: € 30-40
___ COPERTI: 90 interni; 40 esterni
___ LINGUE: EN; DE



Aperta nel 1950 negli annessi del settecentesco Palazzo di Prampero, l'Hostaria alla Tavernetta ha assorbito la personalità eclettica dei suoi proprietari. L'ospita-



talità è uno dei punti di forza del locale, che può contare sull'esperienza di Roberto Romano, la grazia di Giuliana Petris e, da poco, sull'entusiasmo del figlio Matteo, sommelier. La loro gestione avviata nel 2003 ha reso da subito il locale uno dei più accoglienti del centro di Udine. Punto fermo è il territorio con le sue eccellenze. Cura della qualità, rispetto delle stagioni e valorizzazione delle tradizioni, senza disdegnare qualche contaminazione, sono condivise con lo chef Eddi Riotto. Dalla cantina una proposta di spessore, con particolare attenzione ai vitigni locali, in grado di completare ed esaltare la qualità dei piatti.



Udine
Viale Tricesimo, 276
33100 Udine UD
T. 0039 0432 545 096
hotel@ladimore.it

Il Fogolar Là di Moret

Ristorante gourmet

① lun: 19.30-22; mar-sab: 12-14 / 19.30-22
dom: 12-14
___ FASCIA PREZZO: oltre € 40
___ COPERTI: 70 interni
___ RICETTIVITÀ: Hotel Là di Moret
___ LINGUE: EN; DE



Gestito da oltre 100 anni con passione dalla famiglia Marini, il ristorante Il Fogolar dell'Hotel Là di Moret offre ai propri ospiti una selezione di piatti locali preparati con garbo sapiente dallo chef Stefano Basello e dal suo staff. Lo stile della cucina esprime un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione gastronomica, trasformando ogni portata in un'occasione sensoriale con protagonista il territorio, dalla montagna alla collina, dal mare alla laguna. Punto di riferimento assoluto della ristorazione regionale, il Fogolar - Là di Moret vanta numerosi riconoscimenti e figura nelle più importanti guide gastronomiche italiane.



Udine
Via Rialto, 2
33100 Udine UD
T. 0039 0432 299 455

La Prosciutteria IE Udine

Ristorante tipico

① lun-dom: 7.30-24
___ FASCIA PREZZO: € 20-30
___ COPERTI: 30 interni; 50 esterni
___ LINGUE: EN



La Prosciutteria IE Udine è un gioiello nel cuore di Udine. Situata in un palazzo storico, offre un'atmosfera accogliente in una zona pedonale del centro in una delle più affascinanti città del Friuli. È il luogo perfetto per ogni momento della giornata: dalla colazione al dopocena. Si può gustare



il celebre prosciutto di San Daniele DOP, accompagnato da una ricca selezione di piatti della nostra cucina, cocktail e aperitivi. Se desiderate qualcosa in più, a pochi passi c'è il Piccolo Bar, con oltre 150 etichette di vini e deliziose tapas per un'esperienza enogastronomica completa.



Udine
Via Piave, 2/A
33100 Udine UD
T. 0039 0432 216 45
osteria-aquilanera@hotmail.com

Osteria Aquila Nera

Ristorante italiano

🕒 lun, mar, gio-sab: 12-14.30/19-22.30

Turno di chiusura: mer, dom

___ FASCIA PREZZO: oltre € 40

___ COPERTI: 22 interni; 24 esterni

___ LINGUE: EN; DE



L'Osteria Aquila Nera nasce nel 2011 da un'idea di Luca e Patrizia Masarotti. Tutte le attenzioni sono riservate al cliente. Un'intenzione che si traduce in una ricetta seguita e interpretata alla lettera: uso di



prodotti freschi, di qualità e di nicchia; attenzione al cliente; cambio del menù ogni cinque settimane; una vasta scelta di vini locali anche al calice. I piatti nascono dalla passione per la cucina degli Chef Jacopo e Samuele Candelo, basata sul rispetto delle materie prime e la loro stagionalità, sulla ricerca dell'eccellenza e sulla tradizione friulana. In sala, l'attenzione e la cura di Luca e Patrizia, titolari dell'Aquila Nera, e dei loro collaboratori e collaboratrici si trasformano in piacere di stare a tavola, piatti dal sapore autentico e momenti di benessere.

www.aquilanera.biz



Udine
Via Valvason, 4
33100 Udine UD
T. 0039 0432 508 982
info@vitellodoro.com

Vitello d'Oro

Ristorante gourmet

🕒 gio-lun: 12-14/19-22; mer: 19.22

Turno di chiusura: mar

periodo estivo:

lun:12-14.30/19-22.30;

mar, mer: 19-22

gio-sab: 12-14/19-22

Turno di chiusura: dom

___ FASCIA PREZZO: oltre € 40

___ COPERTI: 50 interni; 50 esterni

___ LINGUE: EN; DE; FR



A pochi metri da piazza San Giacomo vi attende il ristorante Vitello d'Oro, un indirizzo di riferimento nel panorama gastronomico della città. Lo ospita una casa del primo Ottocento che poggia sulla seconda cinta muraria della città risalente al XIII secolo. Lo chef Massimiliano Sabinot interpreta con mano creativa la tradizione marinara del locale, con qualche proposta di piatti friulani rivisitati che raccontano particolarità e peculiarità del territorio. Degna di nota la scelta di vini regionali, nazionali ed esteri. Una recente ristrutturazione ha portato alla luce dettagli storici e arricchito le



quattro sale del locale con un gusto contemporaneo, caldo ed elegante nel quale è protagonista un antico *fogolar*. D'estate è possibile mangiare all'aperto nell'accogliente giardino.

www.vitellodoro.com



Influenzata dalle tradizioni slave e dalle culture dei popoli di quello che fu l'Impero austro-ungarico,



Trieste offre al visitatore lo splendore di una città dalla bellezza unica ma anche pronta a coinvolgerlo con piatti e prodotti che spaziano dal mare Adriatico ad un entroterra da cui arrivano ogni giorno ingredienti di qualità, come l'**olio d'oliva Tergeste DOP**. Meritano una tappa i



caffè storici del centro e i tipici **buffet triestini**, dove assaggiare specialità come la **porcina** o il **cotto con kren e senape**.



Intorno alla città, l'altopiano roccioso calcareo del **Carso** offre un paesaggio spettacolare ed è caratterizzato da una flora e da una fauna di notevole importanza naturalistica. Proprio in questa zona si



producono vini rossi di carattere come il **Terrano** e bianchi dalla forte componente minerale come la **Vitovska** e la **Malvasia**.



Appartiene a quest'area anche il paesino di **Prosecco**, al cui nome è legata la denominazione territoriale dell'omonima DOC. Una gita sul Carso non può non prevedere una sosta in una delle sue **osmize**, tradizionali punti di ristoro, spesso ospitati in abitazioni private, dove si vendono e si consumano uova, salumi, deliziosi formaggi come lo **Jamar** e squisiti dolci fatti in casa.

Trieste e il suo territorio, un paradiso gastronomico





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

🕒 lun-dom: 11-22

___ RICETTIVITÀ: *Encanto Agriturismo*
e Private Spa

___ LINGUE: EN; ES; SL



Oasi verde nel cuore del Carso triestino, a pochi passi dal mare e con i monti alle spalle, Pipan Klaric è un'azienda agricola che produce ottimi vini dalle uve dei vigneti di proprietà che si estendono per circa due ettari al confine tra Italia e Slovenia. Nel 2010 l'azienda apre le sue porte al pubblico proponendosi come *osmiza* e, due anni dopo, anche come agriturismo: un angolo di relax dove poter assaporare prodotti tipici del territorio semplici e genuini, accompagnati da un buon bicchiere di vino.



PRODOTTI

Salumi di produzione propria, formaggi e vino.



Monrupino
Loc. Rupingrande, 49
34016 Monrupino TS
T. 0039 0481 888 445
0039 349 365 0761
milicwine@gmail.com

Damijan Milic

🕒 lun-dom: solo su prenotazione

Osmiza aperta anche a Pasqua,
fine agosto e ottobre

___ SALA DEGUSTAZIONE: 15 posti

___ SUPERFICIE: 2 ettari

___ PRODUZIONE: 5.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: meno di € 10

___ LINGUE: EN; DE; SL



In zona Monrupino, sul carso triestino, Damijan Milic produce vini autoctoni e naturali, lavorati secondo i dettami del biologico: infatti sono certificati "lotta integrata", simbolo dell'utilizzo di metodologie naturali in tutte le fasi della produzione di vino. Nell'*Osmizia* potete assaggiare anche i salumi della tradizione, prodotti "in casa".

PRODOTTI

Vitovska, Terrano, Malvasia Istriana.





Monrupino
Loc. Repen, 45
34016 Monrupino TS
T. 0039 339 714 2498
skabarwines@gmail.com

Skabarwines

🕒 lun-dom: solo su prenotazione

___ SALA DEGUSTAZIONE: 80 posti

___ SUPERFICIE: 3 ettari

___ PRODUZIONE: 7.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: oltre € 21

___ LINGUE: EN; SL; HR



Come molte realtà del Carso, la storia dell'azienda di Milos Skabar a Monrupino, vicino a Trieste, affonda le radici nelle generazioni passate. Già nel XIX secolo, il trisavolo di Milos possedeva vigneti, orti e bestiame, principalmente per autosostentamento. Suo padre era un agricoltore part-time, ma la vera rinascita dell'azienda vitivinicola è iniziata nel 2011, quando Milos ha deciso di seguire la sua passione per la terra. Allontanandosi dalle pratiche convenzionali, ha iniziato a produrre vini territoriali, curando attentamente i vigneti e dedicandosi con passione all'allevamento di suini allo stato brado. Nel 2013, Milos ha aperto un punto vendita, chiamato "osmiza", come da tradizione nella zona di Trieste. Questi locali tipici dell'altopiano del Carso, tra Italia e Slovenia, sono luoghi dove si vendono e consumano vini e prodotti del territorio direttamente nelle cantine dei contadini che li producono. Il 2018 ha segnato un traguardo importante con l'imbottigliamento delle prime bottiglie di vino IGT. Guardando al futuro, ci sono piani per ampliare il punto vendita e la cantina, continuando a coltivare la tradizione e la qualità che caratterizzano questa realtà carsolina.



PRODOTTI

VINI SPUMANTI: Prosekar - glera, vitovska e malvasia.

VINI BIANCHI: Vitovska, Monkolan - vino in anfora, blend vitovska, malvasia, glera e tocai, Malvasia.

VINI ROSSI: Terrano - vino autoctono del Carso e Gruda - blend merlot e terrano.



Muggia
Strada delle Saline, 30
34015 Muggia TS
T. 0039 040 232 306
info@birracampagnolo.it

Birra Campagnolo

🕒 mar/gio: 15-22; ven/sab 12-23

Turno di chiusura: dom, lun

___ SALA DEGUSTAZIONE: 40 posti

___ PRODUZIONE: 15.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: € 11-20

___ LINGUE: EN



Birra Campagnolo nasce nel 2007 a Muggia, in provincia di Trieste. Innamorati di questa bevanda e di tutto il processo di lavorazione, i fratelli Campagnolo, forti della competenza a livello di automazione industriale, decidono di avviare l'attività in seguito ad un indimenticabile viaggio in Danimarca. Fin dal principio l'intento è stato quello di creare un prodotto di qualità, utilizzando ingredienti di prima scelta e prestando sempre la massima attenzione ai dettagli. In onore del Capoluogo ospitante, il Birrificio ha omaggiato la Bora, nome dei forti "refoli" che è diventato nome delle birre. Queste ultime non sono né filtrate né pastorizzate, e si distinguono per materie prime di qualità, maturazioni lunghe, fermentazione in bottiglia e affinamento a temperatura controllata. Una particolare birra è ottenuta dall'unione di orzo e uva: si chiama "Capriccio di Bacco" ed ogni anno, nel mese di settembre, i fratelli Campagnolo, selezionano l'uva di un produttore locale per ottenere un prodotto unico di altissima qualità. Lo sviluppo di gusti e profumi è contrastante ma sempre armonioso generando aromi intensi ed equilibrati al palato. L'azienda dispone di una tap room e un ampio giardino arredato per degustare, dove le birre sono abbinate a prodotti tipici del territorio. La birra è anche acquistabile



in bottiglia in due diversi formati nello shop annesso. Altra peculiarità è la produzione di boccali fatti artigianalmente nel laboratorio interno di ceramica.

PRODOTTI

Borin: birra chiara tipologia pils, Bora Ciara: weizen, Bora Scura: ambrata, Monaco, Neverin: Scottish Ale ambrata, Striga: IPARefolo: scura in stile ceco, Millefiori: chiara al miele diiglio, Capriccio di Bacco: speciale al mosto d'uva.



Muggia
Loc. Pisciolon, 37
34015 Muggia TS
T. 0039 348 611 0712
bruno.lenardon@hotmail.it

Lenardon Bruno

🕒 lun-sab: 9-12 / 15-18

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 2 ettari di vigne; 1,5 ettari di uliveto

— PRODUZIONE: 8.000/9.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; SL

Il territorio nel quale sorge l'azienda agricola Lenardon è un territorio vocato alla coltivazione dell'ulivo e della vite grazie al particolarissimo microclima che si crea dall'incontro dei venti freddi dell'altipiano del Carso, dalla brezza del mare del golfo di Trieste e dal sole caldo dell'Istria. L'attività è stata intrapresa più di 100 anni fa dalla famiglia Lenardon. L'azienda è composta da due ettari vitati e un ettaro e mezzo di uliveto su terreni flysciodi, a terrazzamenti sorretti dai tipici muri a secco, con climi che presentano stagioni piovose che si alternano a lunghi periodi di siccità, spazzati da venti di bora. L'azienda è stata oggetto di un importante evento nella storia, documentata anche recentemente dal National Geographic, in quanto il Memorandum del 5 agosto 1954 aveva diviso la casa in due parti, una facente capo all'Italia e una alla Jugoslavia; solo nel 1956 la casa fu ascrivita all'Italia. Il lavoro di trasformazione dei prodotti è racchiuso nella frase: "Se l'olio lo fa la natura, il vino lo fa l'uomo". Per quanto riguarda le viti sono presenti cultivar di Malvasia Istriana, Refosco Nostrano e Peduncolo Rosso, Moscato bianco e giallo e il rarissimo Moscato rosa di Parenzo. I vini prodotti sono tutti monovarietali, secchi,

vinificati e conservati solo in botti di acciaio inox per offrire al consumatore le caratteristiche del vitigno del territorio senza addizio-



ne di legno. I vini sono caratterizzati da equilibrio, armonia, eleganza, finezza, fragranza e piacevolezza.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Malvasia IGP Venezia Giulia, Aurum.

VINI ROSSI: Refosco IGP Venezia Giulia, Elysium. OLII: Tergeste DOP, Bianchera.



