

STRADA DEL VINO  
E DEI SAPORI  
DEL FRIULI  
VENEZIA GIULIA  
2021



PROSCIUTTO DI SCUETE RADIC DI MONT  
SAURIS FUMADE SUCCO DI MONTASTIC  
PITINA FORMADI MELA MONTASTIC  
FRANT MOST AGLIO DI RESIA  
FORMAGGIO ASINO CJARSONS TROTA AFFUMICATA GUBANA  
PROSCIUTTO DI ASPARAGO GRAPPA vini del  
SAN DANIELE FRICO COLLIO  
MUSET SCIROPPO ACETO BALSAMICO ROSA DI GORIZIA  
DI SAMBUCCO BROVADA STRUKI  
POLENTA BLAVE DI MOLTEAN PUTIZZA OLIO  
PECCI SCHIE BORETO EXTRAVERGINE DI OLIVA  
JOTA PINZA TRIESTINA

FRIULI VENEZIA GIULIA  
www.tastefvg.it

#FVGtaste

## 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. 46



**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. 92



**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. 228



**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. 262



**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. 284

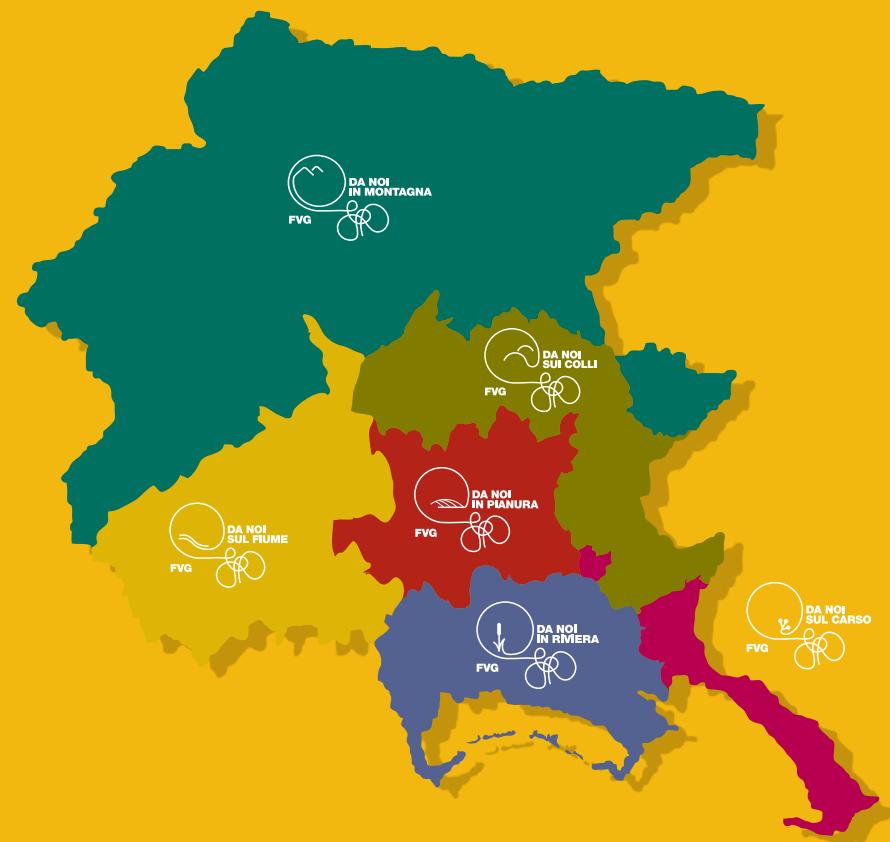


**Da Noi in Riviera:** relax, divertimento, storia, cultura e ottima cucina: un vero e proprio tuffo nei sapori più veri del litorale. > Pag. 310

**Tours & Experiences:** escursioni, esperienze e servizi legati all'enogastronomia che si svolgono su tutto il territorio regionale. > Pag. 360

## APERTO OGGI

Per sapere quali strutture sono aperte oggi e per essere sempre aggiornato sulla Strada del Vino e dei Sapori, visita il sito [www.tastefvg.it](http://www.tastefvg.it)



**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**.



In qualsiasi viaggio, che sia uno short break in una città o in una vacanza all'insegna dello sport, l'esperienza enogastronomica è una parte essenziale per conoscere al meglio la cultura e le tradizioni di un territorio. Per degustare i prodotti tipici, i vini di un luogo e coglierne l'essenza, è quindi fondamentale entrare in contatto con chi quel patrimonio lo sa raccontare, con i vini, i prodotti, i piatti e le parole. Così nasce la **Strada del Vino e dei Sapori del FVG, "Route 63"**, dal desiderio di rendere la Strada sempre più speciale e internazionale giocando sul numero 1963 che, oltre a essere l'anno di fondazione della Regione, ha visto nascere in Friuli Venezia Giulia la prima strada del vino italiana, la "Strada del vino e delle ciliegie". La **"Route 63"** raccoglie a sé cantine, ristoranti, produttori e artigiani regionali che garantiscono la qualità, la genuinità e l'unicità dei prodotti, oltre ai valori di cordialità e capacità di accoglienza. In queste strutture PromoTurismoFVG ti garantisce di trovare requisiti e standard di accoglienza obbligatori, vini, piatti e prodotti tipici della regione proposti e interpretati a seconda della collocazione geografica e della tradizione tipica.

In Friuli Venezia Giulia territorio, vini, prodotti e cucina sono stretti da un legame indissolubile. La straordinaria biodiversità di questa terra, che nasce da un'eccezionale varietà geomorfologica e naturalistica, si esprime anche negli elementi culturali, nelle lingue, nelle tradizioni e nella gastronomia.

È proprio attraverso l'enogastronomia che si può immediatamente percepire l'eredità che proviene da secoli di incontri di popoli e culture diverse. Qui, vini, prodotti e sapori della tradizione mediterranea si mescolano con quelli balcanici e della Mitteleuropa, creando una combinazione unica.

**Prodotti DOP** come il Prosciutto di San Daniele, il formaggio Montasio, l'olio Tergeste, la Brovada, dolci tipici come la Gubana o la Putizza, i Presidi Slow Food, i vini d'eccellenza, le birre artigianali, i distillati e il caffè, ti racconteranno il territorio come nessun altro: il tuo viaggio nel gusto potrà percorrere 6 itinerari diversi, ma la tua **Taste Experience** sarà in ogni caso indimenticabile.



Un'esperienza di vacanza profonda, immersa nell'enogastronomia, lungo un percorso dei sensi che collega idealmente la costa con l'area montana, passando per i vigneti e le colline dell'entroterra regionale. **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**. Un mondo di sensazioni, di volti, di sapori e di antichi saperi che si schiude in un insieme di strade che si intersecano senza confini dalla **Riviera** alle **Dolomiti Friulane**, dal **Collio** al grande fiume **Tagliamento**, dai **Magredi** al **Carso** fino alle dolci colline attorno a **San Daniele del Friuli** e **Udine**. Itinerari preziosi tutti da scoprire che sulla scia del gusto e di ottimi vini vi porteranno da **Pordenone** a **Gorizia**, dalle **Alpi** all'**Isonzo**, da **Trieste** a **Aquileia**, dall'**Adriatico** a **Cividale del Friuli** a conoscere le persone che producono e rendono unici i prodotti, i piatti e i vini del Friuli Venezia Giulia. Da noi le porte delle cantine, delle aziende agroalimentari e dei ristoranti sono aperte a chi vuole conoscere il vero cuore del Friuli Venezia Giulia.

## Indice generale

### Da Noi in Montagna



> Pag. 46

### Da Noi sui Colli



> Pag. 92

### Da Noi sul Fiume



> Pag. 228

### Da Noi in Pianura



> Pag. 262

### Da Noi sul Carso



> Pag. 284

### Da Noi in Riviera



> Pag. 310

### Tours&Experiences

> Pag. 360

### Indice per itinerario

> Pag. 04

### Indice per località

> Pag. 26

legenda sezione tematica:



## Wine, Spirits & Beer



<b>Distilleria Casato dei Capitani</b> / Arta Terme	51
<b>Birrificio àgro</b> / Aviano	54
<b>Rive Col de Fer</b> / Caneva	56
<b>Birra Garlatti Costa</b> / Forgaria nel Friuli	60
<b>Birrificio Foglie d'erba</b> / Forni di Sopra	62
<b>Birrificio Agricolo Gjulia</b> / San Pietro al Natisone	72
<b>Zahre Beer</b> / Sauris	77
<b>Tenuta Fernanda Cappello</b> / Sequals	78

## Restaurants



<b>Grand Hotel Gortani Wellness &amp; Relax</b> / Arta Terme	52
<b>Hotel Gardel</b> / Arta Terme	52
<b>Hotel Park Oasi</b> / Arta Terme	53
<b>Edelweiss Ristorante Pizzeria</b> / Aviano	55
<b>Taverna All'Urogallo</b> / Aviano	55
<b>Malga Montasio</b> / Chiusaforte	58
<b>Osteria al Colovrat</b> / Drenchia	59
<b>Rifugio Solarie</b> / Drenchia	59
<b>Albergo Ristorante Al Sole</b> / Forni Avoltri	61
<b>La Baita dei Sapori</b> / Malborghetto-Valbruna	64
<b>Alla Casasola - Trattoria</b> / Maniago	65
<b>Al Castelu</b> / Montereale Valcellina	66
<b>Hotel Ristorante Aplis</b> / Ovaro	67
<b>Indiniò Ristorante Bar</b> / Raveo	70
<b>Agriturismo Péstrofa</b> / San Pietro al Natisone	70
<b>Ristorante Mondschein</b> / Sappada	74
<b>Albergo Ristorante Riglarhaus</b> / Sauris	75
<b>Sale e Pepe</b> / Stregna	79
<b>Al Buon Arrivo</b> / Tarvisio	80
<b>Alte Hütte</b> / Tarvisio	81
<b>Capanna Edelweiss</b> / Tarvisio	81
<b>Friuli - Ristorante Pizzeria</b> / Tarvisio	82
<b>Hotel Ristorante Valle Verde</b> / Tarvisio	82
<b>Locanda Mandi</b> / Tarvisio	83

## Restaurants



<b>Osteria Hladik</b> / Tarvisio	83
<b>Rifugio Alpino Luigi Zacchi</b> / Tarvisio	84
<b>Rifugio Alpino Monte Lussari</b> / Tarvisio	84
<b>Ristorante Ilijia</b> / Tarvisio	85
<b>Rosenwirth Hütte</b> / Tarvisio	85
<b>Antica Trattoria al Borgat</b> / Tolmezzo	86
<b>Cogo Daniele Cortiula</b> / Tolmezzo	87
<b>Osteria Acqua e Farina</b> / Tolmezzo	87
<b>Hotel Ristorante Carnia</b> / Venzone	88
<b>Antica Osteria Stella d'Oro</b> / Verzegnис	89

## Food&Crafts

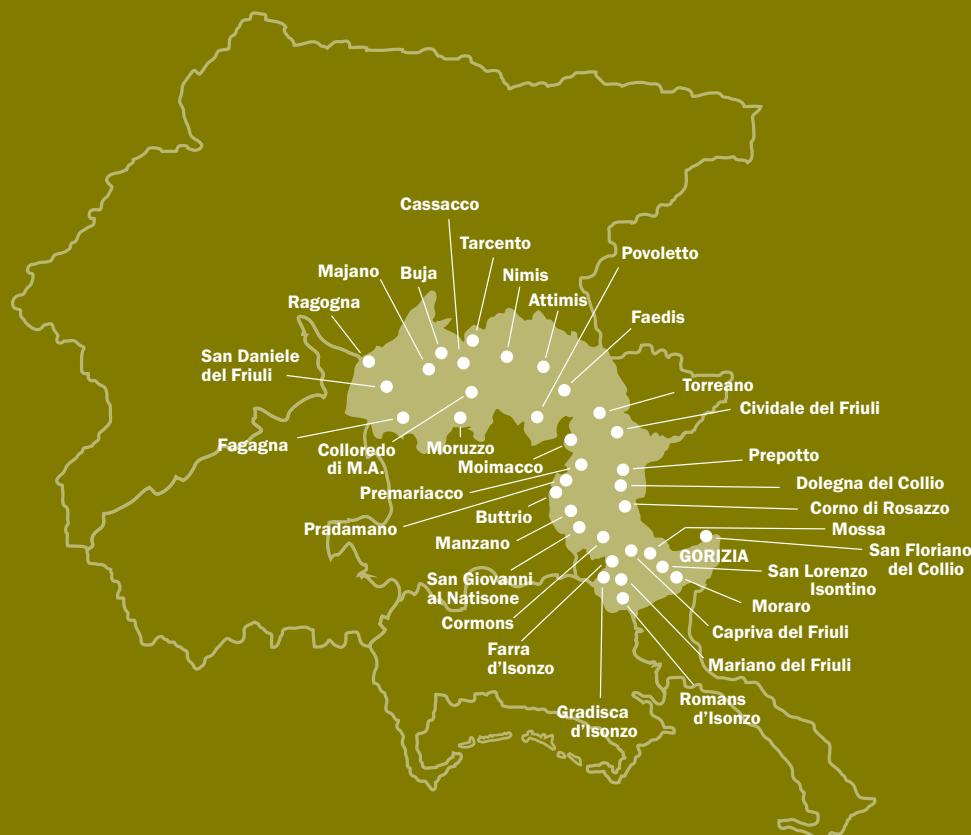


<b>Famiglia Petris Sapori di Malga</b> / Ampezzo	50
<b>Azienda Agricola San Gregorio</b> / Aviano	53
<b>Azienda Agricola Carusone Sandra</b> / Cavasso Nuovo	57
<b>Azienda Agricola Gianni Carpenedo</b> / Cavasso Nuovo	57
<b>Azienda Agricola La Gallinella Saggia</b> / Cavazzo Carnico	58
<b>Goccia di Carnia</b> / Forni Avoltri	61
<b>Il Ricamificio</b> / Forni di Sopra	63
<b>I Dolci di Irma</b> / Malborghetto-Valbruna	64
<b>Antonini Noè</b> / Maniago	65
<b>Agriturismo "Gortani" Malga Pozof Zoncolan</b> / Ovaro	66
<b>La Taverna Slow Shop</b> / Polcenigo	68
<b>Az. Agricola Faleschini Luigi "Savors di Cjase"</b> / Pontebba	68
<b>Agriturismo "Sot La Napa"</b> / Prato Carnico	69
<b>Gubana Cedarmas</b> / Pulfiero	69
<b>Antico Molino Pussini</b> / San Pietro al Natisone	71
<b>Dorbolò Gubane</b> / San Pietro al Natisone	73
<b>La Gubana della Nonna</b> / San Pietro al Natisone	73
<b>Azienda Agricola Plodar Kelder</b> / Sappada	74
<b>Azienda Agricola Domini Albert</b> / Sauris	75
<b>Malga Alta Carnia</b> / Sauris	76
<b>Prosciuttificio Wolf Sauris</b> / Sauris	76
<b>Caseificio Sociale "Alto But"</b> / Sutrio	79

## Food&Crafts



<b>Azienda agricola Zore</b> / Taipana	80
<b>Az. Agricola Podrecca Del Torre Lina di Dario Neroe</b> / Tolmezzo	86
<b>Pasticceria "Pan di Casa"</b> / Tolmezzo	88
<b>Azienda Agricola F.Ili Marzona</b> / Verzegnис	89
<b>Ecomela</b> / Verzegnис	90
<b>Cucina di Carnia</b> / Villa Santina	90
<b>Molinari Salumi</b> / Zuglio	91



## Wine, Spirits & Beer



<b>Bulatti Livio e Claudio</b> / Buttrio	97
<b>Conte D'Attimis Maniago</b> / Buttrio	98
<b>Marina Danieli Estate</b> / Buttrio	99
<b>Petrucco</b> / Buttrio	100
<b>Pontoni Flavio</b> / Buttrio	101
<b>Tami</b> / Buttrio	102
<b>Castello di Spessa</b> / Capriva del Friuli	103
<b>Russiz Superiore - Marco Felluga</b> / Capriva del Friuli	104
<b>Villa Russiz</b> / Capriva del Friuli	105
<b>Alturis</b> / Cividale del Friuli	107
<b>Bastianich</b> / Cividale del Friuli	108
<b>Elio Vini</b> / Cividale del Friuli	109
<b>Il Roncal</b> / Cividale del Friuli	111
<b>La Magnolia</b> / Cividale del Friuli	112
<b>La Sclusa</b> / Cividale del Friuli	113
<b>Lis Fadis</b> / Cividale del Friuli	115
<b>Monviert</b> / Cividale del Friuli	116
<b>Rodaro Paolo Winery</b> / Cividale del Friuli	118
<b>Scarbo</b> / Cividale del Friuli	119
<b>Villa Rubini</b> / Cividale del Friuli	120
<b>Blazic</b> / Cormons	123
<b>Cantina Produttori Cormòns</b> / Cormons	124
<b>Carlo di Pradis</b> / Cormons	125
<b>Cociancig</b> / Cormons	126
<b>Colle Duga</b> / Cormons	127
<b>Drius</b> / Cormons	128
<b>Edi Keber</b> / Cormons	129
<b>Kurtin</b> / Cormons	131
<b>Livio Felluga</b> / Cormons	132
<b>Magnàs</b> / Cormons	133
<b>Paolo Cacese</b> / Cormons	134
<b>Picech Roberto - Le Vigne del Ribel</b> / Cormons	135
<b>Raccaro</b> / Cormons	136
<b>Sgubin Renzo</b> / Cormons	137
<b>Birrificio Campestre</b> / Corno di Rosazzo	139
<b>Canus</b> / Corno di Rosazzo	140
<b>Gigante Wine &amp; Welcome in Friuli</b> / Corno di Rosazzo	141