Ronchi dei Legionari
Piazza San Tommaso, 18
34077 Ronchi dei Legionari
T. 0039 334 619 1835
marco.barducci@vinibarducci.it

Barducci

🕒 lun, mer: 16-18.30

mar, gio-ven: 9.30-12.30 / 16-18.30

sab: 9.30-12.30 / 14.30-19

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti

— SUPERFICIE: 18 ettari

— PRODUZIONE: 1000 ettolitri annui

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE



La storia dell'Azienda Agricola Barducci comincia negli anni '50 quando Carlo, originario di Firenze, acquista terreni per coltivare foraggio per i suoi cavalli da trotto. La natura ghiaiosa ed argillosa del terreno però spinge prima lui e poi suo figlio Franco a piantare viti, coltura di vocazione del territorio che si trova sugli antichi alvei del Fiume Isonzo. La terza generazione di Barducci, i fratelli Enzo, Giancarlo ed Annarita, dà un nuovo volto al vino: imbottigliando e creando un'etichetta che sta "a cuore" alla gente del luogo. Oggi l'attività sta passando alla quarta generazione con Marco e Maria Carla che, dopo esperienze internazionali in altri settori, hanno deciso di ritrovarsi nel luogo dell'infanzia con l'obiettivo di aprire le porte dell'azienda e della tipica "frasca" al mondo.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Chardonnay, Pinot Grigio, Bianco (da uve Friulano), Malvasia.

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla.

VINI ROSSI: Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot.





Ronchi dei Legionari
Via Mitraglieri, 2
34074 Ronchi dei Legionari GO
T. 0039 0481 786 802
info@doville.it

Do Ville

🕒 lun-ven: 9-17

sab, dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 12 seduti

— SUPERFICIE: 20 ettari DOC Isonzo

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE; SL



Do Ville un nome che risale all'età aurea di Aquileia, quando la regione era una delle più importanti zone strategiche dell'Impero



Romano. Tra Ronchi dei Legionari e Terzo di Aquileia sorgeva infatti una serie di Praedia: fertili ville agricole abitate e governate da liberti, stimati dai patrizi romani per l'accortezza dell'amministrazione e per l'ottima qualità del vino prodotto. Di due di esse sono state ritrovate le tracce storiche nei pressi di San Polo e Vermegliano: i vigneti crescono proprio in questa zona ed il nome a rafforzarne le tinte. Il nome della cantina vuole sottolineare il vincolo dichiarato ed indissolubile alle radici della tradizione che rende nobili i vini friulani. Un lecito vanto di conoscenza e rispetto dell'arte della vinificazione più pura. La visita alla cantina è un'esperienza familiare e conviviale dove potrete godere della spiegazione in azienda

partendo alla vigna, arrivando in cantina, con la possibilità di assaggiare i frutti che la natura offre in stagione. Sono disponibili tre modalità di degustazioni.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Giuliano (Friulano), Malvasia Istriana, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio.

VINI ROSATI: Cabernet Sauvignon vinificato in bianco.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Sauvignon.

ALTRI PRODOTTI: Olio Evo - 100% bianchera



San Dorligo della Valle
Loc. Aquilinia, 420
34018 San Dorligo della Valle TS
entrata da Via Flavia di Aquilinia
T. 0039 338 918 6872
bianchera@yahoo.it

Fior Rosso 1823

🕒 lun-dom: 9-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 55 in piedi; 25 seduti

— VISITE: 55 persone

— LINGUE: EN; DE



Scopri l'oro liquido di Fior Rosso 1823, un'eccellenza dell'olio extravergine di oliva proveniente dalla varietà autoctona Bianchera di Trieste e TERGESTE D.O.P. Con sede a San Dorligo della Valle, in provincia di Trieste, l'azienda di Adriana Zeriul



incarna la tradizione e la passione per la produzione di olio di alta qualità. Profumo fruttato medio-intenso di carciofo, mandorla e pomodoro si mescolano armoniosamente, mentre il gusto offre un equilibrio unico di amaro e piccante. Vincitore di numerosi premi e riconoscimenti, l'olio Fior Rosso 1823 è un'esperienza sensoriale che trasforma ogni piatto, perfetto sia per la cucina mediterranea che continentale. Con piante di proprietà e un impegno diretto verso il consumatore, Fior Rosso 1823 garantisce purezza e qualità in ogni goccia.

PRODOTTI

Olio Tergeste DOP, su richiesta: formaggio, salumi, vino.



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

- ① lun-gio: solo su prenotazione; ven: 17-20;
sab: 17-20 solo su prenotazione
- ① degustazioni e shop ven, sab: 17-20
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti
- ___ VISITE: solo su prenotazione
- ___ SUPERFICIE: 5 ettari DOC Carso,
3 ettari DOP Tergeste
- ___ PRODUZIONE: 18.000 bottiglie annue
- ___ FASCIA PREZZO: € 11-20
- ___ LINGUE: EN; DE; SL; HR



Disposta sull'ultima collina arenaceo marnosa alle porte di Trieste, affacciata sul mare e battuta dai venti di bora invernali e dalle docili brezze marine d'estate, quest'azienda a conduzione familiare produce vini



della DOC Carso e olio extravergine d'oliva DOP Tergeste. Qui si coltivano antichi vitigni e il vino non è solo piacere del palato, ma cultura e tradizione millenaria. Tutta la produzione di Kocjančič Rado è biologica e avviene secondo le leggi della natura: sia in vigneto che in uliveto non viene effettuato alcun tipo di trattamento chimico; allo stesso modo, anche i lavori in cantina sono completamente naturali e non è prevista alcuna fermentazione spinta o chiarifica estrema. Tutta la produzione di vino è legata alle varietà autoctone triestine, come la Vitovska, la Malvasia istriana, un uvag-

gio bianco da vigne centenarie, un uvaggio rosso locale e, nelle annate migliori, alcune riserve. Per l'olio, la produzione principale è di due varietà autoctone, la Belica-Bianchera (Presidio Slow food) e la Buga. Oltre ad un blend di vecchie varietà locali.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Vitovska, Malvasia Istriana, Brežanka - vigneto centenario, Pasik - passito di Moscato giallo, Brika - spumante metodo ancestrale.
VINI ROSSI: Krogle - uvaggio di refosco, merlot e piccola nera, Refosco riserva.
Olio Evo Belica - Bianchera DOP Tergeste e presidio Slow food, Buga e Blend - olivaggio di varietà autoctone.



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

- ① lun-gio: solo su prenotazione;
ven, sab: 11.30-18
Turno di chiusura: dom
Degustazioni gio-dom
Maggio, giugno, luglio dal primo gio
del mese tradizionale Osmiza,
orario 11:00-22:00
- ___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti
- ___ SUPERFICIE: 15 ettari
- ___ PRODUZIONE: 45.000
- ___ LINGUE: EN



La passione per la terra e i suoi frutti, l'uva e l'oliva, contraddistingue da generazione in generazione la famiglia Parovel, antica famiglia di vignaioli e olivicoltori dalle radici



slovene. Ai piedi della Riserva Naturale Val Rosandra-Dolina Glinščice, a pochi minuti da Trieste, dove millenni fa l'Altipiano Carsico scese verso l'Istria formando il canyon in cui scorre il fiume Rosandra. In questa zona grazie alla favorevole posizione dei terreni, alla varietà delle viti, alla facoltà intrinseca del suolo e del clima temperato, si ottiene un vino con ideali caratteristiche di longevità. I vitigni coltivati dalla famiglia Parovel dal 1898 sono gli autoctoni della zona DOC Carso-Kras: la sapida Vitovska, l'aromatica Malvasia istriana, la fresca Glera, il Terrano asprigno e colorato, l'autentico e struttu-

rato Refosco d'Istria. Un viaggio tra gusto, cultura del territorio, natura e persone. È la nostra idea di ospitalità in cantina per farvi assaporare i nostri due mondi: vino e olio, Carso e Istria. Degustazioni di vini autoctoni DOC Carso e oli extravergine d'oliva DOP Tergeste, immersi nella pace della Riserva Naturale Val Rosandra abbracciata dal costone Carsico. Condividiamo con voi generazioni di valori, emozioni, storia e la nostra passione da sempre legata al territorio a cui apparteniamo. Esperienze e degustazioni che parlano di storia, tradizione, famiglia, i pastini di Barde nella culla della produzione Parovel. I terrazzamenti esposti a sud ci parlano di Mediterraneo, di uve mature e di vini strutturati con grande potenzialità di invecchiamento.
NB: degustazioni previste soltanto dal giovedì alla domenica.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Onavè Barde vitovska, Malvasia istriana, Visavì Bianco.
VINI ROSSI: Visavì Rosso Barde, Hodi Barde terrano, IMÀ Barde refosco dal Peduncolo Rosso.
VINI SPUMANTI: Audace prosecco DOC Trieste, Visavì Spumante Barde cuvée di malvasia e Glera metodo prosecco.



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

Ristorante gourmet

🕒 mer, gio: 19-23; ven-dom: 12-15 / 19-23

Turno di chiusura: lun, mar

🕒 Orari bar/osteria estivo:

sab, dom: 10-22.30

— COPERTI: 60 interni; 15 esterni

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— LINGUE: EN; DE; SL



A San Michele del Carso, che fu teatro della Grande Guerra, vive la famiglia Devetak la cui inclinazione all'accoglienza è tramandata da 5 generazioni, fin dal 1870. Avguštin Devetak



assieme alla moglie Gabriella e le figlie Sara, Tatjana, Tjaša e Mihaela gestiscono oggi il ristorante a menu stagionale e una cantina scavata nella pietra, contenente 12.000 bottiglie da tutto il mondo, nonché un'osteria per pasti frugali e un'azienda agricola, che produce confetture, sciroppi, nettari, sottaceti e miele. Dal 2007 è possibile soggiornare in una delle 8 stanze arredate in vecchio stile carsico ma dotate di tutti i comfort. Dagli anni 90 Chiocciola Slow food e dal 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

🕒 ven-dom: 12-22.30

Turno di chiusura: lun, mar, mer, gio

— VISITE: solo su prenotazione 70 persone

— SUPERFICIE: 3 ettari

— PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Colja Jozko

— LINGUE: EN, DE, SL



L'azienda agricola Colja Jozko si trova nella zona DOC Friuli Carso, a pochi chilometri dal mare e dalla Slovenia, nel piccolo borgo di Samatorz. Qui si producono e vendono salumi, ortaggi e vini ottenuti da vitigni autoctoni e affinati in una suggestiva cantina scavata nella roccia, un luogo capace di



offrire al vino un ambiente di maturazione ideale e dalla temperatura stabile. La coltivazione della vite fa parte della storia di questa azienda, che ha scelto di modernizzare, con processi rigorosamente naturali, i collaudati metodi della tradizione locale in-

roducendo nuovi sistemi di piantagione di vitigni autoctoni, come Vitovska, Malvasia e Terrano, e criteri di vinificazione d'avanguardia. L'agriturismo propone una cucina sana e genuina, realizzata con prodotti di propria produzione. La sede, in una zona tranquilla immersa nel verde, è il punto di partenza ideale per scoprire il Carso triestino, passeggiare nei boschi, fare escursioni in bici o mountain bike e visitare grotte (Grotta Gigante, Grotte di San Canziano, Grotte di Postumia), doline e resti della Prima guerra mondiale.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Vitovska, Malvasia, Woman Vision, Sauvignon.

VINI ROSSI: Terrano.

VINI SPUMANTI: JC Brut.



Sgonico
Via Sagrado, 1
34010 Sgonico TS
T. 0039 040 2296672
info@ostrouska.it

Ostrouska

Agriturismo

① lun-ven: aperto solo su prenotazione
sab, dom: 10-22

Nelle giornate di apertura su prenotazione
si accettano solo gruppi da minimo
20 persone

___ SALA DEGUSTAZIONE: 60 posti
___ LINGUE: EN



L'azienda Ostrouska, da sempre a conduzione familiare, si occupa di ricezione agrituristicamente dal 1986. Situata a Sagrado, nel cuore del Carso triestino, è un ottimo punto di partenza per camminate e passeggiate in mountain bike con, nelle vicinanze, importanti mete turistiche come la Grotta Gigante, la Casa Carsica, l'orto



botanico Carsiana e la riserva del Monte Lanaro. È inoltre base ideale per chi vuole semplicemente rilassarsi nel verde, godendo di un bellissimo panorama con vista sul mare, tra cibi genuini e ottimi vini.

PRODOTTI

Vini autoctoni, ortaggi, salumi e carni di produzione propria.



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

Ristorante gourmet

① mar-sab: 19.30-23
dom: 12.30-14.30 / 19.30-23
Turno di chiusura: lun
Festività comandate (Natale, Pasqua,
Capodanno ecc. sempre aperto)
___ FASCIA PREZZO: oltre € 40
___ COPERTI: 60 interni
___ RICETTIVITÀ: Hotel James Joyce
___ LINGUE: EN; DE; HR



Dal 2012 nella Cittavecchia di Trieste il nostro ristorante vi aspetta nelle ampie sale interne e d'estate nella suggestiva terrazza estiva tra le case di Cavana. La nostra cucina nasce nella tradizione e prosegue con le novità che amiamo proporre ai nostri clienti. Nel nostro menù troverete alcuni piatti della tradizione triestina che prepariamo da sempre o comunque l'utilizzo di prodotti tipici in ricette contemporanee. Lo Chef e la sua brigata amano sperimentare cose nuove, sempre attenti alla qualità della materia prima ed alle tecniche di preparazione e cottura.



Trieste
Via Cesare Battisti, 18/A
34125 Trieste TS
T. 0039 040 203 5357
info@caffesanmarco.com

Antico Caffè San Marco

Ristorante gourmet

① lun-giov: 8.30-22.30; ven, sab: 8.30-23.00
dom: 9-21
Gli orari indicati si riferiscono al ristorante
___ FASCIA PREZZO: € 30-40
___ COPERTI: 60 interni; 60 esterni
___ LINGUE: EN; DE; ES; SL; FR; GR



Non il più antico ma forse il più autentico dei caffè storici di Trieste. Inaugurato nel 1914, l'Antico Caffè San Marco ha saputo conservare atmosfera e arredi del primo Novecento triestino rimanendo, però, attuale. Una cornice perfetta dove si inseri-



sce un'offerta di ristorazione contemporanea, capace di valorizzare i prodotti del territorio: ristorante, pasticceria e un'interessante enoteca per scoprire le peculiarità di Trieste anche attraverso i sensi.



Trieste
Piazza Attilio Hortis, 3
34123 Trieste TS
T. 0039 040 301 460
buffetsiorarosa@gmail.com

Buffet Siora Rosa

Ristorante italiano

🕒 lun-dom: 10-22

Turno di chiusura: lun

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— LINGUE: EN; DE



Buffet Siora Rosa è un'istituzione storica di Trieste, nato nel 1921. Situato nel cuore della città, è rinomato per i suoi piatti della tradizione locale, come il bollito misto e altre specialità tipiche. L'atmosfera acco-



gliente e familiare, unita alla qualità delle pietanze e al servizio genuino, rende questo locale un punto di riferimento perfetto per chi vuole immergersi nella cultura gastronomica locale con un tocco di storia e tradizione.



Trieste
Via Roma, 24 B
quartiere Borgo Teresiano
34132 Trieste TS
T. 0039 340 608 6977
shop@contimetrieste.it

Còntime Trieste

Enoteca

🕒 mar-sab: 10-12.30 / 17-21

dom, lun solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 posti

— LINGUE: EN; DE; ES; SL; FR



Nel cuore pulsante di Trieste, Còntime è l'unica "Enoteca Locale Urbana" che offre un'esperienza inimitabile di degustazione di vini del Carso triestino e altri prodotti tipici. Qui, i visitatori possono creare il proprio souvenir enogastronomico scegliendo tra 100 etichette di vini, da Muggia a Sistiana, inclusi spumanti, prosecco DOC Trieste subacqueo, oli extravergine d'oliva Tergeste DOP, liquori, amari, gin, formaggi e salumi del Carso, mieli e composte di frutta della provincia di Trieste. Le degustazioni Còntime, perfette per uno spuntino o un aperitivo, sono un viaggio guidato dal racconto affascinante della Cantastorie, rendendo ogni visita un'esperienza indimenticabile.



Trieste
Via Dante, 2/B
34100 Trieste TS
T. 0039 040 637 838
eppingercaffe@gmail.com

Eppinger Caffè

Ristorante italiano

🕒 lun-dom: 07-21

Turno di chiusura: dom in estate

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 50 interni; 60 esterni

— LINGUE: EN; DE; SL; HR



Bar di Trieste che vanta una lunga ed antica tradizione di pasticceria e caffetteria, la cui storia inizia nel 1848, dove ancora oggi vengono proposte ricette ispirate dalla



tradizione e ripresentate anche con gustose rivisitazioni. La pasticceria è un punto di riferimento nella via pedonale che va dal Teatro Romano al mare, non lontano dal primo negozio storico. Al primo piano uno spazio dedicato alla condivisione, al piacere del tè e delle chiacchiere. Al centro della sala il grande tavolo bianco suggella questo momento di comunione dello stare insieme. La domenica, il brunch la fa da padrone con un menù ricco, composto da alimenti freschi e genuini. Eppinger Caffè è il luogo di convivialità: aperitivi, pranzi, incontri, mostre, conferenze o semplicemente un caffè.



Trieste
Piazza Unità d'Italia, 2
34121 Trieste TS
T. 0039 040 760 011
harrys@duchidaosta.com

Harry's Restaurant & Dehors

Ristorante gourmet

🕒 lun-dom: 12-14.30 / 19-22

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 60 interni; 60 esterni

— Ricettività: Grand Hotel Duchi D'Aosta

— LINGUE: EN; DE; ES; FR



La Cucina del rinnovato Harry's Restaurant & Dehors del Grand Hotel Duchi d'Aosta celebra i classici della tradizione triestina, reinterpretandoli con un tocco innovativo. Questa rivisitazione consente di riscoprire piatti iconici sotto una luce nuova, dove la creatività incontra la qualità degli ingredienti, in una fusione di sapori e tecniche. L'intento è offrire un'esperienza gastronomica che soddisfi anche i palati più raffinati, pur mantenendo un forte legame con il territorio e le tradizioni culinarie locali. Inoltre, il nostro menù inclu-



de sempre una selezione ricca e variegata di piatti completamente vegetariani, ma anche pescetariani e fruttariani, rispondendo con attenzione anche alle esigenze legate alle intolleranze alimentari.



Trieste
Via Malcanton, 10
34121 Trieste TS
T. 0039 040 241 0719
hostaria.malcanton@gmail.com

Hostaria Malcanton

Ristorante italiano

① mer-lun: 11-15.30/18-23.30

Turno di chiusura: mar
chiuso per ferie dal 6 al 22 novembre e
dal 15 al 27 febbraio

___ FASCIA PREZZO: € 30-40

___ COPERTI: 55 interni; 35 esterni

___ LINGUE: EN



A pochi metri da piazza Unità d'Italia, in un ambiente caldo e informale, l'Hostaria Malcanton propone piatti tipici della tradizione marinara italiana e della gastronomia triestina, rielaborati in chiave più moderna. I primi sono realizzati con prodotti freschi e a km zero mentre la proposta di secondi varia in base al pescato



del giorno. Rigorosamente fatti in casa i dolci, preparati con materie prime del territorio. La carta dei vini offre un'accurata selezione di bianchi e rossi del Friuli Venezia Giulia.



Trieste
Fraz. Contovello-Kontovel
34017 Trieste TS
T. 0039 347 993 3778
klin.karst@gmail.com

Klin

① lun-dom: 10 posti solo su prenotazione
con almeno due giorni di anticipo

___ SALA DEGUSTAZIONE: 10 posti

___ SUPERFICIE: 0,2 ettari

___ PRODUZIONE: 2.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: oltre € 21

___ LINGUE: EN; ES; SL; HR

Sono Katrin Štoka, la titolare e la forza motrice della mia giovane (da giugno 2018) e piccolissima azienda agricola "Klin" a Contovello-Kontovel, un paesino sul ciglione tra il Carso e il golfo di Trieste. Sono viticoltrice e vignaiola, sommelier e una grande amante della natura e della sostenibilità. Non produco solo vino, ma coltivo anche verdura, frutta ed erbe aromatiche. Nelle mie vigne a picco sul mare organizzo, anche assieme ad associazioni/enti ed altre aziende agricole locali, degustazioni e wine-experience. La nostra cantina e i nostri vigneti si trovano in un contesto di viticultu-



ra eroica: su vigneti terrazzati, tra il ciglione carsico e il mare. Un calice di vino, la terra, la brezza marina, il panorama: lasciatevi emozionare.

NB: prenotare la degustazione con almeno due giorni di anticipo

PRODOTTI

Jess, metodo ancestrale: un vino stravagante, naturalmente frizzante, un'originale vino nato nella culla dei vigneti di Prosecco-Prosek. Mira el Mar, raffinato metodo classico, millesimato con almeno 9 mesi sui lieviti. Viola, caparbio vino rosso: un succo d'uva alcolico nato dalla terra rossa del Carso. Viktor, vino bianco macerato: un affascinante e genuino orange wine.



Trieste
Via San Lazzaro, 9
34122 Trieste TS
T. 0039 040 260 7179
odioilbrodots@gmail.com

Odio Il Brodo

Ristorante italiano

- ⌚ Invernale: mar-sab: 11-22; dom: 10-16
Turno di chiusura: lun
- ⌚ Estivo: lun: 18-23; mar-sab: 11-22
Turno di chiusura: dom
- ___ FASCIA PREZZO: *meno di € 20*
- ___ COPERTI: *45 interni*
- ___ LINGUE: EN; DE



Andrea Natali, triestino, da 15 anni cuoco fra l'Italia ed il Canada, è l'ideatore dell'innovativa formula di "Odio il Brodo": chicken bistrot con cibo genuino e pollo sempre fresco e croccante. Un pollo che viene proposto in un modo nuovo, grazie alle sperimentazioni sui tempi di cottura e ad accostamenti inaspettati. Da Odio il Brodo si può gustare anche patate fritte e dolci, sandwich appetitosi, tacos, burritos, pasti veloci, contorni, dolci deliziosi, colazioni ed aperitivi. Ogni domenica viene proposto un ricco brunch.



PRODOTTI

Prodotti km 0, birre artigianali, 4 tipologie di vino.



Trieste
Molo Venezia, 1
34123 Trieste TS
T. 0039 040 322 9296
pier@pierts.it

Pier

Ristorante italiano

- ⌚ lun-dom: 11.30-15.30 / 18.30-22.30
- ___ FASCIA PREZZO: € 20-30
- ___ COPERTI: *70 interni; 100 esterni*
- ___ LINGUE: EN; DE; ES



Pier è un ristorante esclusivo situato sulla splendida terrazza fronte mare del Molo Venezia a Trieste. Propone un'esperienza culinaria multisensoriale, grazie alla cucina raffinata dello chef e a una selezione di vini



e cocktail pensati per accompagnare ogni piatto. Ideale per cene eleganti o eventi, il locale unisce sapori ricercati e un'atmosfera suggestiva, con vista sul mare, rendendo ogni visita un'esperienza indimenticabile.



Trieste
Piazza Attilio Hortis, 7
34124 Trieste TS
T. 0039 040 300 633
T. 0039 347 393 4467
info@aifiori.com

Trattoria Ai Fiori

Ristorante gourmet

- ⌚ lun: 19-22.30
- mar-sab: 12.30-14.30 / 19-22.30
- Turno di chiusura: dom
- ___ FASCIA PREZZO: € 30-40
- ___ COPERTI: *40 interni; 40 esterni*
- ___ LINGUE: EN; DE; ES; FR



La Trattoria ai Fiori è uno storico locale triestino che si affaccia sul giardino di piazza Attilio Hortis, nel cuore della città storica, a pochi minuti da Piazza Unità. Gli interni sono semplici ed eleganti mentre nella bella stagione è possibile mangiare all'aperto. Un'ospitalità attenta e la valorizzazione delle materie prime sono i punti di forza del locale. La cucina propone ricette tradizionali, prevalentemente di mare, rielaborate con creatività e una ricerca di abbinamenti che permettano al sapore del pesce di risultare esaltato da contorni e spezie scelte con sapienza. Presenti anche proposte di carne e



la possibilità di creare versioni vegetariane dei piatti. La carta dei vini offre un'attenta selezione: dal Carso Triestino al Collio, dai Colli Orientali del Friuli a Slovenia e Croazia. Non mancano importanti etichette del panorama vinicolo nazionale.



Variegata dal punto di vista paesaggistico, con spiagge, foci di fiumi e rocce a strapiombo sul mare, la costa adriatica del Friuli Venezia Giulia propone spunti altrettanto stimolanti durante le pause tra un'escursione, un bagno o una passeggiata sulla sabbia dorata.



L'offerta del mare e della laguna è straordinaria in termini qualitativi.



Crostacei come **granseole**, **scampi**, **aragoste**, **canoce** e **gamberi** nobilitano i menu dei locali così come



la qualità di **sogliole**, **spigole**, **mormore**, **saraghi**, **orate**, **ombrine**, **passere** e **anguille pescate** nell'Alto Adriatico chiede solo una preparazione semplice che ne salvaguardi le qualità organolettiche.



Da provare, nella zona di **Grado**, il famoso **boreto**, una pietanza dei pescatori da accompagnare con polenta bianca. Caratteristiche e deliziose anche le **acciuughe** - o **sardoni** - impanate e le **sarde**, fritte o **in saor**.

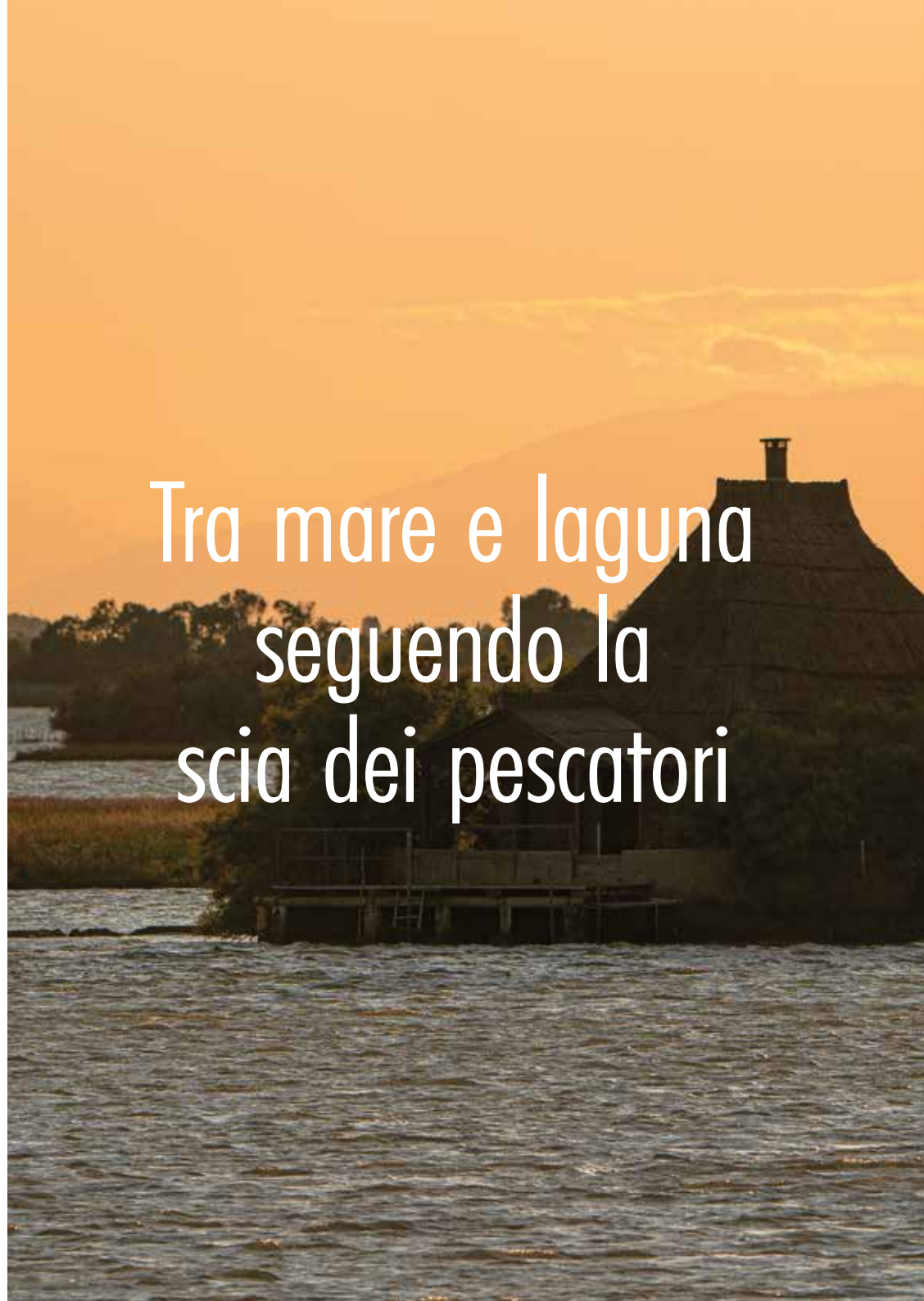
Classici anche i primi e gli antipasti con **vongole**, **capelunghe**, **capesante**, **fasolari** e **cozze**.



Nel nostro itinerario, ristoranti e trattorie dove appagare la voglia di pesce fresco abbinato a un delizioso bianco friulano non mancano: sul mare, sulla laguna o nell'immediato entroterra. Cercateli nelle pagine che seguono e... buon appetito.



Tra mare e laguna seguendo la scia dei pescatori





Aiello del Friuli
Strada Provinciale, 126
33041 Aiello del Friuli UD
0039 4311 993 576

La Prosciutteria IE Palmanova

Ristorante tipico

🕒 lun-dom: 10-20

Chiuso: Pasqua, Natale, 1° gennaio

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 60 interni; 50 esterni

— LINGUE: EN;



La prosciutteria IE di Palmanova è il posto perfetto per una pausa dallo shopping, a pochi passi dalla città patrimonio UNESCO. Che si tratti di una colazione di mezza mattina, un aperitivo o un pranzo vi attendono con panini, pizza, primi piatti, specialità friulane e, ovviamente, il nostro immancabile prosciutto di San Daniele DOP.