## Wine, Spirits & Beer



<b>Le due Torri</b> / Corno di Rosazzo	142
<b>Specogna</b> / Corno di Rosazzo	143
<b>Valentino Butussi</b> / Corno di Rosazzo	144
<b>Crastin</b> / Dolegna del Collio	146
<b>La Rajade</b> / Dolegna del Collio	147
<b>Pascolo Alessandro</b> / Dolegna del Collio	149
<b>Tenuta Stella</b> / Dolegna del Collio	150
<b>Venica&amp;Venica Wine Resort - Vignaioli dal 1930</b> / Dolegna del Collio	151
<b>Accordini</b> / Faedis	152
<b>Comelli Paolino</b> / Faedis	154
<b>Di Gaspero Flavia e Umberto</b> / Faedis	155
<b>Ronc dai Luchis</b> / Faedis	156
<b>Azienda del Poggio</b> / Fagagna	158
<b>Colmello di Grotta</b> / Farra d'Isonzo	161
<b>Tenuta Borgo Conventi</b> / Farra d'Isonzo	162
<b>Tenuta Villanova</b> / Farra d'Isonzo	163
<b>Birrificio Antica Contea</b> / Gorizia	164
<b>Gravner</b> / Gorizia	166
<b>Blason Wines</b> / Gradisca d'Isonzo	168
<b>Colutta Wines</b> / Manzano	171
<b>Masùt da Rive</b> / Mariano del Friuli	173
<b>Tenuta Luisa</b> / Mariano del Friuli	174
<b>De Claricini</b> / Moimacco	176
<b>De Puppi</b> / Moimacco	177
<b>Irene Princi</b> / Moraro	178
<b>Murva</b> / Moraro	179
<b>Dario Coos</b> / Nimis	181
<b>Distilleria G. Ceschia</b> / Nimis	182
<b>Dri Giovanni II Roncat</b> / Nimis	183
<b>Gori Wines</b> / Nimis	184
<b>I Comelli</b> / Nimis	185
<b>Aquila del Torre</b> / Povoletto	187
<b>Marco Pinat</b> / Povoletto	188
<b>Mont'Albano Agricola</b> / Povoletto	189
<b>Sara&amp;Sara</b> / Povoletto	190
<b>Tenimenti Civa</b> / Povoletto	191

## Wine, Spirits & Beer



<b>Masarotti</b> / Pradamano	192
<b>Dorigo Wines</b> / Premariacco	193
<b>Ermacora</b> / Premariacco	194
<b>Rocca Bernarda</b> / Premariacco	195
<b>Tunella</b> / Premariacco	196
<b>Colli di Poianis</b> / Prepotto	197
<b>Grillo Iole</b> / Prepotto	198
<b>La Viarte</b> / Prepotto	199
<b>Marinig</b> / Prepotto	201
<b>Pizzulin Denis</b> / Prepotto	202
<b>Spolert Winery</b> / Prepotto	203
<b>Stanig</b> / Prepotto	204
<b>Vie d'Alt</b> / Prepotto	205
<b>Vigna Traverso</b> / Prepotto	206
<b>Birrificio Lanbeer</b> / San Daniele del Friuli	209
<b>Draga</b> / San Floriano del Collio	214
<b>Gradis'ciutta</b> / San Floriano del Collio	216
<b>Humar</b> / San Floriano del Collio	217
<b>Komjanc Alessio</b> / San Floriano del Collio	218
<b>Paraschos</b> / San Floriano del Collio	219
<b>Bucovaz Wines</b> / San Giovanni al Natisone	220
<b>Lis Neris</b> / San Lorenzo Isontino	222
<b>Job Agricoltura</b> / Tarcento	224
<b>Jacùss</b> / Torreano	226
<b>Valchiarò</b> / Torreano	227

## Restaurants



<b>Là di Maur - La Cucina di Claudia</b> / Attimis	96
<b>Agriturismo Scacciapensieri</b> / Buttrio	97
<b>Al Monastero</b> / Cividale del Friuli	117
<b>La Sorgente Longobarda</b> / Cividale del Friuli	114
<b>La Taverna</b> / Colloredo di Monte Albano	121
<b>Trattoria Da Vico</b> / Colloredo di Monte Albano	122
<b>Albergo Ristorante Felcaro</b> / Cormons	122
<b>Enoteca di Cormons</b> / Cormons	122

## Restaurants



<b>Trattoria Al Cacciatore della Subida</b> / Cormons	138
<b>L'Argine a Vencò</b> / Dolegna del Collio	148
<b>Ai 9 Castelli</b> / Faedis	153
<b>Al Castello</b> / Fagagna	157
<b>Casale Cjanor Ristorante di Campagna</b> / Fagagna	159
<b>Villaverde Bar &amp; Restaurant</b> / Fagagna	160
<b>Chef You Too</b> / Gorizia	165
<b>Al Ponte</b> / Gradisca d'Isonzo	167
<b>Osteria Mulin Vecio</b> / Gradisca d'Isonzo	169
<b>Integraldo</b> / Majano	169
<b>Elliot Hotel Ristorante</b> / Manzano	172
<b>Trattoria Al Piave</b> / Mariano del Friuli	175
<b>Al Tiglio Cucina Naturale Ristorante Veg</b> / Moruzzo	180
<b>Osteria di Ramandolo</b> / Nimis	186
<b>L'Osteria di Delizie e Curiosità</b> / Prepotto	200
<b>Al Vecjo Traghet</b> / Ragogna	207
<b>Casa Rossa Ai Colli</b> / Ragogna	207
<b>L'Osteria di Tancredi</b> / San Daniele del Friuli	211
<b>Prosciutteria IE San Daniele</b> / San Daniele del Friuli	212
<b>Dvor Osteria - Enoteca</b> / San Floriano del Collio	215
<b>Ristorante Campiello</b> / San Giovanni al Natisone	221
<b>Hotel Ristorante Costantini</b> / Tarcento	223
<b>Osteria di Villafrredda</b> / Tarcento	225

## Food&Crafts

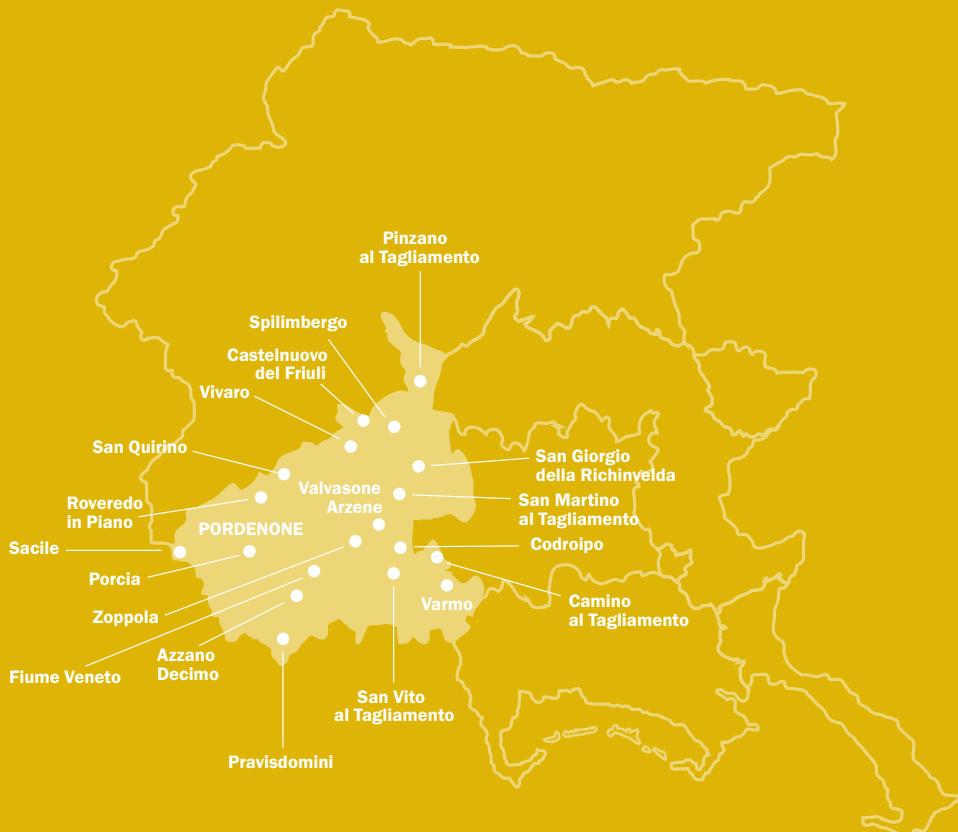


<b>Associazione Produttori Pan di Sorc</b> / Buja	96
<b>Apicoltura Fratelli Comaro</b> / Cassacco	106
<b>Gubana Vogrig</b> / Cividale del Friuli	110
<b>CheLumaca!</b> / Colloredo di Monte Albano	121
<b>Fattoria Zoff</b> / Cormons	130
<b>B-Api</b> / Faedis	153
<b>Calzoleria Corradino</b> / Fagagna	159
<b>Balsameria Midolini</b> / Manzano	170
<b>Adelia Di Fant</b> / San Daniele del Friuli	208

## Food&Crafts



<b>Fruitrota</b> / San Daniele del Friuli	210
<b>La Glacere</b> / San Daniele del Friuli	210
<b>L'oca bianca ed altre storie</b> / San Daniele del Friuli	211
<b>Prosciuttificio Bagatto</b> / San Daniele del Friuli	212
<b>Prosciuttificio Prolongo</b> / San Daniele del Friuli	213



## Wine, Spirits & Beer



<b>Principi Di Porcia e Brughera</b> / Azzano Decimo	232
<b>Ferrin Vini</b> / Camino al Tagliamento	234
<b>Forchir - Viticoltori in Friuli</b> / Camino al Tagliamento	235
<b>Vigneti Pietro Pittaro</b> / Codroipo	238
<b>Fossa Mala</b> / Fiume Veneto	239
<b>Vini Casula</b> / Fiume Veneto	240
<b>I Vini di Emilio Bulfon</b> / Pinzano al Tagliamento	242
<b>Ronco Margherita</b> / Pinzano al Tagliamento	243
<b>San Simone</b> / Porcia	244
<b>Vini De Lorenzi</b> / Pravisdomini	246
<b>Bessich Wines</b> / Roveredo in Piano	247
<b>Vistoria</b> / Sacile	248
<b>I Magredi</b> / San Giorgio della Richinvelda	249
<b>Vini San Giorgio</b> / San Giorgio della Richinvelda	250
<b>Pitars</b> / San Martino al Tagliamento	251
<b>Russolo</b> / San Quirino	253
<b>Borgo delle Oche</b> / Valvasone Arzene	257
<b>Distilleria Pagura</b> / Zoppola	259

## Restaurants



<b>Al Molino</b> / Camino al Tagliamento	233
<b>Agriturismo Cortivo Pancotto</b> / Caneva	236
<b>Il Piron dal Re</b> / Codroipo	237
<b>Osteria Turlonia</b> / Fiume Veneto	239
<b>Da Ivana e Secondo Officina dei Sapori</b> / Pinzano al Tagliamento	241
<b>Al Gallo</b> / Pordenone	245
<b>Prosciutteria Martin Dok Dall'Ava</b> / Pordenone	245
<b>La Primula</b> / San Quirino	252
<b>Hotel Patriarca - Ristorante Piramide</b> / San Vito al Tagliamento	254
<b>Da Afro</b> / Spilimbergo	254
<b>La Torre</b> / Spilimbergo	255
<b>Trattoria Da Toni</b> / Varmo	258
<b>Gelindo dei Magredi - Country Resort</b> / Vivaro	258
<b>Mulino di Zoppola</b> / Zoppola	260

## Food&Crafts



### Macelleria - Salumificio Zanin Valentino /

Camino al Tagliamento 236

### Pasticceria Caffetteria Dolcevita / Codroipo

237

### Borgo delle Mele / Pinzano al Tagliamento

241

### Salumificio A. Lovison / Spilimbergo

255

### “Casato Bertoia” di Cesare Bertoia / Valvasone Arzene

256



## Wine, Spirits & Beer

<b>Agricibririficio Artigianale Villa Chazil</b> / Lestizza	267
<b>Buiese Distillerie</b> / Martignacco	269
<b>Antonutti Vini</b> / Pasian di Prato	272
<b>Nonino Distillatori</b> / Pavia di Udine	273
<b>Casali Magnis</b> / Remanzacco	275
<b>Vigne del Malina</b> / Remanzacco	276
<b>Tonutti Vini e Vigneti</b> / Tavagnacco	277



## Restaurants

<b>Agriturismo La Tinaja</b> / Martignacco	268
<b>Trattoria Da Nando</b> / Mortegliano	270
<b>Al Cercjeben</b> / Pasian di Prato	271
<b>Trattoria Al Grop</b> / Tavagnacco	278
<b>Agli Amici 1887</b> / Udine	278
<b>Caffè Tomaso</b> / Udine	279
<b>Hostaria alla Tavernetta</b> / Udine	280
<b>Il Fogolar - Là di Moret</b> / Udine	281
<b>Osteria Aquila Nera</b> / Udine	282
<b>Trattoria Osteria Antica Maddalena</b> / Udine	283
<b>Vitello d'Oro</b> / Udine	283



## Food & Crafts

<b>Anjul - Antichi Sapori Moderni</b> / Campoformido	266
<b>D'Ambrosio Gelateria Naturale</b> / Mortegliano	270
<b>Salumificio Dentesano</b> / Pavia di Udine	274
<b>Cuori di Terra</b> / Udine	279
<b>Fucina Longobarda Mazzola</b> / Udine	280
<b>Legatoria Moderna</b> / Udine	281
<b>themissingpiece.it</b> / Udine	282





## Wine, Spirits & Beer



<b>Podere Marcello</b> / Doberdò del Lago	288
<b>Vigna sul Mar</b> / Muggia	293
<b>Castelvecchio</b> / Sagrado	294
<b>Kocjančič Rado</b> / San Dorligo della Valle	296
<b>Parovel Vigneti Oliveti 1898</b> / San Dorligo della Valle	298
<b>Sancin</b> / San Dorligo della Valle	299
<b>Castello di Rubbia</b> / Savogna d'Isonzo	300
<b>Bajta Fattoria Carsica</b> / Sgonico	302
<b>Colja Jozko</b> / Sgonico	303

## Restaurants



<b>Al Pescaturismo</b> / Duino-Aurisina	289
<b>Bunker Wine</b> / Duino-Aurisina	290
<b>Fish House</b> / Duino-Aurisina	290
<b>Portopiccolo</b> / Duino-Aurisina	291
<b>Osteria Alle Rose</b> / Muggia	291
<b>Sal De Mar</b> / Muggia	292
<b>Trattoria al Castello</b> / Muggia	292
<b>Locanda Mario</b> / San Dorligo della Valle	297
<b>Lokanda Devetak</b> / Savogna d'Isonzo	301
<b>Azienda Agricola Ostrouska</b> / Sgonico	301
<b>Trattoria Gostilna Gustin</b> / Sgonico	304
<b>Agriturismo Grgić</b> / Trieste	305
<b>Antico Caffe San Marco</b> / Trieste	305
<b>Be Happy: Ristorante Bottega dei Sapori</b> / Trieste	306
<b>Harry's Piccolo Restaurant &amp; Bistrò</b> / Trieste	306
<b>Hostaria Malcanton</b> / Trieste	307
<b>L'Osteria del Vento di Eataly Trieste</b> / Trieste	307
<b>Novecento Restaurant Trieste</b> / Trieste	308
<b>Osteria da Marino</b> / Trieste	308
<b>Pier</b> / Trieste	309
<b>Trattoria Ai Fiori</b> / Trieste	309

## Food & Crafts



<b>Azienda Agricola Pipan Klaric</b> / Duino-Aurisina	289
<b>Fior Rosso 1823</b> / San Dorligo della Valle	295
<b>Gruden Žbogar</b> / Sgonico	304