Aquileia
Piazza Pirano 12
33051 Aquileia UD
Telefono: 0039 3246239492
info@ritterdezahony.it

Barone Ritter de Záhony

🕒 lun-mar: 10.00-13.00 / 15.00-19

mer-giov: 10.00-13.00 / 15.00-21

ven-sab: 10.00-13.00 / 15.00-22

dom: 17.00-21

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 persone

Degustazioni anche durante

il weekend solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 57 ettari. DOC Friuli,

DOC Friuli Aquileia, Prosecco

— Produzione: 35.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; ES; FR



L'azienda, con radici che affondano nella storia del monastero medioevale di Santa Maria di Aquileia, è custode di una tradizione vitivinicola che risale al 1850, quando il Barone Ettore Ritter de Záhony trasformò l'ex mo-



nastero in una società agricola pionieristica dedicata alla viticoltura. Con oltre 170 anni di storia alle spalle, la settima generazione della famiglia Ritter de Záhony continua con passione la tradizione, lavorando la vite con metodi innovativi e dedicando grande cura ai differenti profili di terreno, che donano alle uve una maturità eccezionale, dando vita a vini eleganti dai profumi intensi. Tutti i vigneti sono certificati CEVIQ - Certificazione Vini Italiani di Qualità - garantendo non solo la qualità del vino, ma anche un impegno verso la sostenibilità ambientale.

Dal 2024 l'azienda ha anche aperto il Wine Bar Giardini Ritter de Záhony situato all'interno di un casale del XIX secolo, ex mulino per il frumento, a Monastero di Aquileia. Circondato dai Giardini, da cui il nome, si affaccia sul Natissa con vista sull'entrata della Via Sacra, l'antico porto fluviale di Aquileia. Dagli interni del Wine Bar si intravedono i locali della cantina dell'azienda vinicola, a cui è collegata da una porta in ferro e vetro. I vini della cantina Ritter de Záhony in degustazione, sono accompagnati da una selezione di prodotti regionali. È anche possibile organizzare eventi privati per degustazioni vini e aperitivi tutti i giorni previa prenotazione via mail o telefonicamente.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Barone Ritter de Záhony,

VINI BIANCHI: Elvine (Chardonnay); Edda

Cristina (Vino Bianco Aromatico da uve

Palava); Amalie (Ribolla Gialla)

VINI ROSSI: Manfredo (Merlot); Theodor

(Pinot Nero); Hektor (Merlot-Riserva);

Hektor (Cabernet-Riserva)

VINI PASSITI: Nyar (da uve Pálava)

VINI ROSATI: Maví (da uve Rebo)

VINI SPUMANTI: Brut Prosecco DOC



Aquileia
Via Beligna, 41
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 919 700
puntovendita@catullio.it

Ca'Tullio

🕒 lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18; sab: 8.30-12.30

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 posti in sala

degustazione e punto vendita

80 posti sala degustazione

taberna Romana

— SUPERFICIE: 40 ettari DOC Aquileia

40 ettari DOC Colli Orientali del Friuli

— PRODUZIONE: 300.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



Risalgono alla fine dell'Ottocento le origini della tenuta Ca'Tullio, quando venne realizzata la struttura che, nel 1928, avrebbe conosciuto un raggiante sviluppo come attività agricola a opera della famiglia Tullio.



Ca'Tullio, imponente e funzionale struttura disposta su quattro piani, fu all'epoca una delle realtà economiche più significative del territorio per la produzione di frutta, ortaggi, portinnesti per la vite (Kober) e granaglie, ma soprattutto per l'attività di essiccazione del tabacco. Attorno al 1980 l'azienda venne rilevata e conobbe un nuovo slancio, ma è tra il 1994 e il 1999 che vede la vera e propria rinascita, quando l'intero complesso viene sapientemente ristrutturato conservando il fascino della struttura origi-

naria, in uno dei rari esempi di *archeologia industriale* del Friuli Venezia Giulia. Oggi la nuova attività produttiva è dedicata interamente alla coltivazione dei vigneti, che si estendono tra i *terroir* della zona DOC Friuli Aquileia e DOC Friuli Colli Orientali. Su prenotazione è possibile organizzare visite e degustazioni guidate.

PRODOTTI

Vini Bianchi: Traminer Aromatico, Muller Thurgau, Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio.

VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Merlot, Cabernet Franc.

SPUMANTI: Prosecco DOC Extra Dry, Prosecco Rosé Brut Millesimato, Ribolla Gialla Brut.

VINI DOLCI: Verduzzo

GRAPPE: Grappa Traminer, Grappa Refosco



Aquileia
Via Stazione, 2
33051 Aquileia UD
T. 0039 346 479 2028
info@cocambo.com

Cocambo

🕒 lun-ven: 9-14; sab, dom: 9-18

— VISITE: solo su prenotazione

— LINGUE: EN; DE; HU



Cocambo è un viaggio nel mondo del caffè, del cioccolato e di tutte le prelibatezze dell'arte della pasticceria artigianale. L'accogliente struttura comprende i laboratori, la caffetteria, il negozio e la sala corsi. Al suo interno è possibile vedere la torrefazione del caffè, la lavorazione del cacao per la produzione del cioccolato e interessanti percorsi audiovisivi. Cocambo organizza visite di gruppo, per esperienze guidate di mezz'ora e più impegnative attività in laboratorio, e corsi online.



PRODOTTI

Cioccolato, caffè, gelato, snacks salati, bevande calde e fredde, centrifughe di frutta, dolci tipici, confetture.



Aquileia
Via San Zili, 42
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 915 13
info@lacolombara.it

La Colombara

Ristorante tipico

🕒 lun, gio: 11-15

mar, mer, ven-dom: 11-15 / 19-22.30

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 70 interni; 40 esterni

— LINGUE: EN; DE



La bontà, la qualità e varietà dei piatti che giornalmente si possono degustare al ristorante La Colombara sono assicurate dalla gestione casalinga della famiglia Aizza che in esso profonde l'amore e l'esperienza della cucina marinara della vicina Isola di Grado. Al ristorante potete trovare una cucina principalmente a base di pesce freschissimo proveniente dai mercati di Grado e Marano Lagunare, accompagnata da pane, pasta e dolci fatti in casa a partire dalle materie prime a km zero provenienti dalla bassa friulana.



Aquileia
Piazza Capitolo, 17
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 919 592
info@pasticceriamosaico.com

Pasticceria Mosaico

🕒 lun-dom: 9-19

Da luglio ad agosto tutti i giorni
orario 8-20

— VISITE: solo su prenotazione

— LINGUE: EN; DE; HU



La Pasticceria Mosaico di Aquileia, fondata nel 1978 dalla signora Alietta e dal signor Mario, ha le sue origini in un piccolo laboratorio, dove preparavano crostate e torte tradizionali per alberghi e ristoranti locali. Nel 1992 si trasferisce in Piazza Capitolo, di fronte alla Basilica, espandendosi nel mondo del cioccolato, caffè e tè, e specializzandosi in dolci senza glutine, senza latticini e vegani. Nel 2011, inaugura la Saletta con 50 posti a sedere e un laboratorio di cioccolato a vista, offrendo corsi per bambini e



adulti, e serate di degustazione. La pasticceria si è dotata anche di una mini-torrefazione, a riprova del fatto che è alla continua ricerca di produrre da sola ciò che vende: pasticceria, confetture, gelati, panini con pane fatto in casa e caffè. La Pasticceria Mosaico è famosa per la Gubana, il Presnitz e il "DolceAqvileia", un dolce ispirato agli ingredienti dell'Antica Roma.

PRODOTTI

Cioccolato, caffè, gelato, snacks salati, bevande calde e fredde, centrifughe di frutta, dolci tipici, confetture,



Aquileia
Via San Zili 50/A
33051 Aquileia UD
T. 0039 333 947 8494
info@tarlao.eu

Tarlao Vignis in Aquileia

🕒 lun-dom: 9-22

— SALA DEGUSTAZIONE: 100 posti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 7 ettari

— PRODUZIONE: 36.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE; ES; RU



La famiglia Tarlao ha sviluppato una filosofia del vino che unisce l'attenta valorizzazione delle tipicità delle uve all'apporto che le è giunto da generazioni di familiarità con la terra e con i suoi prodotti. Oltre a ciò, essa ha voluto e saputo rimanere aggiornata sugli sviluppi delle ricerche in campo enologico. Il nonno Igino e il papà Sabino hanno imparato direttamente nei campi l'arte di coltivare, mentre Francesco ha studiato enologia e vanta esperienze nelle zone viticole più prestigiose al mondo, tra cui Argentina e Stati Uniti, portandosi a casa esperienze e tecnologie nuove. L'arte che Francesco e la sua famiglia portano avanti ogni giorno non trascurava l'eredità di secoli, ma neppure rifiuta quanto di buono può regalare l'appassionata ricerca nel campo. Infine, la vita di generazioni tra le vigne e la cantina, tra la terra e le botti, ha abituato i loro sensi ai colori, agli odori, ai sapori dei vini che producono. Sentono il vino e l'uva: con la vista, l'olfatto, il tatto, il gusto. È per questa ragione che, per fare i vini, si basano sui loro sensi.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot Bianco, Malvasia, Sauvignon, Friulano, Traminer, Chardonnay, Uvaggio Bianco.

VINI ROSSI: Merlot, Refosco.

VINI SPUMANTI: Calende Metodo Classico



Aquileia
Via Beligna, 30/D
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 93083
T. 0039 340 0049333 / 335 5250582
vinibrojli@gmail.com

Vini Brojli

🕒 lun-sab: 9.30-12.30 / 15-19

dom: solo su prenotazione

Orario pomeridiano estivo: 15.30-19.30

— COPERTI: 120 in piedi; 60 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 15 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



L'azienda agricola Vini Brojli si è sviluppata in un contesto culturale nel quale la tradizione della viticoltura ha una storia millenaria. Il nome Brojli deriva infatti da brojilos che, per le antiche popolazioni di origine celtica che si insediarono nella zona, indicava i piccoli appezzamenti di terra vicino a casa coltivati a vite. Gli stessi dove gli antichi romani producevano il vino per i nobili di Aquileia. La lunga storia contadina, il rispetto per le tradizioni e un terreno fertile e generoso, lavorato con tecniche naturali di coltivazione, fanno dell'azienda un punto di riferimento sul territorio. Le numerose tipologie di vino prodotte sono caratterizzate da uve di prima qualità e da una vinificazione ottenuta con procedimenti poco invasivi: i vini sono giovani, freschi e in grado di adattarsi sia con pietanze locali che con specialità nazionali. L'azienda, a conduzione familiare, offre la possibilità di assaporare i suoi vini e visitare la cantina in un clima contadino nel pieno rispetto della tradizione locale. L'accogliente "velarium" della cantina, al centro di un ampio giardino con vista sulla Basilica Patriarcale di Aquileia, è perfetto per degustazioni, bicchierate di festa o momenti di relax.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Pinot Bianco, Riesling, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Chardonnay.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Campo della Stafula.

VINI SPUMANTI: Tracce Metodo Classico, Ribolla Gialla Brut.

VINI DOLCI: Verduzzo Friulano.

ALTRI PRODOTTI: Grappe, Grappa di Refosco, Grappa di Traminer, Salumi tipici.



Aquileia
Via San Zili, 14
33051 Aquileia UD
T. 0039 333 863 2648
T. 0039 338 564 8301
info@vinipuntinaquileia.com

Vini Puntin

🕒 lun-dom: 9.30-18.30

— SALA DEGUSTAZIONE: 12 posti; vini con finger food

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 4,5 ettari vitati certificati biologici e 7,5 ettari di seminativi certificati biologici

— PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



Curare con passione quattro ettari di vigneti e produrre vini che siano fedele espressione dello straordinario territorio della DOC Aquileia è da sempre il lavoro di Dario e Monica. L'azienda è certificata biologica. Lavorano la terra nel rispetto della biodiversità e cercano non solo di preservare l'ecosistema ma di potenziarne le forme di vita e la fecondità naturale del suolo. Producono circa 25.000 bottiglie all'anno divise in otto tipologie di vini. Si occupano da soli dei vigneti, di tutte le lavorazioni in cantina, dell'accoglienza e della commercializzazione dei loro vini. Accolgono con piacere gli ospiti che possono degustare i vini in cantina, visitare la vigna e usare le loro biciclette per pedalare in campagna.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Pinot Bianco, Cantius Bianco, Malvasia.

VINI ROSSI: 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

🕒 lun-dom: solo su prenotazione

— VISITE: *Gli orari di apertura variano; L'agriturismo apre da aprile ad ottobre il servizio di pernottamento è sempre disponibile.*

— FASCIA PREZZO: *meno di € 20*

— RICETTIVITÀ: *La selce Farmhouse*

— LINGUE: *EN; ES*



La Selce Farm house è un'azienda agricola a conduzione familiare da cinque generazioni. Si trova nella bassa pianura friulana, a breve distanza da siti di elevato interesse turistico/culturale come Palmanova, Strassoldo, Aquileia e Grado. È conosciuta in tutta la regione per i labirinti nel mais, con i quali promuovono territorio! In periodi stagionali viene aperto l'agriturismo nel quale troverete tipici prodotti locali. A La Selce Farm



House, all'interno della fattoria didattica, sarete sorpresi dalle svariate attività per grandi e piccini!

www.laselcefarmhouse.it



Carlino
Strada Colomba, 4
33050 Carlino UD
T. 0039 329 574 3311
info@cadellovo.it

Tenuta Ca' del Lovo

🕒 lun-gio: solo su prenotazione

ven-dom: 8-12 / 14-18 solo su prenotazione

— LINGUE: *EN; DE*



La Tenuta Ca' del Lovo, nella Laguna di Marano, è un paradiso di 400 ettari gestiti biologicamente, di cui 13 mantenuti allo



stato naturale. Con sei camere accoglienti, una sala relax con vista mozzafiato, una terrazza panoramica, un'area solarium e una spa privata, offre un'esperienza unica. Gli ospiti possono godere di passeggiate a cavallo, pesca sportiva, raccolta di frutta e verdura nel bio-orto e laboratori nella fattoria didattica e sociale. I percorsi ciclo turistici includono trasferimenti bici-barca e bici-elicottero, con un servizio spiaggia su un'isola esclusiva. La zona wellness esterna e la spa offrono momenti di relax, mentre la barriera invita a degustare l'amaro di erbe di laguna. Le escursioni naturalistiche guidate completano l'offerta, permettendo di scoprire flora e fauna locali. La Tenuta Ca' del Lovo è il luogo ideale per un'esperienza indimenticabile immersi nella natura.