## Wine, Spirits & Beer

<b>Barone Ritter de Záhony / Aquileia</b>	314
<b>Ca'Tullio / Aquileia</b>	315
<b>Tarao Vignis in Aquileia / Aquileia</b>	317
<b>Vini Brojli / Aquileia</b>	318
<b>Vini Puntin / Aquileia</b>	319
<b>Birrificio Foran / Castions di Strada</b>	321
<b>Casali Aurelia / Castions di Strada</b>	322
<b>Obiz / Cervignano del Friuli</b>	324
<b>Tenuta Ca' Bolani / Cervignano del Friuli</b>	325
<b>Villa Vitas / Cervignano del Friuli</b>	326
<b>Valpanera / Fiumicello Villa Vicentina</b>	328
<b>Albaflorita / Latisana</b>	333
<b>Basei Italian Craft Beer / Latisana</b>	334
<b>Battista II / Latisana</b>	335
<b>Casale ai Prati / Latisana</b>	336
<b>Lorenzonetto Cav. Guido Vini &amp; Spumanti / Latisana</b>	338
<b>Ghenda Fausto / Marano Lagunare</b>	343
<b>Isola Augusta / Palazzolo dello Stella</b>	346
<b>Modeano / Palazzolo dello Stella</b>	347
<b>Paradiis / Pocenia</b>	349
<b>Reguta / Pocenia</b>	350
<b>Baccichetto Umberto / Precenico</b>	352
<b>I Feudi di Romans / San Canzian d'Isonzo</b>	354
<b>Ballaminut / Terzo d'Aquileia</b>	356
<b>Borgo Claudius / Trivignano Udinese</b>	357
<b>Foffani / Trivignano Udinese</b>	358

## Restaurants

<b>La Colombara / Aquileia</b>	316
<b>Antica Osteria Italia / Cervignano del Friuli</b>	323
<b>Al Granaio / Fiumicello Villa Vicentina</b>	327
<b>Alto Grado Sky Restaurant / Grado</b>	329
<b>Hotel Marea / Grado</b>	330
<b>La Dinette / Grado</b>	330
<b>Laguna Sky Restaurant / Grado</b>	331

### Restaurants



<b>Settimo Cielo</b> / Grado	331
<b>Tavernetta All'Androna</b> / Grado	332
<b>Trattoria ai Ciodi</b> / Grado	332
<b>Da Boschet</b> / Latisana	337
<b>Agosti</b> / Lignano Sabbiadoro	339
<b>Al Bancut</b> / Lignano Sabbiadoro	339
<b>Al Cason</b> / Lignano Sabbiadoro	340
<b>Al Piccolo Cason da Karen</b> / Lignano Sabbiadoro	340
<b>Hotel La Pergola</b> / Lignano Sabbiadoro	341
<b>Hotel Ristorante La Pigna</b> / Lignano Sabbiadoro	342
<b>Ostaria Porta del Mar</b> / Marano Lagunare	344
<b>Ristorante ai Tre Canai</b> / Marano Lagunare	344
<b>Ristorante Taverna Al Pescatore</b> / Marano Lagunare	345
<b>Trattoria Barcaneta</b> / Marano Lagunare	345
<b>Caffetteria Torinese</b> / Palmanova	348
<b>Il Melograno</b> / Palmanova	348
<b>Trattoria "Al Paradiso"</b> / Pocenia	351
<b>Osteria Altran</b> / Ruda	353
<b>La Darsena</b> / San Giorgio di Nogaro	355
<b>Trattoria da Balan</b> / San Giorgio di Nogaro	355

### Food & Crafts



<b>Cocambo</b> / Aquileia	316
<b>Tenuta Cà del Lovo</b> / Carlino	320
<b>Alimentari Gelmino</b> / Cervignano del Friuli	323
<b>Re-Born Shoes</b> / Gonars	329
<b>Geremia Davide</b> / Latisana	337
<b>Bolina Sail</b> / Lignano Sabbiadoro	341
<b>Sorgente del Gusto</b> / Rivignano Teor	353

# INDICE PER LOCALITÀ

## A

### AMPEZZO

Famiglia Petris Sapori di Malga	 50
---------------------------------	--

### AQUILEIA

Barone Ritter de Záhony	 314
Ca'Tullio	 315
Cocambo	 316
La Colombara	 316
Tarla Vignis in Aquileia	 317
Vini Brojli	 318
Vini Puntin	 319

### ARTA TERME

Distilleria Casato dei Capitani	 51
Grand Hotel Gortani Wellness & Relax	 52
Hotel Gardel	 52
Hotel Park Oasi	 53

### ATTIMIS

Là di Maur - La Cucina di Claudia	 96
-----------------------------------	--

### AVIANO

Azienda Agricola San Gregorio	 53
Birrificio àgro	 54
Edelweiss Ristorante Pizzeria	 55
Taverna All'Urogallo	 55

### AZZANO DECIMO

Principi Di Porcia e Brugnera	 232
-------------------------------	---

## B

### BUJA

Associazione Produttori Pan di Sorc	 96
-------------------------------------	--

### BUTTRIO

Agriturismo Scacciapensieri	 97
Buiatti Livio e Claudio	 97

## B

### BUTTRIO

Conte D'Attimis Maniago	 98
Marina Danieli Estate	 99
Petrucco	 100
Pontoni Flavio	 101
Tami	 102

## C

### CAMINO AL TAGLIAMENTO

Al Molino	 233
Ferrin Vini	 234
Forchir - Viticoltori in Friuli	 235
Macelleria - Salumificio Zanin Valentino	 236

### CAMPOFORMIDO

Anjul - Antichi Sapori Moderni	 266
--------------------------------	---

### CANEVA

Agriturismo Cortivo Pancotto	 236
Rive Col de Fer	 56

### CAPRIVA DEL FRIULI

Castello di Spessa	 103
Russiz Superiore - Marco Felluga	 104
Villa Russiz	 105

### CARLINO

Tenuta Cà del Lovo	 320
--------------------	---

### CASSACCO

Apicoltura Fratelli Comaro	 106
Go Transfer FVG	 364

### CASTIONS DI STRADA

Birrificio Foran	 321
Casali Aurelia	 322

## C

### CAVASSO NUOVO

Azienda Agricola Carusone Sandra	 57
Azienda Agricola Gianni Carpenedo	 57

### CAVAZZO CARNICO

Azienda Agricola La Gallinella Saggia	 58
---------------------------------------	--

### CERVIGNANO DEL FRIULI

Alimentari Gelmino	 323
Antica Osteria Italia	 323
Obiz	 324
Tenuta Ca' Bolani	 325
Villa Vitas	 326

### CHIUSAFORTE

Malga Montasio	 58
----------------	--

### CIVIDALE DEL FRIULI

Al Monastero	 117
Alturis	 107
Bastianich	 108
Elio Vini	 109
Gubana Vogrig	 110
Il Roncal	 111
La Magnolia	 112
La Sclusa	 113
La Sorgente Longobarda	 114
Lis Fadis	 115
Monviert	 116
Rodaro Paolo Winery	 118
Scarbolo	 119
Villa Rubini	 120

### CODROIPO

Armonie e Sapori	 362
Il Piron dal Re	 237
Pasticceria Caffetteria Dolcevita	 237
Vigneti Pietro Pittaro	 238

## C

### COLLOREDO DI MONTE ALBANO

CheLumaca!	121
Gustait	364
La Taverna	121
Trattoria Da Vico	122

### CORMONS

Albergo Ristorante Felcaro	122
Blazic	123
Cantina Produttori Cormòns	124
Carlo di Pradis	125
Cociancig	126
Colle Duga	127
Drius	128
Edi Keber	129
Enoteca di Cormons	130
Fattoria Zoff	130
Kurtin	131
Livio Felluga	132
Magnàs	133
Paolo Caccese	134
Picech Roberto - Le Vigne del Ribel	135
Raccaro	136
Sgubin Renzo	137
Trattoria Al Cacciatore della Subida	138

### CORNO DI ROSAZZO

Birrificio Campestre	139
Canus	140
Gigante Wine & Welcome in Friuli	141
Le Due Torri	142
Specogna	143
Valentino Butussi	144

## D

### DOBERDÒ DEL LAGO

Podere Marcello	288
-----------------	-----

### DOLEGNA DEL COLLO

Crastin	146
La Rajade	147
L'Argine a Vencò	148
Pascolo Alessandro	149
Tenuta Stella	150
Venica&Venica Wine Resort - Vignaioli dal 1930	151

### DRENCHIA

Osteria al Colovrat	59
Rifugio Solarie	59

### DUINO-AURISINA

Al Pescaturismo	289
Azienda Agricola Pipan Klaric	289
Bunker Wine	290
Fish House	290
Portopiccolo	291

## F

### FAEDIS

Accordini	152
Ai 9 Castelli	153
B-Api	153
Comelli Paolino	154
Di Gaspero Flavia e Umberto	155
Ronc dai Luchis	156

### FAGAGNA

Al Castello	157
Azienda del Poggio	158
Calzoleria Corradino	159

## F

### FAGAGNA

Casale Cjanor Ristorante di Campagna	159
Villaverde Bar & Restaurant	160

### FARRA D'ISONZO

Colmello di Grotta	161
Tenuta Borgo Conventi	162
Tenuta Villanova	163

### FIUME VENETO

Fossa Mala	239
Osteria Turlonia	239
Vini Casula	240

### FIUMICELLO VILLA VICENTINA

Al Granaio	327
Valpanera	328

### FORGARIA NEL FRIULI

Birra Garlatti Costa	60
----------------------	----

### FORNI AVOLTRI

Albergo Ristorante Al Sole	61
Goccia di Carnia	61

### FORNI DI SOPRA

Birrificio Foglie d'erba	62
Il Ricamificio	63

## G

### GONARS

Re-Born Shoes	329
---------------	-----

### GORIZIA

Birrificio Antica Contea	164
--------------------------	-----

## G

### Chef You Too

Chef You Too	165
--------------	-----

Gravner	166
---------	-----

### GRADISCA D'ISONZO

Al Ponte	167
Blason Wines	168
Osteria Mulin Vecio	169

### GRADO

Alto Grado Sky Restaurant	329
Hotel Marea	330
La Dinette	330
Laguna Sky Restaurant	331
Settimo Cielo	331
Tavernetta All'Androna	332
Trattoria ai Ciodi	332

## L

### LATISANA

Albafiorita	333
Basei Italian Craft Beer	334
Battista II	335
Casale ai Prati	336
Da Boschet	337
Geremia Davide	337
Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti	338

### LESTIZZA

Agribirrificio Artigianale Villa Chazil	267
---	-----

### LIGNANO SABBIA D'ORO

Agosti	339
Al Bancut	339

# L

## LIGNANO SABBIADORO

Al Cason	340
Al Piccolo Cason da Karen	340
Bolina Sail	341
Hotel La Pergola	341
Hotel Ristorante La Pigna	342
Travel One	366

# M

## MAJANO

Integraldo	169
------------	-----

## MALBORGHETTO-VALBRUNA

I Dolci di Irma	64
La Baita dei Sapori	64

## MANIAGO

Alla Casasola - Trattoria	65
Antonini Noè	65

## MANZANO

Balsameria Midolini	170
Colutta Wines	171
Elliot Hotel Ristorante	172

## MARANO LAGUNARE

Battello Santa Maria	362
Ghenda Fausto	343
Ostaria Porta del Mar	344
Ristorante ai Tre Canai	344
Ristorante Taverna Al Pescatore	345
Saturno da Geremia	365
Trattoria Barcaneta	345

# M

## MARIANO DEL FRIULI

Masùt da Rive	173
Tenuta Luisa	174
Trattoria Al Piave	175

## MARTIGNACCO

Agriturismo La Tinaja	268
Buiese Distillerie	269

## MOIMACCO

De Claricini	176
De Puppi	177

## MONFALCONE

No Stop Viaggi	365
----------------	-----

## MONTEREALE VALCELLINA

Al Castelu	66
------------	----

## MORARO

Irene Princi	178
Murva	179

## MORTEGLIANO

D'Ambrosio Gelateria Naturale	270
Trattoria Da Nando	270

## MORUZZO

Al Tiglio Cucina Naturale Ristorante Veg	180
--	-----

## MUGGIA

Osteria Alle Rose	291
Sal De Mar	292
Trattoria al Castello	292
Vigna sul Mar	293

# N

## NIMIS

Dario Coos	181
Distilleria G. Ceschia	182
Dri Giovanni Il Roncat	183
Gori Wines	184
I Comelli	185
Osteria di Ramandolo	186

# O

## OVARO

Agriturismo "Gortani" Malga Pozof Zoncolan	66
Hotel Ristorante Aplis	67

# P

## PALAZZOLO DELLO STELLA

Bilancia di Bepi	363
Isola Augusta	346
Modeano	347

## PALMANOVA

Caffetteria Torinese	348
Il Melograno	348

## PASIAN DI PRATO

Al Cercjeben	271
Antonutti Vini	272

## PAVIA DI UDINE

Nonino Distillatori	273
Salumificio Dentesano	274

## PINZANO AL TAGLIAMENTO

Borgo delle Mele	241
Da Ivana e Secondo Officina dei Sapori	241
I Vini di Emilio Bulfon	242
Ronco Margherita	243

# P

## POCENIA

Paradiis	349
Reguta	350
Trattoria "Al Paradiso"	351

## POLCENIGO

La Taverna Slow Shop	68
----------------------	----

## PONTEBBA

Azienda Agricola Faleschini Luigi "Savors di Cjase"	68
---	----

## PORCIA

San Simone	244
------------	-----

## PORDENONE

Al Gallo	245
Prosciutteria Martin Dok Dall'Ava	245

## POVOLETTO

Aquila del Torre	187
Marco Pinat	188
Mont'Albano Agricola	189
Sara&Sara	190
Tenimenti Civa	191

## PRADAMANO

Masarotti	192
-----------	-----

## PRATO CARNICO

Agriturismo "Sot La Napa"	69
---------------------------	----

## PRAVISDOMINI

Vini De Lorenzi	246
-----------------	-----

## PRECENICCO

Baccichetto Umberto	352
---------------------	-----

# P

## PREMARIACCO

Dorigo Wines	193
Ermacora	194
Rocca Bernarda	195
Tunella	196

## PREPOTTO

Colli di Poianis	197
Grillo Iole	198
La Viarte	199
L'Osteria di Delizie e Curiosità	200
Marinig	201
Pizzulin Denis	202
Spolert Winery	203
Stanig	204
Vie d'Alt	205
Vigna Traverso	206

## PULFERO

Gubana Cedarmas	69
-----------------	----

# R

## RAGOGNA

Al Vecjo Traghet	207
Casa Rossa Ai Colli	207

## RAVEO

Indiniò Ristorante Bar	70
------------------------	----

## REMANZACCO

Casali Magnis	275
Vigne del Malina	276

## RIVIGNANO TEOR

Sorgente del Gusto	353
--------------------	-----

## ROVEREDO IN PIANO

Bessich Wines	247
---------------	-----

# R

## RUDA

Osteria Altran	353
----------------	-----

# S

## SACILE

Vistorta	248
----------	-----

## SAGRADO

Castelvecchio	294
---------------	-----

## SAN CANZIAN D'ISONZO

I Feudi di Romans	354
-------------------	-----

## SAN DANIELE DEL FRIULI

Adelia Di Fant	208
Birificio Lanbeer	209
Fruiltrota	210
La Glacere	210
L'oca bianca ed altre storie	211
L'Osteria di Tancredi	211
Prosciutteria IE San Daniele	212
Prosciuttificio Bagatto	212
Prosciuttificio Prolongo	213

## SAN DORLIGO DELLA VALLE

Fior Rosso 1823	295
Kocjančič Rado	296
Locanda Mario	297
Parovel Vigneti Oliveti 1898	298
Sancin	299

## SAN FLORIANO DEL COLLIO

Draga	214
Dvor Osteria - Enoteca	215
Gradis'ciutta	216
Humar	217

# S

## SAN FLORIANO DEL COLLIO

Komjanc Alessio	 218
Paraschos	 219

## SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA

I Magredi	 249
Vini San Giorgio	 250

## SAN GIORGIO DI NOGARO

La Darsena	 355
Trattoria da Balan	 355

## SAN GIOVANNI AL NATISONE

Bucovaz Wines	 220
Ristorante Campiello	 221

## SAN LORENZO ISONTINO

Lis Neris	 222
-----------	---

## SAN MARTINO AL TAGLIAMENTO

Pitars	 251
--------	---

## SAN PIETRO AL NATISONE

Agriturismo Péstrofa	 70
Antico Molino Pussini	 71
Birrificio Agricolo Gjulia	 72
Dorbolò Gubane	 73
La Gubana della Nonna	 73

## SAN QUIRINO

La Primula	 252
Russolo	 253

## SAN VITO AL TAGLIAMENTO

Hotel Patriarca - Ristorante Piramide	 254
---------------------------------------	---

## SAPPADA

Azienda Agricola Plodar Kelder	 74
Ristorante Mondschein	 74

# S

## SAURIS

Albergo Ristorante Riglarhaus	 75
Azienda Agricola Domini Albert	 75
Malga Alta Carnia	 76
Prosciuttificio Wolf Sauris	 76
Zahre Beer	 77

## SAVOGNA D'ISONZO

Castello di Rubbia	 300
Lokanda Devetak	 301

## SEQUALS

Tenuta Fernanda Cappello	 78
--------------------------	--

## SGONICO

Azienda Agricola Ostrouska	 301
Bajta Fattoria Carsica	 302
Colja Jozko	 303
Gruden Žbogar	 304
Trattoria Gostilna Gustin	 304

## SPILIMBERGO

Da Afro	 254
La Torre	 255
Salumificio A. Lovison	 255

## STREGNA

Sale e Pepe	 79
-------------	--

## SUTRIOS

Caseificio Sociale "Alto But"	 79
-------------------------------	--

# T

## TAIPANA

Azienda Agricola Zore	80
-----------------------	----

## TARCENTO

Hotel Ristorante Costantini	223
Job Agricoltura	224
Osteria di Villafredda	225

## TARVISIO

Al Buon Arrivo	80
Alte Hütte	81
Beyond Borders Travel	363
Capanna Edelweiss	81
Friuli - Ristorante Pizzeria	82
Hotel Ristorante Valle Verde	82
Locanda Mandi	83
Osteria Hladik	83
Rifugio Alpino Luigi Zacchi	84
Rifugio Alpino Monte Lussari	84
Ristorante Ilija	85
Rosenwirth Hütte	85

## TAVAGNACCO

Tonutti Vini e Vigneti	277
Trattoria Al Grop	278

## TERZO D'AQUILEIA

Ballaminut	356
------------	-----

## TOLMEZZO

Antica Trattoria al Borgat	86
Az. Agricola Podrecca Del Torre Lina di Dario Nero	86
Cogo Daniele Cortiula	87
Osteria Acqua e Farina	87
Pasticceria "Pan di Casa"	88

## TORREANO

Jacüss	226
Valchiarò	227

# T

## TRIESTE

Agriturismo Grgić	305
Antico Caffe San Marco	305
Be Happy: Ristorante Bottega dei Sapori	306
Harry's Piccolo Restaurant & Bistrò	306
Hostaria Malcanton	307
L'Osteria del Vento di Eataly Trieste	307
Novecento Restaurant Trieste	308
Osteria da Marino	308
Pier	309
Trattoria Ai Fiori	309

## TRIVIGNANO UDINESE

Borgo Claudio	357
Foffani	358

# U

## UDINE

Agli Amici 1887	278
Caffè Tomaso	279
Cuori di Terra	279
Fucina Longobarda Mazzola	280
Hostaria alla Tavernetta	280
Il Fogolar - Là di Moret	281
Legatoria Moderna	281
Osteria Aquila Nera	282
themissingpiece.it	282
Trattoria Osteria Antica Maddalena	283
TriBeCa Travel Factory	366
Vino e Sapori FVG	367
Vinodila' Wineways	367
Vitello d'Oro	283

# V

## VALVASONE ARZENE

“Casato Bertoia” di Cesare Bertoia	 256
Borgo delle Oche	 257

## VARMO

Trattoria Da Toni	 258
-------------------	---

## VENZONE

Hotel Ristorante Carnia	 88
-------------------------	--

## VERZEGNIS

Antica Osteria Stella d’Oro	 89
Azienda Agricola F.Ili Marzona	 89
Ecomela	 90

## VILLA SANTINA

Cucina di Carnia	 90
------------------	--

## VIVARO

Gelindo dei Magredi - Country Resort	 258
--------------------------------------	---

# Z

## ZOPPOLA

Distilleria Pagura	 259
Mulino di Zoppola	 260

## ZUGLIO

Molinari Salumi	 91
-----------------	--



DA NOI  
IN MONTAGNA





In **Friuli Venezia Giulia** anche la montagna accoglie con dolcezza.



Nel **Tarvisiano** una natura strepitosa si esprime con ampie vallate, cime maestose ricche di fascino e una foresta millenaria, tra le più antiche d'Italia.



La **Carnia** dischiude agli occhi dei visitatori un paesaggio idilliaco con sette vallate che solcano le **Alpi Carniche** e custodiscono una natura incontaminata.

# Scopri i sapori genuini tipici delle alte terre



Una ricca e variegata produzione casearia e di insaccati, tra cui il formaggio **DOP Montasio**, prodotto in regione dal 1200, che ha preso il nome proprio dall'omonimo altopiano, il **Prosciutto di Sauris** e la **Pitina** entrambi certificati come prodotto IGP (Indicazione Geografica Protetta).



La montagna pordenonese presenta itinerari slow da scoprire con i ritmi della vita di un tempo e racconta sotto le vette delle **Dolomiti** e nelle sue valli, verdi boschi, corsi d'acqua limpiddissimi, laghi smeraldini e offre una proposta unica di architettura rurale e borghi pittoreschi.



In questo itinerario troverai anche le **Valli del Natisone**, una terra misteriosa e selvaggia, ricca di leggende, feste tradizionali e prodotti tipici, tra cui la gubana.

# Famiglia Petris Sapori di Malga

⌚ lun-dom: 9-19  
Aperto esclusivamente dal 15 giugno  
al 30 settembre  
LINGUE: EN, FR



Circondata da un anfiteatro naturale di 200 ettari di pascoli incontaminati, Malga Losa è a Ovaro, nelle Alpi Carniche, a 1.800 metri di altitudine. Qui, da generazioni, la famiglia Petris produce il *cuç di mont* - un formaggio d'alpeggio diventato Presidio Slow Food nel 2017 - insieme ad altri tipi di formaggio, ricotta affumicata e burro. La trasformazione e l'affinazione del latte crudo non pasteurizzato avvengono in loco seguendo metodi tradizionali, sotto la supervisione del casaro di famiglia. Il risultato sono formaggi di malga dal sapore antico, ricchi delle proprietà organolettiche che l'alimentazione in pascoli d'alta quota dona al latte di mucche e capre.

## PRODOTTI

*Cuç di mont*, burro, caprino, frico, fior di Carnia fresco e stagionato, Formadi Frant, Ont burro chiarificato, ricotta fresca e stagionata.

# Distilleria Casato dei Capitani

⌚ lun-ven: 9-12 / 15-18.30; sab-dom: 9-13  
Turno di chiusura: giovedì  
SALA DEGUSTAZIONE: 20 persone max  
VISITE: solo su appuntamento  
PRODUZIONE: 6.000 bottiglie annue  
FASCIA PREZZO: fino a € 10  
LINGUE: FR



A Cabia, frazione di Arta Terme, si distillava la frutta raccolta nei frutteti del paese già verso la fine del 1600, al tempo della Repubblica Marinara di Venezia. A importare pratica e tecnica della distillazione, presumibilmente da una località slava, tradizione vuole sia stato un capitano della Repubblica. Oggi a Cabia ha sede la Distilleria Casato dei Capitani, unica presente in Carnia, un'area dove nel 1901 operavano ben dodici distillerie. La gestione è curata dalla quinta generazione della famiglia Gortani. La cura e la passione che nel corso del tempo la famiglia ha dedicato all'arte della distillazione, utilizzando solo frutta selezionata e distillata tramite corpi in rame, hanno permesso di proseguire la tradizione ottenendo livelli qualitativi di assoluto rilievo. Il prodotto principe dell'azienda è lo Sliwovitz, distillato di prugne, che rappresenta la storia e la tradizione di Cabia, insieme al distillato di pere, di uva bianca e di uva nera. Oltre a questi, l'azienda produce gli Elisir, a base di distillato d'uva, di fragoline, di lampone, di mirtillo, ai frutti di bosco, di cumino, di more e i liquori Cuor di mela e Cuor di pera, dal sapore intenso ma dalla bassa gradazione.

## PRODOTTI

**DISTILLATI:** Sliwovitz, distillato di pere, distillato di uva nera, distillato di uva bianca e distillato di birra. **GRAPPE:** grappa di monovitigno di Ramandolo, Grappa di monovitigno di Refosco dal peduncolo rosso, grappa di monovitigno di Merlot, grappa del Capitano (prodotto con vinacce rosse fresche Friulane) **LIQUORI:** cuor di pera, cuor di mela **ELISIR:** mirtillo, cumino, lampone, fragoline, more e frutti di bosco.



Arta Terme  
Via Umberto I, 43  
33022 Arta Terme UD  
T. +39 0433 928754  
info@gortani.it

# Grand Hotel Gortani Wellness & Relax

Ristorante italiano  
⌚ Turno di chiusura: sempre aperto  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 180 interni - 180 esterni  
— LINGUE: EN; DE; ES; FR



Luogo ideale per soggiorni invernali ed estivi, a 14 chilometri dalle piste sciistiche del Monte Zoncolan e a pochi minuti a piedi dal centro della località termale di Arta Terme, il Grand Hotel Gortani è situato in un'area montana di grande interesse naturalistico e paesaggistico. Offre una vacanza all'insegna di wellness e relax, con possibilità di vivere l'esperienza della spa in un contesto immerso nella natura incontaminata delle montagne friulane. Qui il benessere arriva sino alla tavola: la cucina si avvale di materie prime d'eccellenza, provenienti dal territorio e di stagione. La cucina è casalinga ma ricercata e propone piatti della tradizione carnica elaborati e rivisitati. Interessante la carta di vini e birre, locali e nazionali. Si consiglia la prenotazione.



Arta Terme  
Via G. Marconi, 6/8  
33022 Arta Terme UD  
T. +39 0433 92588  
info@gardel.it

## Hotel Gardel

Ristorante italiano

- ⌚ lun-dom: 12.30-14/ 19.30-21  
chiuso da metà ottobre a metà dicembre
- FASCIA PREZZO: € 20-30
- COPERTI: 200 pax
- LINGUE: EN; DE; FR



Nel paesino di Piano d'Arta si può soggiornare all'Hotel Centro Benessere Gardel, un albergo di categoria tre stelle superior gestito dalla stessa famiglia da tre generazioni. Rinomato per la sua ristorazione, propone materie prime di qualità e ingredienti della zona rigorosamente di stagione. L'offerta culinaria si compone di piatti della cucina tradizionale italiana e di pietanze tipiche carniche, accompagnati da un'accurata selezione di etichette regionali. È disponibile un menù personalizzato per gli ospiti che desiderano seguire un'alimentazione dietetica o che soffrono di intolleranze.



Arta Terme  
Viale delle Terme, 15  
33022 Arta Terme UD  
T. +39 334 2280805  
info@hotelparkoasi.it

## Hotel Park Oasi

Ristorante tipico

- ⌚ lun-dom: 12-14.30 / 19-21  
Turno di chiusura: martedì
- FASCIA PREZZO: € 30-40
- COPERTI: 100 interni - 20 esterni
- LINGUE: EN; DE



L'Hotel Park Oasi è il luogo dove gustare un'ottima cucina tipica carnica e ritemprare corpo e mente in un'accogliente centro benessere o nel grande giardino. La struttura, a conduzione familiare, dispone di 30 camere, tutte con bagno privato, telefono e Smart TV. Parcheggio e Wi-Fi sono gratuiti. Il proprietario, appassionato naturalista, è disponibile a guidare personalmente gli ospiti tra i boschi che circondano Arta Terme alla ricerca di funghi, fiori ed erbe spontanee, di cui racconta proprietà e caratteristiche. Un indirizzo da tenere in evidenza per una vacanza all'insegna della pace, del relax e a contatto con la natura.



Aviano  
Via IV Novembre, 25  
33081 Aviano PN  
T. +39 338 1951729  
mcipolat@tiscali.it

## Azienda Agricola San Gregorio

- ⌚ lun-sab: 9-12 / 15-18; dom: 15-18  
Turno di chiusura: domenica mattina
- SALA DEGUSTAZIONI: 20 in piedi - 4 seduti
- LINGUE: EN



L'Azienda Agricola San Gregorio, che deve il suo nome all'antica chiesa dedicata all'omonimo santo in prossimità della sede, è una piccola realtà che della sua terra desidera raccontare sapori, profumi e storia. Attiva dal 2008, anno di acquisto delle prime capre di razza camosciata, può contare oggi su un centinaio di esemplari il cui latte è quotidianamente trasformato in vari tipi di formaggio, yogurt e gelato. I numerosi riconoscimenti ricevuti ne attestano la qualità mentre, l'attenzione rivolta all'ambiente e l'organizzazione secondo i criteri della filiera corta e del km 0, le hanno permesso di essere inserita nel 2017 nel "libro verde" di Legambiente. È possibile degustare e acquistare i suoi prodotti presso il punto vendita di Castel d'Aviano e presso i mercati locali.

### PRODOTTI

Latte fresco pastorizzato, Yogurt naturale, Frozen yogurt, Frozen yogurt allo zafferano, Drink a base di latte e frutta, Caciotta di capra castellana (ricetta autoctona), Caciotta formaggio stagionato, Ricotta fresca, Ricotta affumicata con legno di faggio, Cilindro caprino, Nuvoletta di capra, Caprini happy hour, Caprino spalmabile naturale e aromatizzato; Dessert: Budino e panna cotta.



Aviano  
Via della Centrale, 2  
33081 Giais di Aviano PN  
T. +39 339 1398900  
info@birrificioagro.it

## Birrificio àgro

⌚ gio-ven: 17-21; sab-dom: 10.30-13.30 / 17-21

Turno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 pax

— 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, che permette ai clienti di degustare le birre a listino, insieme a una selezione di prodotti alimentari del posto, sono il risultato della grande passione di due amici, titolari del birrificio, per il loro territorio. 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 Barcis, 10  
33081 Piancavallo di Aviano PN  
T. +39 0434 655613  
eva.edelweiss@yahoo.it

## Edelweiss Ristorante Pizzeria

Ristorante italiano

⌚ lun: 11.45-14;

mer-dom: 11.45-14 / 18.45-21

Turno di chiusura: martedì

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 100 pax interni

30 esterni (solo estivi)

— LINGUE: EN; DE; FR



Punto di riferimento storico, questo ristorante e pizzeria con forno a legna è situato di fronte alle piste da sci di Piancavallo. A gestione familiare, il locale propone una cucina ricercata e creativa, da degustare anche con birre artigianali e ottimi vini. I piatti sono preparati con ingredienti di alta qualità provenienti da allevamenti e coltivazioni del pordenonese, prodotti a chilometro zero e Presidi Slow Food.



Aviano  
Viale della Puppa, 18  
Piancavallo di Aviano  
33081 Aviano PN  
T. +39 0434 655400  
tavernaallurogallo@yahoo.it

## Taverna All'Urogallo

Ristorante tipico

⌚ lun-dom: aperto

Turno di chiusura: mercoledì

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 56 Interni - 20 esterni

— LINGUE: EN



A Piancavallo, località rinomata per gli sport invernali ed estivi, si trova la Taverna all'Urogallo, ristorante tipico dagli interni graziosi e accoglienti. La cucina, rigorosamente stagionale, propone piatti della tradizionale friulana. Dalle sapienti mani della cuoca Romy escono infatti specialità locali, piatti a base di funghi o radicchio delle nevi, canederli, selvaggina e apprezzati dolci come strudel e tiramisù. A disposizione degli ospiti la scelta tra menù degustazione e proposte à la carte. Dalla cantina un'ampia selezione di etichette.



Caneva  
Via Col De Fer, 14  
33070 Caneva PN  
T. +39 0434 799467  
T. +39 0434 799467  
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 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 11 ettari

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Questa azienda vitivinicola si trova nel cuore di Caneva, nella pedemontana pordenonese, e sorge sul sedime di quello che probabilmente fu un *castrum* romano, in un territorio ricco di storia e tradizioni che, grazie al particolare microclima, esprime una naturale attitudine vitivinicola. Rive Col de Fer nasce all'inizio degli anni Ottanta con la creazione di un vasto vigneto collinare a balze, una scelta operata per far fruttare la propensione alla vitivinicoltura di un terreno caratterizzato da sole, clima asciutto e ventilato. La coltivazione delle vigne è quasi esclusivamente a cura della famiglia seguendo una tradizione che attraversa più generazioni. Passione e conoscenza si colgono nell'accurata cura dei vigneti, nella potatura che lascia solo un tralcio alla pianta, nel diradamento dei grappoli e nella vendemmia esclusivamente manuale. Una realtà in linea con le tradizioni e in armonia con i ritmi lenti della natura, che offre la possibilità di visitare, in compagnia dei proprietari, cantina e vigneti, e di fare escursioni e passeggiate per raggiungere il castello medioevale e visitare i dintorni.

### PRODOTTI

VINI BIANCHI: Verdiso, Manzoni Bianco, Malvasia, Arabis, Dora VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bakù VINI SPUMANTI: Prosecco, Birbo (spumante brut).