PRODOTTI

Pesce, frutta bio, ortaggi bio.

www.cadellovo.it



Castions di Strada
Loc. Casali Aurelia, 3
33050 Castions di Strada UD
T. 0039 0432 769 293
info@casaliaurelia.com

Casali Aurelia

🕒 mar-dom: 9-12.30 / 15-19 solo su prenotazione

Turno di chiusura: lun

— SALA DEGUSTAZIONE: *60 seduti; 80 in piedi*

— VISITE: *solo su prenotazione*

— SUPERFICIE: *15 ettari*

— PRODUZIONE: *70.000 bottiglie annue*

— RICETTIVITÀ: *Agriturismo Il Picchio*

— FASCIA PREZZO: *fino a € 10*

— LINGUE: *EN; DE*



L'Azienda Agricola Casali Aurelia è a Castions di Strada nella zona DOC Friuli Ania, un'area la cui vocazione vitivinicola era già conosciuta e apprezzata durante il periodo romano, come testimoniato dal ritrovamento di reperti di anfore vinarie in molti siti archeologici. L'azienda, di proprietà della famiglia Filippi, produce uve dalle quali si ottengono le gemme della tradizione enologica friulana ed è sempre lieta di ospitare coloro che intendono scoprirne i segreti e assaporarne i vini. È infatti possibile visitare la cantina o dedicarsi a interessanti degustazioni, ma anche pernottare e scoprire la cucina dell'Agriturismo "Il Picchio", gestito dalla stessa famiglia. La cantina è dotata delle più moderne attrezzature al fine di ottenere le condizioni ottimali per vinificazioni che portino alla produzione di vini nel rispetto delle loro tipicità. La struttura permette la conservazione e l'invecchiamento delle bottiglie a temperatura e umidità controllate secondo i dettami delle più recenti tecniche di mantenimento.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Verduzzo Friulano. VINI ROSSI: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.

VINI SPUMANTI: Chardonnay Brut

PRODOTTI: affettati, verdure, frutta, miele, vino e grappa.

www.agriturismoilpicchio.it



Castions di Strada
Vicolo Levada, 7
33050 Castions di Strada UD
T. 0039 328 969 3086
T. 0039 333 520 8940 (frantoio)
info@oliocortetomasin.it

Corte Tomasin

Ristorante tipico

🕒 lun-sab: 9-13 / 15-20

Turno di chiusura: dom

___ COPERTI: 30-40

___ FASCIA PREZZO: *meno di € 20*

___ LINGUE: EN; DE



Frantoio a conduzione familiare, ora sotto la guida di Ellis perito agrario figlio maggiore della famiglia Tomasin. Seguendo le orme dei suoi genitori ha introdotto dal



2003 la coltivazione di piante d'ulivo. A 20 anni di distanza, l'attività è in continua evoluzione, produce olio extravergine d'oliva, trasformando il raccolto di varietà diverse acclimate al terreno del nord est. Vengono prodotte 6 etichette di oli evo diverse tra fruttato leggero, medio e intenso. Il frantoio per la trasformazione del prodotto è disponibile per lavorazione anche conto terzi.



Cervignano del Friuli
Borgo Gortani, 2
33052 Cervignano del Friuli UD
T. 0039 0431 319 00
info@obiz.it

Obiz

🕒 lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18;

sab: 8.30-12.30

Turno di chiusura: dom

___ SALA DEGUSTAZIONE: 20 posti

___ COSTO DEGUSTAZIONE: € 10-20

___ SUPERFICIE: 40 ettari

___ PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: € 11-20

___ LINGUE: EN; DE



Obiz è situata in un piccolo borgo rurale chiamato Borgo Gortani, in comune di Cervignano del Friuli: una zona vocata alla viticoltura sin dal tempo dei romani, come testimoniano le numerose anfore vinarie rinvenute all'interno della proprietà. Qui, i terreni argilloso-sabbiosi, la vicinanza del mare Adriatico e la barriera protettiva delle Prealpi Giulie creano un terroir favorevole all'allevamento della vite. Nel 1997, terminati gli studi di agraria, l'attuale proprietario decide di seguire gli insegnamenti impartiti dal nonno paterno e di intraprendere un percorso all'insegna della passione e del coraggio imprenditoriale. Nel corso degli anni Yunmani, assieme al suo team, ha portato costanti miglioramenti sia in vigna che in cantina, lavorando sempre nel pieno rispetto dei piccoli ecosistemi naturali con l'obiettivo di un'agricoltura eco-sostenibile, oggi certificata a marchio SQNPI. Obiz oggi si estende su 40 ettari, dove si coltivano uve autoctone e internazionali che danno vita a vini giovani e diretti nella perfetta corrispondenza degli aromi varietali tipici del vitigno di provenienza. È possibile organizzare visite ai vigneti, alla cantina e degustazioni di vini in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.



PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Natissa Bianco, L'Opposto Bianco da vitigni resistenti - PIWI.

VINI ROSSI: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Natissa Rosso, L'Opposto Rosso da vitigni resistenti - PIWI.

VINI ROSATI: Rosé Spumante.

VINI SPUMANTI: 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

- ① lun-sab: 9-21;
Turno di chiusura: dom
consigliata la prenotazione per i gruppi
- ① Wine shop: lun: 15-19;
mar-sab: 9-12 / 15-19
- SALA DEGUSTAZIONE: 100 in piedi; 50 seduti
- VISITE: solo su prenotazione
da 4 a 50/60 persone
- SUPERFICIE: 550 ettari
- PRODUZIONE: 1.700.000 bottiglie annue
- LINGUE: EN



Percorsa da 999 cipressi che celebrano e proteggono una straordinaria biodiversità, Ca' Bolani è una tenuta dove la vite e la natura prosperano in perfetta sintonia. L'azienda vitivinicola si estende nell'Agro di Aquileia, celebre per i suoi vini fin dai tempi della Roma Imperiale, per 550 ettari vitati,



che rendono Ca' Bolani la maggiore estensione di vigneti nel Nord Italia. Incastonata tra le Alpi e il mare, beneficia di condizioni ideali per la produzione vitivinicola: le brezze marine dell'estate, la protezione delle Alpi, le forti escursioni termiche, la varietà dei

terreni che digradano verso il mare abbandonano la composizione di argille e ghiaia e trovano la sabbia. La tenuta vanta un patrimonio viticolo unico, un vero e proprio parco di vigne dal quale, grazie alle cure dell'enologo Roberto Marcolini, nascono raffinati vini bianchi e rossi strutturati, tra i quali il Refosco dal Peduncolo Rosso, varietà autoctona per eccellenza del Friuli.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Aquilis, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Traminer, Friulano, Mueller Thurgau, Opimio.

VINI ROSSI: Refosco dal p.r., Merlot, Cabernet, Alturio.

VINI SPUMANTI: Prosecco, Prosecco Spumante Brut, Chardonnay Frizzante, Mueller 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

- ① lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18; sab: 9-13
dom: solo su prenotazione
- ① Wine Shop:
lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18;
da aprile ad ottobre sab: 9-13 / 15-18
solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: 80 in piedi; 45 seduti
- VISITE: 50 persone
- SUPERFICIE: 18 ettari DOC Friuli
- PRODUZIONE: 130.000 bottiglie annue
- LINGUE: EN; DE



A Strassoldo, splendido borgo feudale fortificato tra Palmanova e Aquileia, attende i suoi ospiti la tenuta Villa Vitas. Una dimora storica settecentesca immersa in un silenzioso parco secolare attraversato da un lungo viale di magnolie che si perde fra i vigneti. L'intera superficie vitata, posizionata in una pianura di erosione su di un terreno di natura prevalentemente argillosa, è stata riorganizzata nel corso degli ultimi anni utilizzando sistemi di allevamento di moderna concezione. A completa garanzia di controllo sull'intera filiera, partendo dalle uve – tutte di produzione propria – fino alla bottiglia finita, i processi produttivi avvengono esclusivamente all'interno della tenuta. L'attività ha avuto avvio nella Trieste di inizio '900 come azienda per il commercio di vini nel locale porto franco e l'amore per la viticoltura ha spinto successivamente il fondatore ad acquistare la tenuta di Strassoldo nel 1937. È possibile soggiornare sia nella villa del '700, in spaziosi appartamenti dalle pregevoli finiture che nell'adiacente ed elegante dépendance. Villa Vitas propone un tour guidato per conoscere la

storia della villa, del parco e dei vigneti; una visita al museo privato degli strumenti agricoli e, infine, la degustazione dei vini, su richiesta anche abbinati a prelibatezze locali. Possibilità di affittare in esclusiva l'intera villa per eventi privati sia in estate che in inverno.



PRODOTTI

Vini DOC Friuli, Ribolla Gialla spumante Brut e Gappe.



Fiumicello Villa Vicentina
Via Tiel, 24
33050 Fiumicello-Villa Vicentina UD
T. 0039 339 725 8894
algranaio.bio@gmail.com

Al Granaio

Ristorante gourmet

🕒 mar-dom: 11.30-14.30 / 17.30-22

Turno di chiusura: lun

Da ottobre a maggio chiuso lun
e dom sera

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 70 interni; 70 esterni

— LINGUE: EN; DE; ES



Il ristorante Al Granaio rappresenta una perfetta sintesi tra rustico e moderno, sia nel design che nella cucina. Situato in un affascinante granaio appartenente a un convento tardo antico, il locale offre un'esperienza unica e suggestiva. La cucina, orientata a piatti salutari, utilizza materie prime prevalentemente biologiche, di produzione propria o reperite presso piccoli produttori locali. Il menù, che cambia stagionalmente, privilegia ingredienti di alta qualità a basso impatto ambientale, provenienti dal territorio. Tra le proposte, piatti di carne e pesce della tradizione vengono rivisitati in chiave gourmand, offrendo un'esperienza culinaria raffinata e autentica. Al Granaio è aperto tutto l'anno, accogliendo gli ospiti sia nelle accoglienti sale interne che nell'ampio giardino immerso nel verde, con una suggestiva vista sul campanile di Aquileia. Questo ristorante di campagna, situato nel cuore dell'Agro-Aquileiese, offre non solo un piacere per il palato, ma anche un ambiente piacevole e sereno per lo spirito.



Fiumicello Villa Vicentina
Via Adriano Olivetti 52
33059 Villa Vicentina UD
T. 0039 0431 326 70
T. 0039 329 276 5819
hospitality@valpanera.it

Valpanera

🕒 lun-sab: 9-13 / 15-19

Turno di chiusura: dom

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su
prenotazione 25 posti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 50 ettari DOC Friuli Aquileia

— PRODUZIONE: 300.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; FR



Nata nel 1972 con l'acquisizione dei primi 20 ettari di vigneto, Valpanera cresce via via negli anni sino agli attuali 55 ettari, di cui 48 coltivati a vigneto. La conduzione è curata personalmente dai proprietari, viticoltori da generazioni, coadiuvati da personale specializzato del posto. Valpanera adotta un'enologia di tipo artigianale, accompagnando il percorso di trasformazione dell'uva ad un rispetto totale dei singoli vigneti. Il tempo è uno degli ingredienti principali su cui l'azienda punta per aggiungere una qualità elevata ai suoi vini. Alla fine degli anni Novanta, al centro dei possedimenti aziendali, è stata costruita la cantina, oggi dotata delle più

moderne tecnologie di vinificazione. Come politica produttiva, l'azienda ha scelto la strada della sostenibilità coniugata a una viticoltura di precisione. Tradizione e tecniche agronomiche innovative, supportate dal digitale, con inerbimento permanente dei vigneti, lavorazioni solo meccaniche e assenza di diserbanti, sono alcuni dei passaggi previsti da questo percorso.

PRODOTTI

VINI ROSSI: Refosco d.P.R. (Classico, Superiore, Riserva), Alma (uvaggio), Cabernet Sauvignon, Atrum (uvaggio).

VINI BIANCHI: Verduzzo Friulano, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Chardonnay (Classico e Riserva), Sauvignon, Malvasia (Classico e Riserva), Ribolla Gialla, Album (uvaggio).

SPUMANTI: Prosecco Extra Dry, Prosecco Brut, Ribolla Gialla Spumante Extra Dry, Flaminio (Metodo Classico 100% Chardonnay).

SPECIALITÀ: Elisir di Refosco – salsa per condimenti a base di mosto cotto invecchiato 3, 6, 12 anni. Durante il periodo invernale, cioccolatini al latte e fondente al Refosco.



Grado
Via dei Provveditori, 6
34073 Grado GO
T. 0039 0431 812 06
info@hotelmarea.it

Hotel Marea

Ristorante italiano

🕒 lun-dom: 12-14.30 / 18.30-22

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 50 interni; 60 esterni

— LINGUE: EN; DE



Il ristorante dell'Hotel Marea affaccia direttamente sugli scogli dello splendido lungomare di Grado. Aperto anche a chi non è ospite dell'albergo, è raggiungibile a piedi dalla spiaggia Costa Azzurra ed è a pochi passi dal centro storico e dal porto mandracchio. Ci si può accomodare sia nell'ampia sala ristorante vista mare che nell'accogliente terrazza panoramica, fiore all'occhiello dell'in-



tera struttura. Tra i piatti proposti trovano spazio specialità di pesce e crostacei e piatti di carne. I tipici sapori della laguna gradese sono esaltati da ingredienti di primissima qualità e di stagione e dal giusto accompagnamento con vini selezionati. Ricca e invitante anche la scelta di verdure e di dolci. L'ambiente è curato e gradevole anche per il servizio offerto dallo staff.



Grado
Largo San Grisogono, 3
34073 Grado GO
T. 0039 0431 835 50
info@hotelastoria.it

Settimo Cielo

Ristorante gourmet

🕒 mar-dom: 12.30-14 / 19-22

Turno di chiusura: lun

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 50 interni; 25 esterni

— LINGUE: EN; DE



Una terrazza al settimo piano con una vista impareggiabile sul mare e sulla laguna è la spettacolare location di questo ristorante. Ai clienti l'imbarazzo di scegliere un tavolo a bordo piscina o se accomodarsi all'interno, per godere del panorama da ampie vetrate. I piatti proposti si basano sulla tradizione gradese sapientemente rivista dagli chef con fantasia e amore per i dettagli. L'apice dell'offerta gastronomica è rappresentato dal menù degustazione: ogni mese una combinazione diversa per un'esperienza da ricordare. La cucina propone raffinate combinazioni di sapori anche per chi predilige piatti vegetariani o senza glutine. Ai maître di Settimo Cielo il compito di accompagnarvi nella scelta dei vini tra le etichette dell'ampia selezione proposta.



Grado
Via Calle Porta Piccola, 6
34073 Grado GO
T. 0039 0431 809 50
info@androne.it

Tavernetta all'Androna

Ristorante gourmet

🕒 28 aprile-11 ottobre

mer-lun 12-14.15 / 18-22.30

Turno di chiusura: mar

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 40 interni; 40 esterni

— LINGUE: EN, DE



Nel cuore del centro storico, in un'atmosfera ricca di fascino, All'Androna è uno dei locali di riferimento della città. La cucina è ricca di creatività e propone preparazioni



accurate. L'impronta gastronomica è ancorata alla storia gradese ma sa diventare piacevolmente moderna. La carta dei vini è importante e comprende eccellenze del Friuli Venezia Giulia, nazionali e internazionali. L'offerta di bevande include anche birre artigianali regionali, caffè di torrefazioni locali e distillati prodotti sempre nella zona. Per tutti i clienti un aperitivo in omaggio.



Latisana
Via Crosere, 115
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 510 150
T. 0039 340 8731918
info@albafiorita.com

Albafiorita

🕒 lun-dom: 9.30-12 / 14.30-18.30

___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 seduti; 100 in piedi

___ SUPERFICIE: 8 ettari

___ PRODUZIONE: 70.000 bottiglie annue

___ RICETTIVITÀ: Agriturismo Albafiorita

___ LINGUE: EN; DE



Albafiorita è una piccola cantina, giovane e dinamica, che è gestita da Dino assieme alla sua famiglia. Si trova sulla costa del Friuli Venezia Giulia, tra Venezia e Trieste, a soli 10 km dal mare Adriatico. Albafiorita nasce dal sogno dei miei genitori, Laura e Virgilio, che 25 anni fa decisero di ristrutturare una vecchia casa di campagna e creare un piccolo paradiso dove offriamo ospitalità a chi vuole rilassarsi immerso nel verde dei nostri vigneti. L'azienda vitivinicola è composta da 8 ettari tutti coltivati in biologico. Dino opera con l'obiettivo di produrre vini di alta qualità e realmente sostenibili, senza compromessi. Per questo motivo, hanno scelto di utilizzare dei vitigni nuovi, cosiddetti "resistenti", perché sono naturalmente resistenti contro le malattie fungine, cosa che permette di ridurre al massimo i trattamenti in vigneto.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: M'ama BIO IGT Venezia
Giulia Bianco 2022, Soffio IGT Venezia
Giulia Bianco 2020

VINI ROSSI: Cabernet DOC Friuli 2020,
Merlot DOC Friuli 2020.

VINI SPUMANTI: Prosecco DOC Extra dry.



Latisana
Via Fornasatte, 30
33053 Latisana UD
T. 0039 340 174 7641
info@casaleaiprati.com

Casale ai Prati

🕒 lun-dom: 9-12 / 14.30-19

___ SALA DEGUSTAZIONE: 80 in piedi; 50 seduti

___ SUPERFICIE: 3 ettari

___ PRODUZIONE: 5.000 bottiglie annue

___ LINGUE: EN; DE



Con otto camere, un appartamento e una spa a disposizione degli ospiti, il Casale ai Prati propone a chi visita il Friuli un soggiorno in campagna in completo relax. Circondato da 4 ettari di verde di proprietà, l'agriturismo deve il suo nome alla produzione primaria dell'azienda agricola di famiglia nata nel 2008: il tappeto erboso. Nel 2018 i proprietari intraprendono i lavori di ristrutturazione di un vecchio casolare contadino trasformandolo nell'agritu-

rismo dallo stile rurale tradizionale di oggi. Da alcuni anni l'azienda agricola si dedica anche alla produzione di orzo per la trasformazione in birra agricola. I giovani titolari, inoltre, hanno deciso di portare avanti la passione del nonno, ovvero la coltivazione di un piccolo vigneto nei pressi della laguna, da cui si ottengono vini fermi e frizzanti dalle interessanti caratteristiche organolettiche.

PRODOTTI

Vino Spumante Brut, Vino Spumante Extra Dry, Vino Bianco da viti resistenti, Birra agricola Bionda, Birra agricola Ambrata, Birra Agricola Scura.





Latisana
Via E. De Amicis
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 557 40
michela.geremia76@gmail.com

Geremia Davide

🕒 lun-ven: 9-12 / 16.30-18.30; sab 9-12
dom: solo su prenotazione
previo chiamata, siamo aperti per la vendita
di succo e altri prodotti del territorio
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti
— VISITE: solo su prenotazione
— LINGUE: EN; DE



La produzione e trasformazione di mele e pere da tavola è l'attività principale di questa azienda agricola che basa da trent'anni la propria affermazione sulla qualità e genuinità dei prodotti. Con sede a pochi chilometri dalle località balneari di Lignano Sabbia-doro e Bibione, l'Azienda Agricola Geremia Davide trasforma direttamente nel proprio laboratorio e con un processo artigianale la propria frutta selezionata in succhi, confet-ture e frutta essiccata.



PRODOTTI
Succo di mele, succo di pere artigianale, mele essiccate Zonta, condimento di mele acidificato naturalmente - mele e pere in stagione senza conservanti di mantenimento, pasta, miele, vino e confetture.



Latisana
Via Lignano Sabbiadoro, 148/B
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 535 13
info@lorenzonetto.it

Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti

🕒 lun-dom: 8-18.30
— SUPERFICIE: 50 ettari
— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue
— FASCIA PREZZO: meno di € 10
— LINGUE: EN; DE



Tramandare di generazione in generazione l'arte della coltivazione delle vigne e della vinificazione è il modello adottato da questa interessante cantina. Qui lavorazioni come le potature invernali ed estive e la vendem-mia avvengono mediante tecniche manuali rispettando scrupolosamente la tradizione. In parallelo vengono puntualmente aggior-nate le tecniche di produzione con l'obietti-vo di accrescere costantemente la qualità. Per creare vini con proprietà organolettiche sempre migliori, l'azienda utilizza macchi-ne enologiche e vasi vinari di alta tecnolo-



gia in acciaio inox. Lorenzonetto ha sede nella zona DOC Latisana, area dalla forte vocazione vinicola grazie alla vicinanza del mare Adriatico e alle sue correnti d'aria sal-

mastra. Condizioni che, grazie ad un micro-clima ideale, favoriscono la produzione vini profumati caratterizzati da gradevoli note di gusto.

PRODOTTI
VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Pinot Grigio, Friulano
VINI ROSSI: Refosco, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Franconia.
VINI ROSATI: Rosé Spumante.
VINI SPUMANTI: Prosecco.
DOC VINI DOLCI: Moscato, Verduzzo.
ALTRI PRODOTTI: Barricati, Olio, Birra, Grappe.



Lignano Sabbiadoro
Corso dei Continenti, 165
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 392 362 7410
ristorantealcason@gmail.com

Al Cason

Ristorante italiano

🕒 lun-dom: 11-14.30 / 18-23

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 120 interni; 60 esterni

— LINGUE: EN; DE; ES; RU; FR



Dove l'acqua dolce del fiume Tagliamento incontra il mare ha sede Al Cason, suggestivo ristorante che deve il nome all'antica funzione di ricovero di pescatori della struttura. All'interno, l'architettura tradizionale del cason, con tralicci in paglia e tetto spiovente, si sposa con il gusto moderno e ricercato dell'arredamento. Accanto alla sala da pranzo, ci si può intrattenere nella zona bar dove, come in una vecchia osteria, un cicchetto o un fritto accompagnano un buon bicchiere di vino. La veranda e la terrazza, dove cenare sotto le stelle ascoltando il mare, sono gli altri spazi del ristorante. La cucina valorizza in chiave moderna la semplicità dei sapori della tradizione: dal pesce



sempre fresco, alla carne, ai dolci e al pane fatti in casa. La cantina è ricca di etichette friulane, venete, trentine e slovene.

www.ristorantealcason.it



Lignano Sabbiadoro
Via Friuli, 32
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 342 060 6079
alpiccolocason@gmail.com

Al Piccolo Cason

Ristorante gourmet

🕒 mer-lun: 11-14.30 / 18-23

Turno di chiusura: mar

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 70 interni; 30 esterni

— LINGUE: EN; DE; SL



Immersi in un territorio ricco di terre e mari, la nostra cucina è un tributo alla tradizione marinaresca e mercantile che ci ha arricchito di profumi, sapori e colori. Un ritorno



alle radici culinarie, con il pesce che celebra la sua essenza e il pane che evoca le memorie delle nonne. Il menu offre una varietà stagionale, dall'eccellenza del pesce alle proposte carne. La nostra cantina esalta vini regionali e nazionali, con una selezione internazionale di champagne. Concludi con i nostri distillati pregiati e un aperitivo irresistibile a base di gin.

www.alpiccolocason.it



Lignano Sabbiadoro
Corso degli Alisei, 19
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 422 208
info@carbonneri.it

Carbòn Neri Braceria Enoteca

Ristorante tipico

🕒 lun-dom: 10-24

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 60 interni; 8 esterni

— LINGUE: EN; DE; FR



Nel cuore di Lignano Sabbiadoro, a due passi dal mare, Carbòn Neri Braceria Enoteca offre un'esperienza gastronomica che celebra qualità, territorio ed eccellenze internazionali. Specializzata nella cottura alla brace, propone carni selezionate da tutto il mondo, valorizzate da tecniche attente e grande cura della materia prima. La carta dei vini include numerose etichette italiane e internazionali, con particolare attenzione alle produzioni del Friuli Venezia Giulia. L'enoteca è anche spazio di shopping: tutte le bottiglie sono acquistabili con sconto



del 15%. La proposta si completa con pesce fresco dell'Alto Adriatico e cicchetti ispirati alla tradizione friulana: formaggi d'alpeggio, salumi tipici e Prosciutto di San Daniele. Un indirizzo ideale per chi cerca cucina autentica, vini di qualità e sapori del territorio.

www.carbonneri.it



Lignano Sabbiadoro
Via Latisana, 185
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 713 55
info@lapergolalignano.it

Hotel La Pergola

Ristorante gourmet

🕒 lun-dom: 12.30-14 / 19-21

apertura stagionale da maggio a settembre

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 100 interni; 30 esterni

— LINGUE: EN; DE; FR



In una storica casa colonica ristrutturata, il Ristorante dell'Hotel La Pergola accoglie gli ospiti in un ambiente elegante e rilassante, immerso nel verde tra mare e laguna. La cu-



cina propone piatti della tradizione regionale rivisitata, preparati con ingredienti freschi e di stagione, privilegiando prodotti locali, a km 0 e biologici. Il menù à la carte offre specialità di mare e di terra, accompagnate da una selezione di vini del Collio e dei Colli Orientali del Friuli. Un luogo dove gusto, semplicità e armonia si incontrano.

www.lapergolalignano.it



Lignano Sabbiadoro
Viale Italia, 16
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 348 161 9336
Info@mandiparentesifriulana.it

Mandi Parentesi Friulana

Ristorante gourmet

🕒 lun-dom: 12-14.30 / 19-23
— FASCIA PREZZO: *oltre € 40*
— COPERTI: 30 interni; 50 esterni
— LINGUE: EN; DE



In centro ed a pochi passi dalla spiaggia di Lignano Sabbiadoro il Ristorante "Mandi Parentesi Friulana" è il luogo ideale dove trascorrere pranzi e cene gustando una cucina a base di carne e pesce tipica ma rielaborata in chiave moderna. Un ristorante dove freschezza e qualità creano un connubio perfetto. Non vi resta che sedervi e lasciarvi coccolare da queste prelibatezze!

www.mandiparentesifriulana.it



Lignano Sabbiadoro
Via Gorizia, 24
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 719 26
info@thetastealbancut.it

The Taste & Al Bancut Restaurant

Ristorante gourmet

🕒 mer-lun: 12-14 / 19.30-21.30
Turno di chiusura: mar
— FASCIA PREZZO: *oltre € 40*
— COPERTI: 40 interni; 10 esterni
— LINGUE: EN; DE



Nel cuore di Lignano Sabbiadoro, The Taste & Al Bancut propone un'esperienza gastronomica curata dallo chef Rudi Santuz, in un ambiente elegante e accogliente. La cucina valorizza soprattutto il pesce, con proposte anche di carne, piatti vegetariani e opzioni



gluten free. Pane, pasta e molte preparazioni sono realizzati a mano, con grande attenzione ai dettagli. La cantina offre una selezione di vini nazionali e internazionali, con focus sulle eccellenze del Friuli Venezia Giulia. Il menu segue la stagionalità e include vini al calice e degustazioni. Dopo il pasto, è possibile rilassarsi sulla terrazza affacciata su Piazza Fontana.

www.thetastealbancut.it



Marano Lagunare
Via Parini, 12
33050 Marano UD
T. 0039 338 215 8636
zent77@hotmail.it

Pescaturismo Alice II

🕒 lun-dom: solo su prenotazione

Aperti nelle festività
solo su prenotazione
— FASCIA PREZZO: *oltre € 40*
— LINGUE: EN; ES



Vivere la Laguna di Marano nella sua vera essenza non è mai stato tanto semplice: Pescaturismo Alice II vi invita a bordo della loro barca per escursioni in laguna o in mare, in cui si potrà assistere dal vivo alla salpata delle nasse per la cattura delle seppie o alla cattura dei cefali. A bordo c'è inoltre la possibilità di gustare un ottimo aperitivo con pesce freschissimo cotto sul posto, per assaporare a pieno il gusto del mare. C'è inoltre la possibilità di un buon pasto completo all'ittiturismo secondo la stagionalità dei prodotti del mare!

PRODOTTI

Pescato freschissimo locale dall'Adriatico e prodotti locali.

www.aliceseconda.it



Marano Lagunare
Via San Vito, 18
33050 Marano Lagunare UD
T. 0039 0431 670 23
tavernaalpescatore@gmail.com

Ristorante Taverna Al Pescatore

Ristorante tipico

🕒 lun: 12-14; mer-dom: 12-14 / 19-21
Turno di chiusura: mar
— FASCIA PREZZO: € 30-40
— COPERTI: 110 interni; 30 esterni
— LINGUE: EN; DE; ES



Far sentire a casa i propri clienti e soddisfare anche i palati più esigenti è l'obiettivo della Taverna Al Pescatore, un locale accogliente e curato che si affaccia sul lungomare San Vito a Marano Lagunare. Da qui è possibile godere di una suggestiva vista sui pescherecci che giornalmente escono in mare aperto. All'interno del ristorante vi attendono deliziose proposte basate sulla



sapiente scelta del miglior pescato locale del giorno e su piatti della tradizione maranese rivisitata in chiave moderna. Ampia e invitante è anche la carta dei dessert.

www.tavernaalpescatore.com



Palazzo dello Stella
Via Casali Modeano, 1
33056 Palazzo dello Stella UD
T. 0039 0431 582 44
info@modeano.it

Ca Modeano

🕒 lun-sab: 9-18

Turno di chiusura: dom

___ COPERTI: 40 posti

___ SALA DEGUSTAZIONE: 40 posti solo su prenotazione

___ VISITE: solo su prenotazione

___ SUPERFICIE: 32 ettari

___ PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: meno di € 10

___ LINGUE: EN; DE; FR



Ospitava una villa romana l'antico borgo di Modeano dal quale prende il nome questa azienda la cui tradizione risale ai primi anni del '900. Il vigneto occupa trenta ettari e le viti, coltivate in lunghi filari orien-



tati verso il sole, crescono su terreni forti ma ben drenati. Il clima, tra i più asciutti di tutto il Friuli, mitigato dalle brezze del vicino mare Adriatico, si rivela ideale per la produzione di vini di qualità e dal carattere deciso. La coltivazione dei vitigni, tutti della tradizione friulana, avviene nel rispetto dell'ambiente, seguendo i principi della produzione integrata e senza l'uso di diserbanti chimici e di insetticidi di sintesi. Nella vinificazione, realizzata esclusivamente con uve proprie, vengono rispettate le tecniche della tradizione, che manten-

gono ed esaltano le caratteristiche varietali e consentono di ottenere vini piacevoli fin da giovani. Le uve vengono selezionate con cura e vendemmiate nel momento ottimale sotto l'attenta supervisione dell'enologo Andrea Romano Rossi. La cantina, moderna e climatizzata, occupa il lungo casale che delimita la corte con la casa padronale e la chiesetta dedicata alla Madonna del Rosario. La nuova "osteria" dona agli ospiti la possibilità di degustare i vini accompagnati da un tagliere di prodotti tipici friulani, in un ambiente rilassante. Nella bella stagione sono anche a disposizione tavoli da giardino.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Verduzzo Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio.