Cavasso Nuovo  
Via Località Mas, 5  
33092 Cavasso Nuovo PN  
T. +39 348 9204878  
aziendacarusonessa@gmail.com

## Azienda Agricola Carusone Sandra

⌚ lun-dom: 9-19

— LINGUE: EN



L'azienda è dedicata principalmente alla coltivazione della cipolla rossa di Cavasso Nuovo e della Val Cosa. Tramandata di generazione in generazione, la cura del seme di questa cipolla, oggi Presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia, era già tradizione della famiglia della proprietaria. L'azienda nel tempo si è ampliata, portando alla costruzione del laboratorio di trasformazione dei prodotti coltivati. Tra questi: composte, confetture, sottoli, sottaceti, succo di mele e aceto con mele antiche. L'ingresso in società della nuova generazione ha segnato l'orientamento verso un'agricoltura biologica e biodinamica, con progetti di frutteti e vigneti presso la sede collinare dell'azienda in Località Mas Cavasso Nuovo.

### PRODOTTI

Sott'oli, sott'aceti, frico, polenta, cipolla, confetture, composte, scrioppi.



Cavasso Nuovo  
Via A. Moro, 3  
33092 Cavasso Nuovo PN  
T. +39 348 6611047  
agricolacarpenedo@gmail.com

## Azienda Agricola Gianni Carpenedo

⌚ lun-dom: solo su prenotazione

— 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.



Cavazzo Carnico  
via Poscolle, 21  
ingresso strada regionale 512  
33020 Cavazzo Carnico UD  
T. +39 328 1652793  
gallinellasaggia@gmail.com

# Azienda Agricola La Gallinella Saggia

VISITE: solo su prenotazione  
LINGUE: EN



Con sede a Cavazzo Carnico, La Gallinella Saggia è un'azienda agricola biologica che ha scelto di concentrarsi su colture antiche, come quella del rabarbaro, e su coltivazioni fuori dal comune, come quelle del topinambur e del ribes nero. L'impegno della titolare non si ferma qua, infatti, grazie agli studi in psicologia e alla passione per gli animali e la natura, ha avviato un interessante progetto di fattoria didattica. Oltre a essere frequentata da bambini e anziani, a La Gallinella Saggia si pratica con successo la zooterapia per aiutare le persone affette da disagio psicosociale ad interagire meglio con gli altri e a migliorare la loro qualità di vita. Una meta perfetta per entrare in simbiosi con la terra, rigenerarsi e gustare prodotti autentici.

## PRODOTTI

Rabarbaro, ribes nero, antichi cereali, topinambur, confetture e conserve vegetali.



Chiusaforte  
Altopiano del Montasio - Sella Nevea  
33010 Chiusaforte UD  
T. +39 334 6280290  
malgamontasio@aafvg.it

# Malga Montasio

Agriturismo

⌚ lun-dom: 8-20

Aperto da giugno a fine settembre

— FASCIA PREZZO: fino a € 20

— COPERTI: 40 interni - 40 esterni

— LINGUE: EN; DE



Situata sull'omonimo altopiano tra i 1.500 e i 1.800 metri sul livello del mare, Malga Montasio è sito di interesse comunitario, e si estende su un territorio di 1.064 ettari - di cui metà dedicati al pascolo - nel contesto delle Alpi Giulie, circondata dalle maestose catene del Canin e del Montasio. Le strutture della malga, tipiche degli alpeggi della montagna friulana, comprendono ricoveri per il bestiame, casere a uso abitazione per i pastori e un nucleo centrale con latteria, spaccio per la vendita dei prodotti lattiero caseari, ristoro agrituristico e alcune camere. La malga è raggiungibile da Chiusaforte - Sella Nevea - Altipiani del Montasio, oppure da Tarvisio - Cave del Predil - Sella Nevea - Altipiani del Montasio, percorrendo una strada asfaltata con auto o camper. L'azienda copre tutta la filiera agro-zootecnica che va dall'allevamento, alla caseificazione del latte derivato, alla vendita dei prodotti stessi, agriturismo e pernottamento.



Drenchia  
Fraz. Clabuzzaro, 8/A  
33040 Drenchia UD  
T. +39 0432 721104  
osteriaalcolovrat@libero.it

# Osteria al Colovrat

Ristorante tipico

⌚ ven-dom: 10-21 (da Pasqua a Natale)

lun-dom: 10-21 (luglio-agosto)

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 15 interni - 20 esterni

— LINGUE: EN; SL



Affacciato sulla Valle dello Judrio e sulla vasta pianura friulana, da un lato, e riparato dai monti Colovrat e Matajur, dall'altro, il paese di Clabuzzaro è situato in una bellissima posizione panoramica. Qui si può scoprire l'Osteria al Colovrat, un ambiente rustico con un ampio terrazzo dal quale godere di una splendida vista che, con il bel tempo, arriva fino al mare. La cucina è tipicamente casalinga e propone ricette rivisitate che si basano sui gusti e sapori tradizionali dell'arco alpino orientale.



Drenchia  
Loc. Casoni Solarie  
33040 Drenchia UD  
T. +39 331 1926400  
casonisolarie@gmail.com

# Rifugio Solarie

Ristorante tipico

⌚ lun-dom: 7.30-21

— FASCIA PREZZO: meno di € 20

— COPERTI: 40 interni - 100 esterni

— LINGUE: EN; DE



Il Solarie è un rifugio escursionistico posto sull'omonima sella al confine con la Slovenia, ai piedi della catena del Kolovrat. Punto d'interesse storico-memorialistico della Grande Guerra, il rifugio con ristorazione e bivacco è raggiungibile da Drenchia anche con una strada asfaltata.



Forgaria nel Friuli  
Via C. L. Lualdi, 8  
33030 Forgaria nel Friuli UD  
T. +39 328 6854765  
info@birragarlatticosta.it

## Birra Garlatti Costa

⌚ lun-dom: solo su prenotazione; sab: 10-13

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 pax

— PRODUZIONE: 400 hl.

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



Passione, esperienza e anni dedicati a fornire consulenza ai birrifici artigianali, hanno spinto la famiglia Garlatti Costa ad aprire un birrificio nel proprio paese d'origine, Forgaria nel Friuli. Qui, dall'incontaminata e selvaggia Val d'Arzino, sgorga l'acqua utilizzata per la produzione della birra. Dal 2014 il birrificio è anche azienda agricola, dove si coltiva la materia prima: l'orzo. La curiosità di riscoprire antiche tradizioni birrarie ha portato l'azienda ad attingere alle grandi scuole tedesca, inglese e, in particolare, belga per creare uno stile nuovo, mediato dall'indiscutibile gusto italiano per le cose buone. Il desiderio di proporre un prodotto artigianale ricco di aromi, capace di appagare il consumatore attento e consapevole, ha spinto inoltre Garlatti Costa a sperimentare nuove ricette, utilizzando anche i prodotti tipici della regione. Il risultato è una birra che, come tutti i prodotti artigianali, può variare leggermente da cotta a cotta, ma resta viva e si evolve nel tempo. Presso il birrificio, è possibile acquistare birra in bottiglia e degustare le proposte alla spina.



Forni Avoltri  
Via Belluno, 14  
3302 Forni Avoltri UD  
T. +39 0433 72012  
forniavoltrisole@libero.it



Forni Avoltri  
Loc. Pierabech, 3  
33020 Forni Avoltri UD  
T. +39 0433 72074  
info@gocciadicarnia.it

## Albergo Ristorante Al Sole

Ristorante tipico

⌚ lun-dom: 11-21.30

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 60 interni - 20 esterni

— LINGUE: EN



Una struttura a gestione familiare dal 1908, situata alle pendici di una delle aree più suggestive delle Alpi Carniche, l'albergo ristorante Al Sole propone una cucina curata nel rispetto della tradizione carnica e ogni piatto è preparato con ingredienti rigorosamente del territorio. Il menù offre specialità come *cjarscons*, unici nella composizione e dal sapore inconfondibile grazie a una ricetta che si tramanda di generazione in generazione, gnocchi di pane, orzo e fagioli, *frico* con polenta, selvaggina e dolci locali, accompagnati da un'ampia selezione di vini e distillati regionali. Per chi ricerca il connubio tra comodità e tradizione e uno spazio intimo dove trascorrere momenti di relax, l'albergo mette a disposizione dei suoi ospiti 13 camere accoglienti e gradevolmente arredate.

## Goccia di Carnia



L'acqua Goccia di Carnia sgorga a 1.370 metri di quota nel cuore delle Alpi Carniche dalla fonte di Fleons, nel comune di Forni Avoltri, in un'area riparata da estesi boschi di larici che ne proteggono l'equilibrio ambientale e la purezza. Con un miliardo di litri l'anno, è una delle sorgenti oligominerali più importanti d'Europa. Circondato dal silenzio delle montagne, lo stabilimento si trova poco distante dalla fonte. Goccia di Carnia adotta un processo di imbottigliamento completamente automatizzato per preservare le caratteristiche naturali dell'acqua.

PRODOTTI

Acqua minerale naturale.



Forni di Sopra  
Via Nazionale, 14  
33024 Forni di Sopra UD  
T. +39 347 3555197  
info@birrificiofogliederba.it

# Birrificio Foglie d'erba

- ⌚ mar-dom: solo su prenotazione con preavviso di 5 giorni  
Turno di chiusura: lunedì
- ⌚ Beer Shop: mar-dom: 15.30-18.30
- ⌚ Pizzeria: lun-dom: 11-15:30 / 17-2
- VISITE: da 5 a 10 persone max
- 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 maestro 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.



Forni di Sopra  
Via Cadore, 5  
33024 Forni di Sopra UD  
T. +39 0433 886641  
F. +39 0433 886641  
info@ilricamificio.net

# Il Ricamificio

- ⌚ lun-dom: 8-19 solo su prenotazione con preavviso di un giorno
- VISITE: 10 persone max
- LINGUE: EN



Il Ricamificio è un laboratorio creativo nel centro di Forni di Sopra, un grazioso borgo nel cuore delle Dolomiti Friulane nel quale, oltre alla cultura del legno e dell'alpinismo, è viva l'arte tessile e del ricamo. Qui, caldi e morbidi tessuti di mille colori si trasformano in nuovi oggetti intrisi di emozioni. Tutti i prodotti sono acquistabili nello spaccio aziendale annesso al laboratorio.

## WORKSHOP

Gugjet Un Cuore pieno di Tradizione:  
Crea con le tue mani un cuoricino profumato a forma di Gugjet, il cuore tipico della Carnia... a fine laboratorio potrai portarlo via con te!  
Modalità di prenotazione:  
preavviso di 2 giorni  
Rivolto a: Adatto a solo adulti  
Numero partecipanti: da 5 a 10  
Costo: € 15 a persona.



Malborghetto-Valbruna  
Via Alpi Giulie, 7  
33010 Valbruna UD  
T. +39 0428 60262  
monicagelbmann@libero.it

## I Dolci di Irma

① mar-dom: 8-12.30 / 15-19

Turno di chiusura: lunedì

— VISITE: 10 persone max

— LINGUE: EN; DE; SL



Incorniciato dalle Alpi Giulie, a pochi chilometri da Tarvisio e al confine tra Italia, Austria e Slovenia, il laboratorio artigianale di pasticceria I Dolci di Irma, con annessa piccola caffetteria ha sede a Valbruna. I dolci proposti sono tradizionali della Valcanale, caratterizzati dall'influenza austriaca e slovena, preparati utilizzando ingredienti del territorio, per una produzione sostenibile a chilometro zero. La produzione artigianale realizzata "al momento" è garanzia di freschezza e genuinità.

### WORKSHOP

Preparazione frolla con vari ripieni

Modalità di prenotazione: preavviso di 10 giorni

Rivolto a: Adatto a tutti

Numero partecipanti: da 1 a 5.



Malborghetto-Valbruna  
Via Saisera  
33010 Valbruna UD  
T. +39 0428 660493  
info@labaitadeisapori.com

## La Baita dei Sapori

Ristorante tipico

① lun-dom: 8-22

Turno di chiusura: mercoledì

— COPERTI: 80 interni - 50 esterni

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— LINGUE: EN; DE



A Valbruna, immerso in uno dei paesaggi più suggestivi del Tarvisiano e adiacente alla pista di fondo, il ristorante La Baita dei Sapori offre una vista panoramica sulle grandiose vette delle Alpi Giulie Occidentali, all'imbocco della Val Saisera. La cucina de La Baita dei Sapori propone ricette a base di selvaggina, carni alla griglia, con verdure di stagione e patate, ma anche tagliatelle, ravioli e gnocchi. I dolci sono preparati in casa. Il locale è interamente rivestito in legno come una tipica baita montana. Al pianterreno si trovano il bar e due piccole sale divise da una stube. Al piano superiore, nel sottotetto, una comoda sala da pranzo con travi in legno a vista.



Maniago  
Via Piave, 57  
33085 Maniago PN  
T. +39 0427 7540228  
info@allacasasolamaniago.it

## Alla Casasola Trattoria

Ristorante tipico

① lun-dom: 12-14.30 / 18.30-22

Turno di chiusura: martedì e mercoledì

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 50 interni - 20 esterni



Vero e proprio punto di ritrovo per gli abitanti della zona sin dai primi anni Novanta, la trattoria Alla Casasola ha sede in un edificio di oltre cent'anni. Il locale è luminoso e accogliente, una caratteristica che si ritrova anche nell'ospitalità proposta dallo staff. La cucina della trattoria si mantiene nel solco della tradizione regionale con un tocco innovativo e fantasioso che punta ad esaltarne le qualità. I prodotti tipici del territorio sono presentati sul menù sia al naturale, sia come ingredienti base dei piatti.



Maniago  
Via Piave, 84  
33085 Maniago PN  
T. +39 0427 71032  
info@noeantonini.it

## Antonini Noè

① lun-mer: 8-13; gio-sab: 8-13 / 16-19.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 pax in piedi

10 pax seduti

— LINGUE: EN



In quest'azienda di lunga tradizione si producono la pitina, il salame, la lonza affumicata e tutta la gamma degli insaccati tipici della montagna friulana. Con sede a Maniago sin dai primi anni del '900, Antonini Noè si occupa da quattro generazioni di commercio del bestiame e lavorazione delle carni. La macelleria è gestita oggi dagli eredi del fondatore con la stessa passione e attenzione alla qualità del prodotto degli inizi. L'azienda è specializzata in tutte le lavorazioni di varie tipologie di carne, comprese quelle di selvaggina.

### PRODOTTI

La pitina prodotto IGT; Salame di Barba Nane: L'antenato del salame ungherese; Pindulis: striscioline di carne secca essiccate al fumo leggero del faggio ardente dopo averle condite con erbe di montagna sale e pepe; Lonza affumicata stufata: carri di suini friulani selezionati, conditi, stufati e affumicati naturalmente con fumo leggero di faggio ardente.



Montereale Valcellina  
Via Zenari, 2  
33086 Montereale Valcellina PN  
T. +39 0427 79536  
s.stefanutto@live.it

## Al Castelu

Ristorante tipico

⌚ Lun-dom: 7-22

Turno di chiusura: giovedì

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 50 interni - 52 esterni

— LINGUE: EN



Al Castelu è un'osteria dove degustare piatti semplici, tutti a base di prodotti tipici del territorio proposti in originali abbinamenti, ottimi assaggi di formaggi di malga, dolci e pane fatti in casa. In particolare, il "pane del Menocchio" riscoperto insieme alla ricetta di un eretico originario di Montereale Valcellina, Domenico Scandella detto il Menocchio. Il menù è accompagnato da un'ampia selezione di vini del territorio e da birre artigianali. Una sosta consigliata a famiglie, ciclisti e bikers di passaggio nella suggestiva Valcellina.

⌚ Lun-dom: 11.30-16  
— LINGUE: EN



La famiglia Gortani da generazioni produce formaggi d'alpeggio ottenuti dal latte fresco di vacche brune allevate in libertà tra le montagne durante il periodo estivo. La Malga Pozof, collocata a 1.583 metri di altitudine, è la "residenza estiva" delle vacche e qui gli animali vivono cibandosi di erbe e fiori spontanei. Le caratteristiche del latte permettono di produrre formaggi ricchi di sapore, come il Formadì Frant, presidio Slow Food del Friuli Venezia Giulia. Questo prodotto di antica tradizione è nato proprio in Carnia per evitare gli sprechi. Le forme di formaggio che presentano difetti vengono frantumate e poi lavorate con l'aggiunta di latte, panna di affioramento, sale e pepe per creare un nuovo formaggio. Segue la stagionatura in tini per 40 giorni per garantire morbidezza e per esaltare il tipico sentore piccante, frutto delle erbe spontanee di cui si nutrono le vacche.

### PRODOTTI

Formaggio di malga; formaggio sotto la cenere Fenice; formaggio alle erbe; formadi frant; formaggio di malga ubriaco; burro fuso chiarificato; ricotta affumicata; magnifrico.