VINI ROSSI: Refosco del peduncolo rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon.

VINI SPUMANTI: AVRIL Friuli DOC Brut, AJAR Prosecco DOC Extra Dry.

SELEZIONI: PENG Rosso IGT Venezia Giulia, DOME Bianco Friuli DOC, UEPASSE Verduzzo Friulano Friuli DOC. GRAPPA:

TRAPE da vinacce scelte di Refosco e Cabernet.



Palazzo dello Stella
Casali Isola Augusta, 4
33056 Palazzo dello Stella UD
T. 0039 0431 580 46
info@isolaugusta.com

Isola Augusta

🕒 lun-dom: 9-21

___ SALA DEGUSTAZIONE: 70 in piedi; 50 seduti

___ VISITE: solo su prenotazione 100 persone

___ SUPERFICIE: 47 ettari

___ PRODUZIONE: 270.000 bottiglie annue

___ RICETTIVITÀ: Agriturismo Isola Augusta

___ LINGUE: EN; DE



Isola Augusta, a Palazzo dello Stella nella zona DOC Friuli Latisana, è un'azienda vitivinicola moderna e al tempo stesso immersa nella tradizione. Nel borgo che la ospita è possibile dedicarsi a una visita in cantina e alloggiare nell'agriturismo annesso. Sempre nell'agriturismo si pos-



sono degustare i piatti tipici del territorio e i vini della casa, creati con passione da un team guidato dall'enologo Vincenzo De Giuseppe. La storia dell'azienda inizia nel 1959 quando la tenuta viene acquistata dagli attuali proprietari che, intuendo la naturale vocazione alla vitivinicoltura dell'area, intraprendono un'opera di rinnovo dei vigneti, concentrando sulla produzione di vini di qualità. Nel 1989 viene costruito l'edificio che oggi ospita la cantina di vinificazione. La stessa viene dotata di un impianto

d'avanguardia al fine di garantire una qualità costante: tutto il vino imbottigliato viene prodotto in loco e seguito nelle diverse fasi della lavorazione dalla pianta alla bottiglia. Oggi la terza generazione della famiglia Bassani prosegue la tradizione per raggiungere un pubblico sempre più vasto e internazionale. Isola Augusta è stata una delle prime aziende in regione a sostituire con processi ecologici gli interventi chimici nei vini e a condurre una gestione dei vigneti a basso impatto ambientale. Dal 1990 l'azienda si riscalda naturalmente sfruttando la geotermia e nei primi anni 2000 ha raggiunto l'autosufficienza energetica.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Les Iles.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Pinot Noir, Merlot, Augsteo.

VINI SPUMANTI: Prosecco Brut, Prosecco Rosè Brut, Chardè Extra Brut, Ribolla Gialla Brut, Edgardo Il Brut.

VINI DOLCI: Verduzzo.

ALTRI PRODOTTI: VinoVivo, Grappa.



Palazzolo dello Stella
Via C.li Moretton 30B
33056 Palazzolo dello Stella UD
T. 0039 335 768 1860
info@olistella.com

Olistella

Agriturismo

🕒 lun-dom: 8-21

___ FASCIA PREZZO: *meno di € 20*

___ COPERTI: 40 esterni

___ LINGUE: EN; DE



L'agriturismo Olistella, a Palazzolo dello Stella, unisce produzione agricola e ospitalità in un contesto naturale tra uliveti e ampi spazi verdi. Alido e la sua famiglia coltivano alberi da frutto, cereali e ulivi, trasformando l'orzo in birra agricola attraverso la Rete Asprom, di cui l'azienda è capofila. La proposta gastronomica si basa soprattutto su piatti freddi, accompagnati dalla degustazione della birra di produzione propria, servita nel chiosco annesso. Sono disponibili anche taglieri di affettati e specialità del territorio, ideali per una pausa di gusto all'aria aperta. L'ospitalità include camere spaziose e colazione con prodotti locali. La struttura dispone di piscina fuori terra, zona relax nell'uliveto e possibilità di pesca sportiva in un laghetto con parco verde adiacente. Olistella è la meta ideale per chi cerca un'esperienza autentica di



campagna, tra natura, tranquillità e prodotti genuini, con un'attenzione speciale alla birra agricola artigianale e alle attività all'aperto.

www.olistella.it



Palmanova
Piazza Grande
33057 Palmanova UD
T. 0039 0432 920 732
info@caffetteriatorinese.com

Caffetteria Torinese

🕒 lun: 6.30-24; mar-sab: 7.30-24

dom: 8-23

Turno di chiusura: mer

___ LINGUE: EN

Eletto "Migliore bar d'Italia" dalla Guida del Gambero Rosso 2011 e 2014, la Caffetteria Torinese gode di una location d'eccezione come la splendida piazza di Palmanova. Una gestione appassionata ha permesso all'indirizzo di diventare un riferimento sul territorio per la qualità delle proposte e la professionalità del servizio. Durante l'intera giornata è possibile assaporare



le proposte dolci e salate di una cucina che coniuga i sapori locali e della tradizione con prodotti tipici nazionali. Ampia e selezionata la scelta di vini, distillati e bibite. Il recente restyling e l'ampliamento degli spazi hanno consentito di migliorare ulteriormente l'accoglienza in una cornice di charme contemporaneo.

www.caffetteriatorinese.com



Palmanova
Via Cavour, 7
33057 Palmanova UD
T. 0039 349 624 3397
roxy17-02@live.com

Osteria La Tavernetta di Rosmery Copparoni

Ristorante tipico

🕒 lun-mer, ven, sab: 8-14 / 16.30-21

gio: 8-14;

Turno di chiusura: dom

___ FASCIA PREZZO: *meno di € 20*

___ COPERTI: 24 esterni

___ LINGUE: EN



Una tipica Osteria Friulana dove poter degustare vini e sapori del territorio, situata nella caratteristica Palmanova, conosciuta nel mondo per la particolare conformazione delle mura, ma che all'interno (e nei dintorni) nasconde tanti segreti da scoprire. Il calore e l'originalità del locale vi accoglieranno facendovi sentire molto più che a casa.



www.lataverneta-palmanova.eatbu.com



Pocenia
Via Ippolito Nievo, 10 - Loc. Paradiso
33050 Pocenia UD
T. 0039 366 167 9153
info@paradiis.it

Paradiis

🕒 gio-mar: 10-13 / 16.30-20.30

Turno di chiusura: mer

In estate dom orario continuato

___ SALA DEGUSTAZIONE: 25 posti

___ SUPERFICIE: 25 ettari

___ PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue

___ FASCIA PREZZO: meno di € 10

___ LINGUE: EN



Paradiis, fondata nell'Ottocento da Angelo Veritti, è un'azienda vitivinicola d'eccellenza nel medio Friuli Venezia Giulia. Con una tenuta di 25 ettari a Paradiso, frazione di Pocenia tra Udine e Lignano Sabbiadoro,



produce vini distintivi dalle terre forti, ideali per uve di bassa resa. Emiliano Subacchi, giovane enotecnico e titolare, ha modernizzato l'azienda, mantenendo l'impegno per uve di qualità. La natura del suolo e del clima, la cura per ogni varietà di uva e l'esclusione di diserbanti permettono la produzione di vini tipici di questa regione, contribuendo anche alla cultura friulana. In

un'atmosfera di quiete, la cantina Paradiis, divisa tra produzione e degustazione, offre un'esperienza unica de "L'ultimo Paradiso", con vini certificati CEVIQ, garanzia di qualità sostenibile.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Friulano.

VINI ROSSI: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco, Merlot.

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla Spumante Brut, Prosecco Frizzante, Moscato Giallo Frizzante, Prosecco Extra Dry Rosato.

VINI DOLCI: Passito Bianco.

ALTRI PRODOTTI: Orange Wine.



Pocenia
Via Bassi, 16
33050 Pocenia UD
T. 0039 0432 779 157
T. 0039 0431 698 165
info@reguta.it

Reguta

🕒 lun-ven: 9-18 solo su prenotazione

Turno di chiusura: sab, dom

___ SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti

Agriturismo: tutti i giorni 9-22.30

___ VISITE: Solo su prenotazione

___ SUPERFICIE: 200 ettari

___ PRODUZIONE: 2.000.000 bottiglie annue

___ RICETTIVITÀ: Agriturismo Là di Anselmi

___ FASCIA PREZZO: meno di € 10

___ LINGUE: EN; DE; ES; RU



Reguta ha sede a Pocenia - a pochi chilometri da Palmanova, Aquileia e dalla riviera friulana - nella zona DOC Friuli Latisana, un ter-



ritorio ideale per la coltivazione della vite. A intenditori e appassionati l'azienda propone visite in cantina e in vigneto, con degustazione di vini in abbinamento a piatti tipici friulani. È inoltre possibile pernottare anche per grandi gruppi organizzati. Reguta è gestita con passione e orgoglio dalla stessa famiglia sin dagli anni '20. Un secolo di storia e una grande esperienza e tradizione che si

trasmettono di generazione in generazione. La produzione del vino viene curata con l'utilizzo delle più moderne tecniche per garantire la qualità migliore ed esaltarne le caratteristiche. Della stessa proprietà anche una produzione di uve in terreni nella zona DOC Collio, con vinificazione e imbottigliamento nella cantina di Dolegna del Collio.

PRODOTTI

VINI BIANCHI: Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla.

VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc, Pignolo, Tazzelenghe.

VINI SPUMANTI: Prosecco DOC, Prosecco Millesimato, Ribolla Gialla Spumante.

VINI DOLCI: Picolit, Moscato Giallo, Moscato Rosa Spumante, Verduzzo Friulano



Pocenia
Via San Ermacora, 1
33050 Pocenia UD
T. 0039 0432 777 000
info@trattoriaparadiso.it

Trattoria Al Paradiso

Ristorante gourmet

① mer-ven: 19-22; sab, dom: 12-18 / 19-24

Turno di chiusura: lun, mar

— FASCIA PREZZO: oltre € 40

— COPERTI: 50 interni; 50 esterni

— LINGUE: EN



Nel contesto suggestivo delle risorgive, all'interno del piccolo borgo rurale di Paradiso, il ristorante è gestito da oltre cinquant'anni dalla stessa famiglia. La



costruzione seicentesca che lo ospita è caratterizzata da un'atmosfera elegante che la rende un luogo ideale per serate romantiche e incontri conviviali. Al centro della sala principale, il tipico camino friulano, il fogolar, aggiunge un'ulteriore nota di fascino e di storia. Il menu, rimodulato quotidianamente in armonia con le stagioni, interpreta i sapori del passato proponendo piatti ispirati dalla tradizione e realizzati con prodotti locali. Li accompagna una selezione di vini di pregio. Attenzione e cura dei dettagli e la cordialità del personale nel tipico costume friulano arricchiscono l'insieme con una nota di poesia.

www.trattoriaparadiso.it



Precenico
Via Lignano, 46
33050 Precenico UD
T. 0039 0431 510 150
info@bertofiorellabaccichetto.it

Berto & Fiorella Baccichetto

① lun-sab: 8-12 / 14-19; dom 8-13

— COPERTI: 50 posti

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 posti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 40 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



L'azienda ha sede a Precenico, nella zona DOC Friuli Latisana. La tenuta di 38 ettari, tutti coltivati a vigneto, comprende un'ampia e moderna cantina che accoglie gli ospiti tra i profumi e il verde della campagna circostante. L'intero ciclo di lavorazione,



dal vigneto alla vinificazione, dalla lavorazione in cantina all'imbottigliamento sino alla commercializzazione diretta, è curato direttamente dalla proprietà. Una grande esperienza e la passione per la terra e per la vite si accompagnano a tecniche enologiche d'avanguardia, consentendo di ottenere vini di qualità e genuinità apprezzate in Italia e all'estero. Il vigneto viene curato nel rigoroso rispetto della normativa CEE e Regionale per la riduzione dei trattamenti antiparassitari. "Il vino si fa prima di tutto nella vigna" è infatti il motto dell'azienda. Spremitura soffice delle uve, controllo assoluto delle fermentazio-

ni - realizzate in vasche singole controllate termicamente -, riposo in vasche d'acciaio e affinamenti in legno e in bottiglia sono le altre fasi che permettono all'azienda della famiglia Baccichetto di produrre i suoi ottimi vini.

PRODOTTI

VINI SPUMANTI: Prosecco, Muller Moscato Riolla Gialla.

VINI ROSSI: Malbec, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Schioppettino, Merlot Contea, Pinot Nero Contea.

VINI BIANCHI: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Mullet Turgau, Traminer Chardonnay, Ribolla Gialla, Radixduva, Moscato Verduzzo, Friulano.

www.bertofiorellabaccichetto.it



Staranzano
Via Martiri della Libertà, 24
34079 Staranzano GO
T. 0039 0481 722 174
info@laferula.it

La Ferula

🕒 lun: 8-12.30

mar-sab: 8-12.30 / 15.30-18.30

Turno di chiusura: dom

___ SUPERFICIE: 100 ettari

___ LINGUE: EN; DE



L'azienda agricola "La Ferula", con oltre due secoli di storia radicati nel tessuto rurale, è un simbolo di autenticità e tradizione: dai suoi inizi quando la famiglia Feruglio coltivava per il sostentamento, fino all'attuale territorio di 100 ettari dedicati alla produzione di frutta,



verdura e vino. La dimora storica, risalente al 1700, accoglie ora il moderno punto vendita con numerose prelibatezze del territorio friulano. Impegnata nella promozione del concetto del "chilometro zero", l'azienda partecipa attivamente a numerosi mercati regionali, trasmettendo i valori di freschezza e genuinità direttamente dal campo alla tavola. Con uno sguardo rivolto al futuro, La Ferula continua a crescere e innovare, mantenendo intatta la sua essenza secolare di azienda familiare.