Ovaro  
Località Monte Zoncolan  
33025 Ovaro UD  
T. +39 368 3745660  
info@gortanifarm.it



Ovaro  
Loc. Applis, 2/C  
33025 Ovaro UD  
T. +39 0433 619008  
info@hotelaplisovaro.it

## Hotel Ristorante Aplis

Ristorante tipico

⌚ Lun-dom: 12-14 / 19-21

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 90 Interni - 30 esterni

— LINGUE: EN; DE; RU



Roberto Filaferro, chef del ristorante, propone una cucina che spazia dalle ricette tipiche della tradizione regionale a piatti internazionali sapientemente interpretati. Trovano spazio, nelle proposte in menù, ingredienti tipici del territorio tra cui la selvaggina. Per gli ospiti dell'albergo: colazioni a buffet, pranzi e cene con menù a scelta e possibilità di degustare i piatti tipici della Carnia. L'hotel sorge infatti in corrispondenza con la salita al Monte Zoncolan resa celebre dalle imprese dei ciclisti che negli anni si sono sfidati nelle varie edizioni del Giro d'Italia. A solo sette chilometri la stazione della funivia che porta al comprensorio sciistico.





Raveo  
Via Norsinia, 21/B  
33029 Raveo UD  
T. +39 329 4626486  
info.gloria78@gmail.com

# Indiniò Ristorante Bar

Ristorante gourmet  
① mar-sab: 19.30-24; dom: 12.30-17

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 25 interni

— LINGUE: EN; FR



A Raveo, un paesino nel cuore della Carnia, si trova questo locale interessante sia per la cucina che per il contesto che lo ospita. Il ristorante è infatti inserito all'interno di un caratteristico tavolo - tipica costruzione rurale di montagna dei territori alpini friulani - del '700, recentemente ristrutturato. Elemento dominante degli interni è il legno, materiale che, sapientemente coniugato al ferro, dona all'ambiente un'atmosfera calda e accogliente. La cucina proposta da Gloria, chef dell'Indiniò, propone piatti del territorio abilmente esaltati da un'attenta ricerca orientata al prodotto e alla sua stagionalità, con uno sguardo al mondo.



San Pietro al Natisone  
Loc. Cedron, 1 - Strada Provinciale 11  
33049 San Pietro al Natisone UD  
T. +39 0432 714172  
info@pestrofa.it

# Agriturismo Péstrofa

Agriturismo

① ven-sab: 11-23; dom: 10-23

Turno di chiusura: lunedì, martedì,

mercoledì e giovedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 50 interni - 30 esterni

— LINGUE: EN



A pochi minuti da Cividale, Péstrofa è un agriturismo che propone ai suoi ospiti una cucina semplice e genuina. Insieme a piatti tipici delle Valli del Natisone, il menù è basato su materie prime di stagione provenienti dall'orto dell'azienda e da produttori locali. Specialità del locale sono anche varie elaborazioni di piatti a base di trota. L'agriturismo è infatti adiacente a un allevamento ittico degli stessi proprietari. Aperto anche d'inverno, il locale è meta perfetta per una gita estiva: a disposizione degli ospiti una barca a remi per fare un giro sul lago. È inoltre possibile pescare e cucinare il pesce a casa propria o direttamente nell'agriturismo.



San Pietro al Natisone  
Loc. Azzida, 74  
33049 San Pietro la Natisone UD  
T. +39 0432 727002  
info@molinopussini.it

# Antico Molino Pussini

① lun-ven: 8-12 / 14.30-18.30; sab: 8-12

Turno di chiusura: domenica

Gli orari delle visite sono variabili. Si prega di prendere contatto direttamente per maggiori informazioni.

— LINGUE: EN



Ad Azzida, nelle Valli del Natisone, si trova il Molino Pussini, un moderno mulino specializzato nella macinazione del mais per la produzione di farina per polenta, dalla classica farina fine alla più rustica bramata. Oggi dotato di impianti tecnologici d'avanguardia che consentono di mantenere elevate qualità e fragranza del prodotto attraverso il confezionamento sottovuoto, il mulino vanta una storia che arriva al 1400. Alcuni documenti riferiscono infatti della presenza di un impianto di macinatura nella zona già in quell'epoca. Dal 1779, anno in cui si registra la prima presenza di un Pussini alla conduzione del mulino, la proprietà e la gestione dell'impianto di Azzida passeranno da una generazione all'altra, seguendo l'evoluzione tecnologica nel campo della molitura e contribuendo alla storia del territorio.

## PRODOTTI

Farina di mais per polenta gialla, farina di mais per polenta bianca, farina bramata per polenta gialla, farina bramata per polenta bianca, farina di mais rosso Friuloro, farina di mais giallo di alta qualità Gustosa delle Valli, farina di grano saraceno, gallette di mais, farina di mais fioretto.



San Pietro al Natisone  
Zona Industriale  
33049 San Pietro al Natisone UD  
T. +39 0432 716344  
info@birragjulia.it

# Birrificio Agricolo Gjulia

⌚ lun-ven: 8-12 / 13-17

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 pax

— 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 -

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. +39 0432 727052  
info@gubanedorbolo.com

# Dorbolò Gubane

⌚ lun-sab: solo visite su prenotazione

con preavviso di 15 giorni

Turno di chiusura: domenica

— VISITE: 20 persone max

— 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 così risaputa che nel dopoguerra la signora Antonietta venne soprannominata "Antonietta Hubanciarza", ovvero "quella delle hubanze (gubane)". In quegli anni i contadini delle valli le portavano gli ingredienti per il ripieno così che potesse deliziare tutto il paese. Le sue gubane erano sempre più conosciute e nel 1955 decise di condividere il suo dolce con tutti, fondando la ditta Dorbolò Gubane. Oggi la terza generazione di gubanieri prosegue la tradizione di famiglia seguendo le ricette di nonna Antonietta. Ora, come allora, l'impegno si concentra sulla scelta degli ingredienti per ricreare quel sapore che ha fatto uscire dalle Valli del Natisone la fama di questo delizioso dolce.

## WORKSHOP

"Una gubana da portarsi a casa":

A partire dall'impasto i nostri ospiti potranno pesare il panino per una gubana, pesare il ripieno e sotto le nostre indicazioni, formare la propria gubana.

Dopo la lievitazione e la cottura potranno portarla a casa.

Modalità di prenotazione:

preavviso di 15 giorni.

Rivolto a: Adatto a tutti

Numero partecipanti: da 1 a 5

Costo: € 20 a persona.



San Pietro al Natisone  
Via Algida, 63  
33049 San Pietro al Natisone UD  
T. +39 0432 727234  
info@gubanadellanonna.com

# La Gubana della Nonna

⌚ mar-dom: 9-13 / 15.30-19.30

Turno di chiusura: lunedì

⌚ 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. Tra le tante altre specialità: la Torta di Mele, la Torta Barozzi, il Plum Cake alle Banane, la Crostata di Mele Noci e Uvetta e il Plum Cake Salato.

## PRODOTTI

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



Sappada  
Via Fontana, 1  
32012 Sappada UD  
T. +39 0435 469833  
sarapillerroner@gmail.com

## Azienda agricola Plodar Kelder

① lun-dom: 09-13 / 15-19

— LINGUE: EN



Sappada, incantevole paesino tra le Dolomiti, è il luogo che ospita l'Azienda Agricola Piller Roner Marta, a conduzione familiare. L'attività principale consiste nella produzione, vendita e somministrazione di formaggi e salumi. Qui, materie prime di qualità, l'aria delle montagne e le vecchie cantine di stagionatura, permettono di ottenere prodotti dai profumi e dai sapori unici. Tutte le attività dell'azienda avvengono nel locale che fino a pochi anni fa ospitava la latteria turnaria del paese e che oggi si chiama Plodar Kelder, che nel dialetto della zona significa "Cantina di Sappada". Il latte e la carne utilizzati per la preparazione dei prodotti provengono sia dall'azienda agricola dei proprietari che da altri due produttori della zona: l'Az. Agricola Fauner Roberto per il latte vaccino e l'Az. Agricola De Candido Mattia per il latte caprino.

### PRODOTTI

Stracchino, caciotte erborinate e aromatizzate, ricotta, burro e formaggi stagionati a latte crudo, yogurt. Pancetta stesa e arrotolata, lonza, carré, salame, cotechino, lingua, lardo e Senkl (speck affumicato e stagionato per circa 4 mesi viene aromatizzato con cumino e bacche di ginepro). Novità 2020 gelato e semifreddi artigianali.



Sappada  
Borgata Bach, 96  
33012 Sappada UD  
T. +39 0435 469585  
info@ristorantemondschein.it

## Ristorante Mondschein

Ristorante gourmet

① mar-sab: 12-15 / 19-22; dom: 12-15

— Turno di chiusura: lunedì

— COPERTI: 50 interni - 40 esterni

— FASCIA PREZZO: oltre i € 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 Sappada a 1.250 metri di altezza. Il ristorante propone un'esperienza di gusto che unisce sperimentazione e ricerca delle materie prime all'amore per la tradizione. Ricercatezza, cura del dettaglio e un'accoglienza calorosa, che fa sentire gli ospiti in famiglia, sono il biglietto da visita del locale. Le autentiche tradizioni locali sono espresse con eleganza contemporanea dallo chef Marco Da Rin Bettina. L'uovo cotto a 65° con champignon, guanciale croccante ed emulsione di Saurnschotte - formaggio fresco locale aromatizzato al dragoncello di montagna - 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 motoslitta in inverno completano l'esperienza.

[www.ristorantemondschein.it](http://www.ristorantemondschein.it)



Sauris  
Frazione Lateis, 3  
33020 Sauris UD  
T. +39 0433 86049  
info@riglarhaus.it

## Albergo Ristorante Riglarhaus

Ristorante tipico

① lun-dom: 12.30-14 / 19.30-21

— Turno di chiusura: martedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 40 interni - 30 esterni

— LINGUE: EN



Posizione panoramica sul Lago di Sauris e sull'affascinante scenario delle Dolomiti Carniche per questo chalet di montagna a 1.200 metri di altezza. L'albergo ristorante Riglarhaus, a conduzione familiare, è un locale gradevole da vivere sia d'inverno, intorno al caldo fogolar, che d'estate, godendosi il fresco in veranda. La cucina propone piatti preparati con prodotti freschissimi e cucinati secondo la tradizione per mantenere intatti i veri sapori della montagna. Prosciutto locale, funghi ed erbe spontanee contribuiscono ad aggiungere note speciali a primi come gnocchi, risotti e minestre e a secondi come il *dunkatle*, crema di ricotta con la polenta, e le frittate. Durante il giorno rilassarsi nella zona wellness con sauna e bagno turco mentre le camere arredate secondo il tipico gusto sauriano invitano a un rigenerante riposo.

[www.riglarhaus.it](http://www.riglarhaus.it)



Sauris  
Fraz. Lateis, 19  
33020 Sauris UD  
T. +39 329 4195850  
info@agricoladomini.it

## Azienda Agricola Domini Albert

① lun-dom: solo su prenotazione

— Punto vendita aperto dal 1 luglio al

30 settembre oppure su prenotazione

— LINGUE: DE



Nata nei primi anni Novanta su idea dei genitori dell'attuale proprietario, l'azienda è specializzata nella produzione e commercializzazione di frutti di bosco e ortaggi. Nella sede di Lateis di Sauris, la coltivazione si sviluppa su una superficie di 4.000 metri quadri ed è ripartita in 25 serre del tipo non fisso. Qui vi si coltivano fragole, con impianto fuori suolo, lamponi, more, ribes bianchi e rossi, mirtilli e diversi tipi di ortaggi. L'azienda dispone inoltre di un laboratorio interno dove vengono preparate gustose confetture di frutti di bosco, sciropi e nettari di frutta.

### PRODOTTI

Frutti di Bosco, Confetture, Nettari, Sciropi.

[www.latteriasappada.it](http://www.latteriasappada.it)

[www.agricoladomini.it](http://www.agricoladomini.it)



Sauris  
Via Sauris di Sotto, 98/A  
33020 Sauris UD  
T. +39 338 8918928  
info@malgacarniaformaggi.it

## Malga Alta Carnia

⌚ lun-dom: 9.30-12.30 / 14.30-17

Durante le vacanze scolastiche aperto tutti i giorni. Durante l'anno scolastico aperto sabato e domenica.

Gli altri giorni su prenotazione.

— LINGUE: EN



Malga Alta Carnia nasce come azienda di affinamento, stagionatura e vendita del tipico formaggio di malga della Carnia, un prodotto che conserva inalterate, ancora dopo secoli, le stesse modalità di produzione. I pascoli in alta quota, l'ambiente cristallino e incontaminato e le erbe ricche di proprietà, donano al latte principi nutritivi di alto livello. A questi requisiti della materia prima si unisce una lavorazione che esclude la pastorizzazione, conservando intatte le proprietà enzimatiche del latte crudo. Per comprendere come si stagiona un formaggio a latte crudo è possibile visitare la cantina sotterranea a 1.250 m di altitudine, ricavata in un vecchio stavolo.

### PRODOTTI

Formaggi di Malga, Formaggi di Capra, Formaggi di Pecora, Formaggi Affinati: Greiser Zahre®, FormadiBeer®, Canapa\_Cheese®, Fior di fieno, Blu Notte Sauris®; Ricotta Affumicata di Malga. Frico casalingo in diversi gusti allo speck, con le erbe, ai funghi. Mostarde scelte da abbinare ai nostri prodotti.



Sauris  
Via Sauris di Sotto, 88  
33020 Sauris UD  
T.+39 0433 86054  
info@wolfsauris.it

## Prosciuttificio Wolf Sauris

⌚ lun-ven: 8.30-12.30 / 15-18

sab-dom: 8.30-19

— LINGUE: EN; DE



Un luogo incantato e isolato, Sauris, a 1.200 m di altitudine tra boschi di abeti, larici e faggi; una comunità ricca di tradizioni e cultura, che fino agli anni '50 restava isolata nei lunghi mesi invernali e l'impegno di una famiglia. L'insieme di questi elementi è alla base della qualità dei prodotti del prosciuttificio Wolf Sauris. Il norcino Pietro Schneider detto "Wolf", nato a Sauris nel 1862, preparava prosciutti e salumi con metodi tradizionali che sono stati tramandati fino agli anni Sessanta, momento nel quale il nipote Giuseppe Petris fondò l'azienda. Da allora, il marchio Wolf è sinonimo di prodotti di qualità e dal sapore inconfondibile oltre che di impegno dedicato a valorizzare la cultura e le tradizioni di questo straordinario territorio.

### PRODOTTI

Prosciutto di Sauris IGP, Speck e altri salumi tipici leggermente affumicati.



Sauris  
Sauris di Sopra, 50  
33020 Sauris UD  
T.+39 0433 866314  
info@zahrebeer.com

## Zahre Beer

⌚ lun-ven: 9-17

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 persone max

— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: DE



Nel 1999 Sandro e Massimo Petris danno vita al birrificio Zahre Beer a Sauris di Sopra. Una sfida impegnativa, condotta a 1.400 m di altezza, la cui riuscita è indissolubilmente legata alla tempra speciale che questo territorio trasmette alla sua gente. Zahre è l'antico toponimo di Sauris, comune dell'Alta Val Lumiei rinomato per i suoi borghi tradizionali: uno dei luoghi più incontaminati e affascinanti che la Carnia possa vantare. Proprio qui nasce l'azienda che si propone come uno dei primi birrifici agricoli in Italia a utilizzare il malto da produzioni proprie.

Oggi, la dedizione alla qualità artigianale della birra e il perfezionamento delle proprie ricette, anche attingendo all'esperienza di mastri birrai italiani ed esteri, hanno permesso a Zahre Beer di raggiungere uno standard qualitativo molto elevato che merita di essere provato.

### PRODOTTI

Birra Artigianale Agricola.



Sequals  
Via Strada di Sequals, 15  
33090 Sequals PN  
T. +39 0427 93291  
info@fernandacappello.it

# Tenuta Fernanda Cappello

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

Turno di chiusura: lunedì

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

80 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 80 persone max

— SUPERFICIE: 126 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 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 è protetta dalle calme e imponenti Alpi, su un terreno alluvionale, povero, scheletrico, fatto di sassi calcareo-dolomitici. Il territorio è caratterizzato da un clima asciutto e interessato dalla brezza alpina proveniente dalla Val Tramontina. Un clima e un contesto che permettono di raccogliere uve sane anche se le piogge cadono abbondantemente durante tutto l'anno. Sono proprio queste piogge che permettono 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 BIANCHI: Friulano, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon VINI SPUMANTI: Prosecco Doc, Ribolla Gialla Spumante Brut.



Stregna  
Via Capoluogo, 19  
33040 Stregna UD  
T. +39 0432 724118  
alsalepepe@libero.it

# Sale e Pepe

Ristorante gourmet

⌚ orario invernale

ven 19-22; sab-dom 12-15 / 19-22

⌚ orario estivo

gio-ven 19-22; sab-dom 12-15 / 19-22

— FASCIA PREZZO: oltre i € 40

— COPERTI: 40 interni - 10 esterni

— LINGUE: EN; DE; SL



Alla periferia del paese, a 400 metri di altitudine, dove si aprono distese verdi di prati considerati tra i più belli del Friuli, ha sede la trattoria Sale e Pepe, con orto e pollaio. Siamo a Stregna, nelle Valli del Natisone, a 15 minuti da Cividale del Friuli. Qui, i gestori Teresa Covaceuszach e Franco Simoncig, propongono una cucina rigorosamente di territorio. Ricette locali a volte ammodernate che non perdono mai le tracce della cultura contadina e della semplicità. Una tappa gastronomica che merita una deviazione.



Sutrio  
Via Artigianato, 1  
33020 Sutrio UD  
T.+39 0433 778045  
info@caseificioaltobut.it

# Caseificio Sociale "Alto But"

⌚ lun-gio: 8.30-12.30

ven-sab: 8:30-12:30 / 15.30-18.30

dom: 8.30-12.30

— LINGUE: EN; DE



Nato oltre 50 anni fa dalla fusione delle piccole latterie sociali della Valle del But, il Caseificio Sociale Alto But ha saputo mantenere negli anni l'antica tradizione casearia dell'Alta Carnia. Oggi vi viene trasformata una materia prima di qualità, conferendo ai prodotti un carattere che rimanda a una forte identità culturale. Vengono adottate tecniche di produzione moderne ma nel totale rispetto delle tradizioni. Nello spaccio aziendale di Sutrio è possibile acquistare il formaggio Alto But, insieme ad altri prodotti tipici della Carnia.

## PRODOTTI

Formaggio Alto But (Formaggio Latteria stagionato dai 2 ai 48 mesi), Ricotta affumicata, Formaggio Valdolce, Caciotta fresca, Caciotta speziata, Caciotta affumicata, Ricotta Fresca, Stelutis (Crescenza), Pastorut (Formaggio erborinato), Mozzarella fior di latte, Yogurt (Bianco o fruttato) e Burro.



Taipana  
Loc. Zore  
33040 Taipana UD  
T. +39 333 458123  
info@zoreformaggi.it

# Azienda Agricola Zore

① lun-dom: 9.30-12.30 / 15.30-18.30  
\_\_LINGUE: EN



Passione, umiltà, coraggio e un forte legame con il territorio montano di Taipana, hanno spinto Alessia Berra ad avviare da zero nel 2008 l'Azienda Agricola Zore. Ad oggi vi si allevano circa 100 capre camosciate delle Alpi che vivono in una grande stalla e che, da maggio a ottobre, sono portate al pascolo, dove possono godere della natura del territorio e della vita all'aria aperta. I pascoli, certificati bio, sono gestiti a rotazione grazie a un recinto mobile. Una tecnica che permette alle capre di avere sempre a disposizione cibo fresco e in abbondanza. La trasformazione del latte avviene artigianalmente nel caseificio aziendale dove sono realizzati formaggi e altri latticini di elevate qualità nutrizionali e organolettiche. Tutte le fasi della trasformazione del latte in formaggi, dalla lavorazione alla stagionatura, sono realizzate manualmente senza aggiunta di conservanti, addensanti e additivi chimici. Il punto vendita è aperto tutto l'anno.

## 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. Yogurt e kefir di capra. Salame e salsiccia stagionata di capra. Sciroppo di sambuco. Crema corpo, bagnodoccia, crema mani e burro cacao a base di latte di capra.



Tarvisio  
Via Papa Giovanni Paolo II, 24  
33018 Tarvisio UD  
T. +39 0428 2219  
annauti@libero.it

# Al Buon Arrivo

Ristorante italiano

① mar: 11.30 -15 / 18 -22  
mer: 10.30-15  
gio-dom: 11.30 -15 / 18 -22  
Turno di chiusura: lunedì  
\_\_FASCIA PREZZO: € 20-30  
\_\_COPERTI: 70 interni - 25 esterni  
\_\_LINGUE: EN; DE; SL; FR



A conduzione familiare da oltre 60 anni, la trattoria Al Buon Arrivo propone una cucina tradizionale che, grazie alla presenza della nuova generazione, sta ora evolvendo verso un'interessante fase di ricerca gastronomica. Ricette di pesce e di carne si muovono tra classico e innovazione, per una cucina attenta al territorio ma anche aperta a incursioni di ingredienti di altre regioni e non solo. Il menù si completa con una invitante proposta di pizze.



Tarvisio  
Via Lussari  
33018 Tarvisio - Lussari UD  
T. +39 0428 653515  
ristorantealtehutte@gmail.com

# Alte Hütte

Ristorante tipico

① lun-dom: 12-14.30 /19-21  
Turno di chiusura: martedì  
\_\_FASCIA PREZZO: fino a € 20  
\_\_COPERTI: 35 interni - 40 esterni  
\_\_LINGUE: EN; DE



Graziosa e accogliente, Alte Hütte è una baita dalla caratteristica struttura in legno situata ai piedi del Monte Lussari. Qui è possibile concedersi una piacevole sosta per assaporare i piatti tradizionali della Valcanale. Il menù propone, tra i primi piatti, gnocchi di patate fatti in casa con ricotta affumicata, crespelle con funghi o asparagi, secondo la stagione, e tagliatelle al capriolo. Tra i secondi il classico frico friulano, gulasch, capriolo e polenta. E ottimi dolci realizzati artigianalmente.



Tarvisio  
Via dei Laghi, 8  
33018 Tarvisio UD  
T. +39 0428 61050  
T. +39 331 7685346  
capannaedelweiss@gmail.com

# Capanna Edelweiss

Ristorante tipico

① lun-dom: 10-17  
Turno di chiusura: martedì  
\_\_FASCIA PREZZO: € 20-30  
\_\_COPERTI: 40 interni - 34 esterni  
\_\_LINGUE: EN; DE; FR



Immerso nella foresta millenaria di Tarvisio, sulla sponda ovest del lago inferiore di Fusine in Val Romana, ai piedi dell'anfiteatro delle Alpi Giulie, il ristorante Capanna Edelweiss propone piatti della tradizione locale preparati con amore e attenzione dalla proprietaria e chef. Costruito negli anni Trenta e ristrutturato nel 2003, il locale è a gestione familiare, offre un servizio sia di ristorante che di albergo ed è aperto tutto l'anno.



Tarvisio  
Via Vittorio Veneto, 144  
33018 Tarvisio UD  
T. +39 0428 644066  
info@pizzeriafriuli.it

## Friuli-Ristorante Pizzeria

Ristorante italiano  
① mer-dom: 8-22  
Turno di chiusura: lunedì e martedì  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 100 interni - 80 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Il ristorante pizzeria Friuli è un locale storico di Tarvisio risalente al 1958, ristrutturato nel 2013. Ampia scelta per il menù con proposte a base di carne alla griglia e di pesce, pizza napoletana in numerosi abbinamenti e gelato artigianale preparato secondo una ricetta tradizionale.



Tarvisio  
Via Priesnig, 48  
33018 Tarvisio UD  
T. +39 0428 2342  
info@valleverde.com

## Hotel Ristorante Valle Verde

Ristorante tipico  
① lun-dom: aperto  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 120 interni - 16 esterni  
— LINGUE: EN



Confortevole e caldo, questo hotel ristorante è circondato dai boschi rigogliosi della foresta di Tarvisio. Le proposte gastronomiche spaziano dalle ricette tradizionali della Valcanale, arricchite da sapienti accostamenti, ad altre di cucina internazionale, per un menù che presenta piatti tipici rivisitati con discrezione: dalle piccole *tartare* ai vari crudi di selvaggina, passando per gustosi primi e secondi, ottimi dolci e una carta dei vini ricca e selezionata. Completano un'esperienza di assoluto relax, dodici camere confortevoli e accoglienti e una zona benessere con solarium, sauna e idromassaggio.



Tarvisio  
Via dei Laghi  
33018 Tarvisio - Fusine UD  
T. +39 340 6039612  
mandi.fusine@gmail.com

## Locanda Mandi

Ristorante tipico  
① lun-dom: 12 - 21.30  
— FASCIA PREZZO: meno di € 20  
— COPERTI: 60 interni - 100 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Una cucina incentrata principalmente sulle ricette della tradizione con proposte di piatti vegani e vegetariani è il biglietto da visita culinario del locale. Ospitata in una costruzione montana immersa nel verde della foresta millenaria di Tarvisio, in posizione tranquilla e soleggiata, la Locanda Mandi è un punto ideale di partenza per escursioni e passeggiate ed è collegata da un breve sentiero alla Ciclovia Alpe Adria Radweg. Gli animali da compagnia sono i benvenuti.



Tarvisio  
Via Romana, 29  
33018 Tarvisio UD  
T. +39 0428 644120  
giorgiodarin63@gmail.com

## Osteria Hladik

Ristorante tipico  
① mar-sab: 11-14.30/17.30-21.30  
Turno di chiusura: lunedì e domenica  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 30 interni  
— LINGUE: EN; DE



Piccola e accogliente, questa osteria è una tappa assolutamente da non perdere per chi vuole assaggiare vere specialità friulane e degustare del buon vino. L'Osteria Hladik propone ogni giorno pietanze diverse, rispettando la stagionalità delle materie prime. Tutti i piatti sono preparati con cura e passione nel rispetto delle tradizioni locali.



Tarvisio  
Loc. Conca delle Ponze  
33018 Tarvisio - Fusine UD  
T.+39 338 2357346  
info@freetrek.it

## Rifugio Alpino Luigi Zacchi

Ristorante tipico  
⌚ lun-dom: 7.30 - 21.30  
— FASCIA PREZZO: meno di € 20  
— COPERTI: 40 interni - 120 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Immerso nel bosco, il Rifugio Luigi Zacchi si trova sotto la parete ovest della Ponza Grande, inserito nell'anfiteatro formato dalle Ponze, dal Veunza e dal Mangart. Offre ai suoi ospiti una grande varietà di sapori genuini della cucina tipica friulana: *frico*, preparato con formaggi dell'Alto Friuli, salsicce della rinomata macelleria Piazza di Sutrio, *gulash* e cervo con polenta. Su prenotazione, è possibile gustare i famosi *cialsons* di Cleulis e grigliate.



Tarvisio  
Loc. Lussari  
33018 Tarvisio - Lussari UD  
T.+39 0428 63242  
rifugioalpinomontelussari@gmail.com

## Rifugio Alpino Monte Lussari

Ristorante tipico  
⌚ lun-dom: 8-21  
— FASCIA PREZZO: meno di € 20  
— COPERTI: 90 interni - 110 esterni  
— LINGUE: EN; DE; SL



Ha superato i 130 anni di attività questo rifugio con terrazza panoramica e vista mozzafiato sulle Alpi Giulie. Il rifugio è gestito dalla famiglia Meschnik con passione e devozione. La cucina proposta offre prodotti casalinghi preparati alla vecchia maniera sulla stufa alimentata a legna, insieme a una grande varietà di piatti tradizionali. La carta dei vini vede proposte etichette rigorosamente del Collio. La cortesia e la disponibilità del personale fanno il resto.



Tarvisio  
Via Priesnig, 17  
33018 Tarvisio UD  
T.+39 0428 645030  
info@ilijaristorante.it

## Ristorante Ilija

Ristorante gourmet  
⌚ mar-sab: 12-15/ 19-22; dom: 12-15  
Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 50 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN; DE; SL; RU



In un contesto naturale di rara bellezza, nella splendida piana del Priesnig presso il Golf Club di Tarvisio, il Ristorante Ilija accoglie i suoi ospiti in una sala elegante e raffinata e, d'estate, sulla terrazza a ridosso del percorso a 18 buche. Punto di incontro di appassionati golfisti, il ristorante è diventato dal 2007 anche una meta di molti raffinati gourmet grazie al talento, alla curiosità e alla passione dello chef Ilija Pejic. La sua cucina interpreta i tipici piatti mediterranei e si avvale di innovative tecniche di cottura e preparazione.



Tarvisio  
Loc. Lussari  
33018 Tarvisio - Lussari UD  
T. +39 346 8660290  
rosenwirthhutte@yahoo.it

## Rosenwirth Hütte

Ristorante tipico  
⌚ stagione estiva  
lun-dom: 9-17  
⌚ stagione invernale  
lun-dom: 9-16  
Turno di chiusura: martedì  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 25 interni  
— LINGUE: EN; DE



Rosenwirth Hütte è un interessante indirizzo per una pausa panoramica sulla vetta del Monte Lussari. La splendida visuale della sala da pranzo permette di ammirare un panorama che comprende Alpi Giulie, la catena del Montasio, arrivando fino alle Dolomiti e alle vette d'oltre confine di Austria e Slovenia. La cucina del ristorante propone piatti caratteristici e di qualità, insieme a una discreta carta di vini del Collio Friulano.



Tolmezzo  
Piazza Mazzini, 7/B  
33028 Tolmezzo UD  
T. +39 0433 949657  
andrea.olivo1965@gmail.com

## Antica Trattoria al Borgat

Ristorante tipico  
⌚ lun-sab: 9.30-15 / 17-22; dom: 9.30-15  
-\_ FASCIA PREZZO: € 20-30  
-\_ COPERTI: 24 interni - 20 esterni  
-\_ LINGUE: EN



In un contesto ambientale che riporta indietro nel tempo di alcuni secoli potete incontrare questa trattoria. Vi si possono gustare i piatti della tradizione preparati con ingredienti reperiti sul posto.



Tolmezzo  
Via Bosco Nero, 4  
Fraz. Lorenzaso  
33028 Tolmezzo UD  
T. +39 331 2717888  
daronereo@tiscali.it

## Azienda Agricola Podrecca Del Torre Lina di Dario Nereo

⌚ lun-ven: solo su prenotazione



Le mele sono il prodotto al quale i titolari dell'Azienda Agricola Podrecca dedicano il loro impegno e la loro passione in un'attività interamente a conduzione familiare. L'azienda si estende su circa 3 ettari di frutteto nel quale vengono coltivate mele di ben otto diverse varietà.

### PRODOTTI

Succo di mela, aceto di mele, patate, ortaggi.



Tolmezzo  
Piazza XX Settembre, 13/D  
33028 Tolmezzo UD  
T. +39 331 2499406  
rosticola@libero.it

## Cogo Daniele Cortiula

Gastronomia  
⌚ mar-dom: 10-14 / 17.30-20  
Turno di chiusura: lunedì  
-\_ FASCIA PREZZO: meno di € 20  
-\_ LINGUE: EN



Allievo del grande Gianni Cosetti, grande nome della ristorazione regionale con il suo "Ristorante Roma" di Tolmezzo, Daniele Cortiula propone un servizio di catering e banqueting che attinge a prodotti freschi e tipici del territorio friulano. Nei suoi menù, piatti che giocano con le consistenze, le temperature e i colori.



Tolmezzo  
Via Monte Piana, 10  
Fraz. Imponzo  
33028 Tolmezzo UD  
T. +39 0433 92038  
benedetti.manuel@libero.it

## Osteria Acqua e Farina

Ristorante tipico  
⌚ mer-dom: 10.30-13.30 / 17.30-22.30  
Turno di chiusura: lunedì e martedì  
Il ristorante è aperto a cena tutte le sere eccetto martedì, a pranzo solo il sabato e la domenica.  
-\_ FASCIA PREZZO: € 20-30  
-\_ COPERTI: 60 interni - 25 esterni



L'Osteria Acqua e Farina offre un ambiente accogliente e rustico dove assaporare piatti genuini preparati selezionando le migliori materie prime di stagione. La cucina propone ricette della tradizione carnica e non solo. Nel menù, spazio ad alternative per vegetariani e celiaci. Da segnalare: la griglia a pietra lavica, un'interessante offerta di carni selezionate, pizzeria con forno a legna, impasti con farine speciali e a lunga lievitazione. Particolarmente apprezzate le pizze gourmet con ingredienti a km zero, disponibili anche con impasto senza glutine. Una fornita cantina con etichette regionali e una vasta gamma di birre completano la proposta del locale.



Tolmezzo  
Via Carnia Libera 1944, 17  
33028 Tolmezzo UD  
T. +39 0432 43108  
carla.dalrus@gmail.com

## Pasticceria "Pan di Casa"

① lun-sab: 7.15-13.20 / 16-19.15

Turno di chiusura: domenica

— LINGUE: EN



Il panificio pasticceria Pan di Casa di Tolmezzo sforna ogni giorno pane caldo e fragrante, prodotto con farina bianca, integrale, ai cinque cereali oppure a ridotto contenuto di carboidrati e calorie, insieme a deliziose e invitanti specialità come focacce, grissini, pizze con varie farciture e torte salate, oltre a prodotti di pasticceria, come biscotti, pasticcini mignon, crostate, ciambelle. Per i clienti celiaci, Pan di Casa riserva una ricca selezione di squisite preparazioni *gluten free*, sia dolci che salate, dal pane alle pizze, dalle torte ai biscotti. Su prenotazione, il panificio realizza torte e buffet dolci o salati per eventi speciali. L'azienda fa parte del progetto di valorizzazione del Tiramisù di Tolmezzo.