PRODOTTI

Vino IGT Venezia Giulia in Bottiglia e Sfuso, Olio Evo, Aceto di Mele, Succo di Mele e Uva, Composte di Frutta e Verdura, Passata di Pomodoro, Frutta e Verdura di Stagione, Latticini, Salumi.

www.laferula.it



Staranzano
Via Martiri della Libertà, 26
34079 Staranzano GO
T. 0039 0432 169 0468
prenotazioni@laferula.it

Locanda Italia

Agriturismo

🕒 mer-sab: 10-14 / 17-23; sab 10.30-14.30

Turno di chiusura: lun, mar

Chiuso dal 28/7 al 18/8

___ FASCIA PREZZO: € 20-30

___ LINGUE: EN; DE; ES



Esplora l'incantevole connubio tra tradizione e gusto presso Locanda Italia, l'agriturismo della Società agricola La Ferula. Immergiti in un viaggio culinario dove i magnifici prodotti della ferula prendono vita in piatti dal sapore autentico e avvolgente. Con ingredienti a chilometro zero, ogni boccone è un'esperienza sensoriale che celebra la freschezza dei prodotti di stagione, appena raccolti dai campi circostanti. Situata in una cornice tranquilla e affascinante, Locanda Italia è l'ideale per soddisfare ogni desiderio: dalla degustazione rilassante di un calice di vino accanto al "fogolar", all'organizzazione impeccabile di banchetti e cerimonie. Un'oasi di gusto



nel cuore del paese, avvolta nell'atmosfera autentica della corte aziendale. Con una cucina di altissima qualità e un personale professionale, è il luogo perfetto per celebrare le tue feste con stile e gusto senza pari.

www.locandaitalia.laferula.it



Staranzano
Rivalunga, 1
34079 Staranzano GO
T. 0039 392 084 2598

Riserva Alberoni

Ristorante tipico

🕒 gio, ven: 12-15 / 18-23; sab, dom: 11-23

Turno di chiusura: lun-mer

___ FASCIA PREZZO: € 20-30

___ COPERTI: 150 esterni

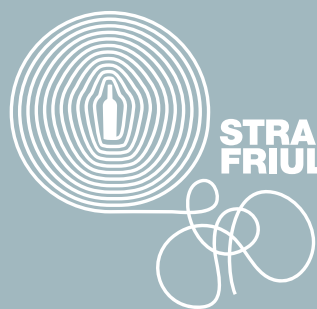
___ Lingue: EN



Immersa nella suggestiva cornice della Riserva Naturale della Foce dell'Isonzo, l'Osteria Bisiaca incarna un'autentica oasi culinaria. Qui, le ricette tramandate dalle generazioni precedenti prendono vita, offrendo un viaggio gastronomico nel cuore della Bisiacaria. I piatti deliziosamente autentici, come le rane fritte e i tagliolini alla busara, sono un omaggio alla cultura locale e alle tradizioni culinarie radicate nel territorio. Dal ragù di cinghiale agli spaghetti con le peverasse, ogni boccone racconta una storia di passione e dedizione verso il patrimonio gastronomico della zona. Nella Riserva, la bellezza naturale del Bosco Alberoni si fonde armoniosamente con la ricchezza ornitologica della regione. Qui, il picchio muratore, il picchio verde e il picchio rosso maggiore trovano un habitat ideale, arricchito da un sottobosco rigoglioso e la presenza maestosa dei pioppi bianchi. Sia che siate appassionati di

gastronomia locale o amanti della natura, l'Osteria Bisiaca e il Bosco Alberoni offrono esperienze uniche e indimenticabili, dove il gusto e la bellezza si incontrano in un connubio perfetto.





**STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA**

Tours&Experiences



Go Transfer FVG	274
Somewheretours	274
Travel One	275
Italy Trip Idea	275
Vinodila' Wineways	276



Cassacco
Via Miotti, 43
33010 Cassacco UD
T. 0039 0432 169 0407
info@gotransferfvg.it

Go Transfer FVG

__ LINGUE: EN

Una rete d'impresa costituita da 23 aziende operanti nel settore del trasporto persone. Un riferimento prezioso per il turismo in tema di servizi di mobilità sul territorio. Lo staff è composto da persone altamente qualificate, discrete e gentili che sapranno sempre venire incontro alle vostre richieste.



Lignano Sabbiadoro
Lungomare Marin, 1
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 348 232 4107
info@somewheretours.it

Somewheretours

🕒 lun-dom: solo su prenotazione
__ LINGUE: EN; DE

Il progetto nasce dall'idea di rendere fruibile ai turisti che frequentano la località di Lignano Sabbiadoro la bellezza incontaminata dei luoghi che circondano la nostra penisola e di far vivere ai turisti delle esperienze indimenticabili. Da questo desiderio nasce un nuovo concetto di turismo, che gli esperti definiscono "Turismo Esperienziale". Per realizzare questo progetto saliremo a bordo di una Pontoonboat, un'imbarcazione da trasporto che ha la caratteristica di poter attraccare direttamente sulla spiaggia.



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

Grande esperienza in ambito turistico, approfondita conoscenza del territorio, specializzazione nell'organizzazione di vacanze, escursioni, gruppi ed eventi definiscono il tour operator Travel One. La sede dell'azienda è il Friuli Venezia Giulia, una terra che regala emozioni inaspettate per la sua eterogeneità, per il suo cuore e per la magia dei suoi luoghi. L'agenzia propone vacanze, tour ed escursioni alla ricerca di sapori autentici, città d'arte, spiagge, parchi naturali, montagne, borghi antichi, villaggi rurali, *slow life*, storia e tradizioni. Offerte accessibili e sicure per vacanza, sport, gusto, storia, relax, divertimento e natura.



Pordenone
Via della Motta, 14
33170 Pordenone PN
T. 0039 0434 934 074
T. 0039 339 681 3655
info@italytripidea.com

Italy Trip Idea

__ LINGUE: EN; DE; FR



Italy Trip Idea è un team di agenti di viaggio focalizzati nelle esperienze su misura, che lavora nel settore da più di 25 anni. L'ufficio si trova a Pordenone ed è nato come DMC per il Friuli Venezia Giulia. Focalizzati sui viaggi ed esperienze individuali, di gruppo o congressuali legate all'outdoor, al golf, allo sport, all'enogastronomia. Fiore all'occhiello sono le attività di teambuilding costruite su misura e personalizzate per incentivare la collaborazione e la comunicazione tra i partecipanti. Ogni membro del team ha fatto delle proprie passioni un lavoro che vuole essere condiviso e trasmesso a tutti; per questo ognuno si dedica ad un singolo settore per garantire la migliore professionalità ed esperienza possibile.



Udine
Via del Partidor, 7
33100 Udine UD
T. 0039 0432 26339
info@vinodila.it

Vinodila' Wineways

Vinodila' Wineways nasce nel 2005 come prima agenzia di incoming del Friuli Venezia Giulia specializzata in turismo enogastronomico. La sua mission è essere un efficiente punto di riferimento per gli enoturisti, italiani e non, che desiderano approfondire la conoscenza dell'enogastromia italiana nel rispetto dei valori etici di correttezza, qualità e sostenibilità. Grazie ai preziosi contatti con i migliori alberghi, ristoranti, guide specializzate, bus operator e operatori turistici in ogni regione italiana, Vinodila' organizza pacchetti esperienziali personalizzati e garantisce la completa soddisfazione dei suoi clienti. Dal 2020, con una nuova piattaforma e-commerce promuove un turismo rurale, lento, autentico, sensibile e individuale, anche attraverso esperienze in cantina ideate e certificate da consulenti esperti.



Io Sono Friuli Venezia Giulia

è un progetto che mira alla valorizzazione delle aziende agroalimentari regionali e delle loro produzioni.

Dimostrando l'impegno sul fronte della sostenibilità ambientale, economica e sociale, ottengono il marchio oro.

L'obiettivo di Io Sono Friuli Venezia Giulia è quello di invitare tutti i cittadini e gli imprenditori del settore agroalimentare, della distribuzione e della ristorazione a far squadra e ad essere protagonisti di un sistema che punta a valorizzare la filiera e i prodotti locali.



I prodotti con il marchio blu

Io Sono Friuli Venezia Giulia

sono ambasciatori delle filiere tracciabili del Friuli Venezia Giulia.

Il marchio è sempre abbinato a un QR-code grazie al quale puoi scoprire l'origine delle materie prime utilizzate.

Essere Friuli Venezia Giulia è qualcosa che va al di là delle proprie origini e della propria storia.

In una Regione che da sempre è crocevia di culture e tradizioni, questa dichiarazione ci parla di amore per la terra in cui viviamo.

Montasio Dop: il formaggio del "Buonsenso"



Il formaggio Montasio, unica DOP nel settore lattiero-caseario in Friuli Venezia Giulia, è un formaggio che nasce sull'omonimo altopiano delle Alpi Giulie. Prodotto solo con latte fresco e lavorato in modo semplice e naturale, il Montasio Dop è un formaggio genuino, saporito e nutriente adatto a tutte le età.



Per la sua digeribilità e il suo apporto energetico risulta ideale per giovani, anziani e per chi pratica sport, ma lo è anche per chi soffre di intolleranze grazie alla sua particolarità di essere naturalmente privo di lattosio. Si può gustare in quattro diverse stagionature: fresco, mezzano, stagionato o stravecchio, che gli donano straordinarie sfumature di sapore capaci di accontentare ogni gusto.

Prosciutto di San Daniele: la dolcezza di un gusto inimitabile



Ogni assaggio è un'esperienza di bontà e delicatezza. Ogni fetta è frutto di una tradizione secolare che ha reso il Prosciutto di San Daniele un'eccellenza italiana apprezzata in tutto il mondo. Già nel 1772 era definito "prosciutto gentil di San Daniele".

Riconosciuto dall'Unione Europea come prodotto DOP, il Prosciutto di San Daniele è un'eccellenza italiana legata al luogo in cui viene prodotto. Le sue caratteristiche uniche e irripetibili sono dovute, infatti, al particolare ambiente geografico in cui nasce, San Daniele del Friuli, dove gode di un microclima ideale, che consente di conservare perfettamente la carne utilizzando esclusivamente sale marino e rendendolo un alimento privo di additivi o conservanti.



I grandi vini della regione

Il Friuli Venezia Giulia offre vini autoctoni ed internazionali distribuiti su nove DOC e tre DOCG, più quattro DOC interregionali, per un totale di circa 20.000 ettari. Le varietà a bacca bianca, rinomate in tutto il mondo per le loro peculiarità e qualità, rappresentano oltre l'80% della produzione. Negli anni, tuttavia, stanno ricevendo maggiore attenzione anche i rossi. Tra i vini bianchi troviamo il Pinot Grigio, la Ribolla Gialla, il Friulano, la Malvasia, la Vitovska, il Picolit e il Ramandolo, tra i rossi il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Merlot, lo Schioppettino e il Pignolo.



FVG card

Il pass per vivere il Friuli Venezia Giulia

48 ore o 7 giorni di emozioni, cultura e...divertimento.

Un'unica Card per il Friuli Venezia Giulia, a partire da 30€!



Quanto TI CONVIENE?

Un weekend o una settimana in Friuli Venezia Giulia ti permette di visitare siti iconici come la **Basilica di Aquileia**, il **Castello di Miramare** a Trieste, la **Grotta Gigante** sul Carso o il **Tempietto Longobardo** a Cividale del Friuli.

Con la **FVGcard** da **48 ore** o **una settimana** puoi accedere facilmente a tutto questo e molto altro ancora!

Inclusi GRATUITAMENTE nella card

- Principali musei e attrazioni del Friuli Venezia Giulia
- Visite guidate
- Audioguide
- Escursioni in montagna e in collina
- Dolci à la Card: un dolce assaggio tipico

DOVE acquistarla

- Infopoint PromoTurismoFVG
- Strutture convenzionate
- Online: www.turismo.fvg.it/fvg-card

La Card vale anche per 1 bambino sotto i 12 anni. Le gratuità sono utilizzabili solo una volta per struttura-servizio. Gli sconti sono riconosciuti al solo possessore della FVGcard.

Le strutture aderenti e le condizioni dei servizi potrebbero subire variazioni.



Scopri tutti i vantaggi!

Elenco degli Infopoint PromoTurismoFVG

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

Cormons Infopoint

Piazza XXIV Maggio, 15 - 34071 Cormons (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

Palazzo Paternolli
P.zza della Vittoria, 48 - 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

(stagione estiva)
Via dei Pini, 53 - 33054 Lignano Pineta (UD)
Tel. +39 0431 422169 | Cell. +39 331 1435222
info.lignano-pineta@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

(stagione estiva)
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

(stagione invernale ed estiva)
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

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

Palazzo Lo Basso
Piazza XX Settembre, 7 - 33028 Tolmezzo (UD)
Tel. +39 0433 44898 | Cell. +39 335 7747958
info.tolmezzo@promoturismo.fvg.it

Trieste Airport Infopoint

Via Aquileia, 46 - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Tel. +39 0481 476079 | Cell. +39 334 6430667
info.aeroporto.fvg@promoturismo.fvg.it

Trieste Infopoint

Via dell'Orologio, 1 (angolo Piazza Unità d'Italia)
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



Consulta gli orari
e l'elenco completo
degli Infopoint
PromoTurismoFVG



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
Sede Marketing: Via Aquileia, 46
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
info@promoturismo.fvg.it



PromoTurismoFVG declina ogni responsabilità sulla veridicità dei dati comunicati dagli operatori e su eventuali errori, omissioni, informazioni scorrette e imprecise derivate da mancata verifica da parte degli stessi o dalla fase di stampa. PromoTurismoFVG si impegna a compiere ogni ragionevole sforzo per assicurarsi che le informazioni contenute nel materiale informativo e relative ai servizi siano accurate e aggiornate.

In collaborazione con:



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismo.fvg.it



LEGENDA SERVIZI

Tutte le strutture che fanno parte della Strada del Vino e dei Sapori del FVG offrono i seguenti servizi di base:

Visita guidata alla cantina e al vigneto

Degustazione

Lingua inglese

Inoltre, per ogni struttura aderente troverai segnalati da un'apposita icona i seguenti servizi aggiuntivi:



PERNOTTAMENTO



BOTTEGA ARTIGIANA



RISTORAZIONE PIATTI CALDI



BUS FACILITIES: AREA PARCHEGGIO E SALA CON CAPIENZA MIN. 50 PAX SEDUTE



VENDITA PRODOTTI TIPICI LOCALI



CORSI DI CUCINA



ACCESSIBILE



ACCOGLIENZA BAMBINI



FATTORIA DIDATTICA



NOLEGGIO BICI



TRANSFER (Pick up e spostamento)



SHIPPING (Spedizione acquisti in Europa e oltreoceano)



CERTIFICAZIONE BIO



ANIMALI DOMESTICI DI PICCOLA TAGLIA



CONNESSIONE WI-FI



GOLF



DIMORA STORICA



WEDDING



AGRISOSTA



E-COMMERCE



WELLNESS

COME ARRIVARE

AUTO

Autostrade:
A4 Torino/Trieste
A23 Palmanova/Udine/Tarvisio
A28 Portogruaro/Conegliano
A27/A4 Trieste/Belluno

AEREO

Airport of Trieste
www.triestearport.it
40 km da Trieste e Udine
80 km da Pordenone
130 km da Venezia
120 km da Lubiana

TRENO

www.trenitalia.it
www.italotreno.it

BICI

www.alpe-adria-radweg.com
www.adriabike.eu

DE = Tedesco
EN = Inglese
ES = Spagnolo
FR = Francese

GR = Greco
HE = Ebraico
HR = Croato
HU = Ungherese

JP = Giapponese
PL = Polacco
RO = Rumeno
RU = Russo
SL = Sloveno
SR = Serbo

PromoTurismo**FVG**
Sede Marketing: Via Aquileia, 46
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
T. 0039 0431 387111
info@promoturismo.fvg.it
www.turismofvg.it



www.tastefvg.it