### PRODOTTI

pane fresco, focacce, grissini, pizze con varie farciture, rustici e torte salate. Prodotti di pasticceria, come biscotti, pasticcini mignon, crostate, ciambelle. Prodotti per celiaci.



Venzone  
Via Canal del Ferro, 28  
Loc. Stazione Carnia  
33010 Venzone UD  
T. +39 0432 978013  
info@hotelcarnia.it

## Hotel Ristorante Carnia

Ristorante gourmet

① lun-dom: 12-14.30/19.30-22

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 100 interni- 30 esterni

— LINGUE: EN



Ai piedi delle montagne, alla confluenza del fiume Fella col Tagliamento, in una zona ora interessata dal passaggio della ciclovia Alpe Adria, l'Hotel Ristorante Carnia è stato completamente rinnovato nel 1996 e offre spazi e camere accoglienti caratterizzati da arredi in legno e luce naturale diffusa. La cucina offre sia piatti legati alla tradizione carnica, ricchi di storia e profondamente ancorati al territorio, sia piatti di pesce, piacevoli e innovativi e, accanto al menù à la carte, propone un menù degustazione stagionale. Vasta la scelta di vini, soprattutto del Friuli Venezia Giulia.



Verzegnasi  
Via Tolmezzo, 6  
33020 Verzegnasi UD  
T. +39 0433 2699  
info@marzona.net

## Antica Osteria Stella d'Oro

Ristorante tipico

① mar-dom: 12-14 /19.30-21

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 45 interni - 12 esterni

— LINGUE: EN



La "Stella d'Oro" è un'osteria storica felicemente posizionata nella verde vallata di Verzegnasi ed è uno degli indirizzi gastronomici più apprezzati anche dalla gente del posto. Il ristorante, presente nel circuito dei locali storici regionali, conserva uno splendido e unico *fogolar* carnico di fine 1600. Nell'accogliente sala e nella speciale atmosfera della taverna è possibile gustare piatti, della tradizione e non, curati nella preparazione. Pasta rigorosamente fatta in casa e ricette come i ravioli alle erbe, i *blecs* alla selvaggina, gli gnocchi all'oca e il pasticcio al *radic di mont* rappresentano alcuni dei punti di forza del menù. Lo accompagna una buona selezione di vini friulani e di fuori regione. Interessante il passato storico del locale che lo ha visto sede dell'alto comando Cosacco in Carnia durante la Seconda guerra mondiale.



Verzegnasi  
Via Udine, 23  
33028 Verzegnasi UD  
T. +39 348 1320656  
info@marzona.net

## Azienda Agricola F.lli Marzona

① lun-dom: solo su prenotazione

Punto vendita aperto dal 1 luglio al 30 settembre oppure disponibile previo accordo telefonico T. +39 329 419 5850

— LINGUE: EN



L'Azienda Agricola F.lli Marzona nasce nel 1998 dalla fusione delle aziende individuali dei fratelli Claudio e Adriano Marzona e dalla loro ventennale esperienza nel settore apicolo. Con 650 alveari, l'apicoltura è attualmente il settore principale di attività che, con l'esercizio del nomadismo, sfrutta al meglio le essenze nettarifere del territorio producendo mieli di ottima qualità. Al miele, prodotto principale, si affiancano altri derivati dell'alveare quali polline, propoli, cera d'api. L'azienda fornisce anche sciami artificiali, api regine di produzione propria e alveari per il servizio di impollinazione. Sempre di proprietà dell'azienda un frutteto con varietà autoctone di melo, da cui la vendita di mele, succhi, aceto e sidro e altri terreni dove sono coltivate diverse varietà orticole tra le quali il Kalarabi ed il Rati. L'azienda ha collaborato al progetto FuturBioerbe dell'ERSA del Friuli Venezia Giulia, per il recupero della rapa di Verzegnasi.

PRODOTTI Api regine di propria produzione, famiglie d'api e sciami, miele d'acacia, miele millefiori di montagna, miele millefiori di alta montagna, miele di castagno, miele di melata, miele di tiglio, miele di amorphia fruticosa, miele d'acero, miele in favo, Aromel, miele con frutta secca. Candele ed oggetti in pura cera d'api, succo di miele ricavato esclusivamente da frutti di piante autoctone.



Verzegnis  
Via S. Stefano, 11  
33020, Verzegnis UD  
T. +39 0433 468152  
ecomela@tiscali.it

## Ecomela

① lun-ven: 8.30-12.30 / 15-18

Turno di chiusura: sabato e domenica



L'azienda si dedica alla coltivazione di mele autoctone locali, facenti parte del patrimonio frutticolo della Carnia. Tra queste le Di Rui, Gialla di Priuso, Striato dolce, Di Corone, Dal Dolc, Rosse invernali, Ruggine di Enemonzo, Siore Rose, Novembrine e Avostane, queste ultime selezionate tra 550 varietà. Tutta la produzione è conferita al laboratorio di trasformazione dell'azienda e integralmente trasformata in prevalenza in succo e, in piccola parte, in sidro e aceto. Ubicata a Verzegnis, l'azienda nasce alla fine degli anni Ottanta dall'intuizione di fare impresa producendo e commercializzando i prodotti ottenuti dalla trasformazione delle mele, da sempre parte della cultura pedemontana e montana della regione.



Villa Santina  
Viale della Vittoria, 4  
33029 Villa Santina UD  
T. +39 366 6331164  
T. +39 0433 40085  
Info@cucinadicarnia.it

## Cucina di Carnia

① lun-ven: 8.30-17

Turno di chiusura: sabato e domenica

—LINGUE: EN; DE



Cucina di Carnia, azienda specializzata nello sviluppo e confezionamento di piatti del territorio, nasce nel 1999 come risultato di una ventennale esperienza nel settore alimentare. L'obiettivo di portare sulla tavola dei clienti la tradizione e i sapori di questa terra viene perseguito attraverso processi di lavorazione manuali e conservazione rigorosamente naturale di ingredienti di prima scelta. Particolare attenzione viene rivolta alla ricerca e alla creatività, sia nella proposta di nuove ricette che nella riscoperta e nel perfezionamento dei piatti più conosciuti.

### PRODOTTI

Frico morbido, frico friabile, cjarsons, gnocchi ripieni, toc di vore (intingolo del podere).



Zuglio  
Via Giulio Cesare, 26  
33020 Zuglio UD  
T. +39 0433 40941  
info@salumimolinari.it

## Molinari Salumi

① lun-sab: 8.30-12.30

Turno di chiusura: domenica

—LINGUE: EN



Fin dal '700 la famiglia Molinari mantiene viva un'importante tradizione nell'allevamento di suini e nella produzione artigianale di salumi. Alla base della filosofia aziendale vi è la selezione di sole carni friulane, dalle quali si procede alle fasi di lavorazione fino alla conservazione e all'affumicatura dei prodotti. Fanno parte del catalogo Molinari Salumi, salami, soppresse, speck, pancetta, lardo, salsicce e cotechini. Analogamente al processo produttivo, anche per la speziatura del salame Molinari viene seguita l'antica tradizione carnica. Così avviene anche per l'affumicatura, eseguita con legno di faggio ed essenze aromatiche quali alloro, ginepro, rosmarino e pino mugo. Nel 2019 l'azienda si aggiudica il premio "Miglior salame che piace alla gente", istituito dall'Accademia delle 5T con l'obiettivo di monitorare i prodotti autentici e genuini, incentivando i produttori a rispettare i canoni di trasparenza, tradizione e tracciabilità del prodotto.

### PRODOTTI

Carni fresche, Insaccati (salamut, salami, prosciutto crudo, speck, lonzino, pancetta stesa, pancetta arrotolata, ossocollo, pindules, cotechino, salsiccia affumicata, lardo, soppresa, marcundele e guanciale) e preparati di carne.



Un'ampia distesa di vigneti collinari che producono vini di eccellente qualità,



come il Friulano, il Sauvignon, la Ribolla Gialla, il Pinot Grigio, il Pinot Bianco, il Refosco dal peduncolo rosso, il Merlot e lo Schioppettino.

# Un patrimonio vitivinicolo di altissima qualità



Dalle colline della provincia di **Gorizia** alle **Valli del Torre**, passando per **Cormons, Cividale del Friuli e San Daniele del Friuli** troviamo una terra promessa per i turisti del gusto.

**Ben quattro le zone DOC** che si intersecano in questa ampia area (Collio, Friuli Isonzo, Friuli Colli Orientali, Friuli), assieme alle loro DOCG (Picolit, Ramandolo, Rosazzo), a rappresentare un patrimonio vitivinicolo – oltre che agroalimentare – di altissima qualità.



Ma a deliziare il palato non mancano altre squisitezze. Vieni **da noi sui Colli**, entra nelle nostre cantine, scopri come si produce il prelibato **prosciutto di San Daniele**, i gustosi **formaggi di lattaria** tra cui rinomato è quello di Fagagna,



la **Rosa di Gorizia**, un radicchio di colore rosso intenso e variegature che portano verso il rosa dal sapore amarognolo e croccante.

il curioso **pestât** (presidio Slow Food) un condimento con tutti i profumi dell'orto e pregiato lardo e una particolarità per pochi,



Attimis  
Via Campolongo, 30  
33040 Attimis UD  
T. +39 327 790901  
info@lacucinadclaudia.com

# Là di Maur - La Cucina di Claudia

Ristorante tipico  
① gio-dom: 11-18  
Turno di chiusura: da lunedì a mercoledì  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 40 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN; FR



Locale storico, osteria e punto di incontro dal 1760, Là di Maur - La Cucina di Claudia offre un invitante richiamo per escursionisti, appassionati di bici, motociclisti e famiglie. La cucina, aperta con orario continuato, propone piatti tipici preparati con prodotti di stagione di aziende agricole locali. Tra le specialità della casa: gnocchi, coniglio, selvaggina, salumi e formaggi, accompagnati da un immancabile buon calice di vino.

[www.lacucinadclaudia.com](http://www.lacucinadclaudia.com)



Buja  
Via Arrigo, 5  
33030 Buja UD  
T. +39 331 1694015  
pandisorc@tiscali.it

# Associazione Produttori Pan di Sorc

① sab-dom: 9-12 / 15-18  
— SALA DEGUSTAZIONE: su prenotazione;  
20 seduti  
— LINGUE: EN



Il *Pan di Sorc* è un pane ottenuto dalla miscela di tre farine: mais (sorc in lingua friulana) a ciclo vegetativo breve (cincantino), frumento e segale. Originariamente veniva impastato in casa e poi portato al forno per la cottura. Nelle comunità di Buja e Artegna è presente anche la sua variante dolce e speziata, con l'aggiunta di fichi secchi e semi di finocchio selvatico, ma anche uvetta, cannella e noci. Questa variante veniva preparata per le festività natalizie e si regalava come dolce ben augurante. Con il progetto *Pan di Sorc*, l'omonima associazione produttori si occupa di promuovere e gestire la commercializzazione di questo prodotto unico e dei suoi derivati, insieme alla valorizzazione del territorio e delle sue tradizioni.

## PRODOTTI

Pan di sorc Presidio Slow Food, pan di segale, pane integrale di frumento, biscotti al mais, gallette di mais, birra cincantina, farine di mais da polenta, di frumento, di segale, di farro, di orzo, di avena, di grano saraceno, grani antichi per minestre e orzotti, fagioli secchi. Su richiesta pasta madre e ortaggi di stagione.

[www.pandisorc.it](http://www.pandisorc.it)



Buttrio  
Via Morpurgo, 29  
33042 Buttrio UD  
T. +39 0432 674907  
ospitalita@agriturismoscacciapensieri.it

# Agriturismo Scacciapensieri

Ristorante italiano  
① gio: 19-22.30; ven: 12-15 / 16-22.30;  
sab-dom: 12-15 / 19-22.30  
Turno di chiusura: da lunedì a mercoledì.  
L'alloggio agrituristico è aperto tutti i giorni  
su prenotazione.  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 80 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Immerso tra i vigneti dell'azienda agricola di famiglia alle porte di Udine, il ristorante e agriturismo Scacciapensieri di Buttrio è un luogo di ospitalità dove riscoprire le ricette della tradizione. Un rustico raffinato, circondato da boschi e giardini dove, oltre a degustare il vino friulano prodotto nella tenuta, è possibile riscoprire piatti tipici della cucina regionale, come il celebre *frico*. Prodotti locali e di stagione sono gli ingredienti chiave del menù. Lo Scacciapensieri di Buttrio offre ospitalità agrituristica a chiunque desideri scoprire il Friuli Venezia Giulia o semplicemente godersi un fine settimana nella natura.

## PRODOTTI

Sauvignon D.O.C. F.C.O., Friulano D.O.C. F.C.O., Malvasia D.O.C. F.C.O., Pinot Grigio D.O.C. F.C.O., Merlot D.O.C. F.C.O. Refosco dal Peduncolo Rosso D.O.C. F.C.O., Cabernet Franc D.O.C. F.C.O., Momon Ros Riserva D.O.C. F.C.O.; Picolit D.O.C.G. C.O.F.

[www.marinadanieli.estate/  
scacciapensieri](http://www.marinadanieli.estate/scacciapensieri)



Buttrio  
Via Lippe, 25  
33042 Buttrio UD  
T. +39 0432 674317  
F. +39 0432 674317  
info@buiattivini.it

# Buiatti Livio e Claudio

① lun-dom: 8-20  
— VISITE: 80 persone max  
— SALA DEGUSTAZIONE: 20 seduti  
— SUPERFICIE: 8 ettari  
— PRODUZIONE: 35.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



Dando continuità al lavoro avviato dagli antenati a inizio '900, Claudio e Viviana Buiatti conducono l'azienda vitivinicola di famiglia a Buttrio, nella zona DOC Friuli Colli Orientali, con passione e rispetto delle tradizioni. Gli otto ettari coltivati a vigneto dell'azienda, con vigne di età compresa tra i 20 e i 55 anni, sorgono in località "in Mont e Poanis", sulle colline eoceniche tra i comuni di Buttrio e Premariacco. La cura e l'impegno profusi per il raggiungimento dei massimi risultati qualitativi, hanno visto recentemente dedicare ancora maggiore attenzione al lavoro in vigna. Sistemi d'impianto ad alto numero di ceppi per ettaro, potature castigate, concimazioni essenziali e inerbimento delle vigne sono alcune delle tecniche colturali adottate per ottenere uve con grandi concentrazioni di aromi; queste, vinificate in modo rigoroso, producono vini di eccellenza che i proprietari fanno degustare a quanti desiderano fare visita alla loro cantina.

[www.buiattivini.it](http://www.buiattivini.it)



Buttrio  
Via Sottomonte, 21  
33042 Buttrio UD  
T. +39 0432 674027  
F. +39 0432 674230  
info@contedattimismaniago.it

## Conte D'Attimis Maniago

① lun-ven: 8.30-12 / 13.30-17.30

sab: 8.30-12.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

100 pax in piedi, 50 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone max

— SUPERFICIE: 86 ettari

— PRODUZIONE: 400.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; ES; FR



L'Azienda Agricola Conte d'Attimis-Maniago è a Buttrio, nell'area DOC Friuli Colli Orientali, un ambiente collinare a spicata vocazione viticola nel quale da sempre il vigneto è l'elemento principale del paesaggio. Su questi splendidi pendii terrazzati, incorniciati da ampie zone boschive, si estendono i 110 ettari della tenuta, quasi interamente coltivati a vigneto. 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. 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. Risale invece al 1930 la produzione delle prime bottiglie, un passaggio pionieristico per il Friuli. Negli ultimi 40 anni, deciso che la produzione doveva essere indirizzata unicamente su vini di alta qualità, sono state progressivamente introdotte tecnologie d'avanguardia mantenendo comunque il processo di vinificazione rispettoso delle tradizioni del territorio.



Buttrio  
Via Beltrame, 77  
33042 Buttrio UD  
T. +39 0432 673283  
sales@marinadanieli.com

## Marina Danieli Estate

① lun-ven: 8-17

sab-dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

30 in piedi e 20 seduti max

— VISITE: su prenotazione da 2 a 30 persone max

— SUPERFICIE: 35 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Scacciapensieri

— LINGUE: EN



Tramandata da donna a donna per oltre un secolo, con i suoi 100 ettari di terreni agricoli tra seminativi, boschi, orto, frutteti e vigneti, l'Azienda Agricola Marina Danieli è una delle più importanti tenute nell'area DOC Friuli Colli Orientali. L'area coltivata a vigna comprende 35 ettari a Buttrio in Monte che godono di un'ideale esposizione a sud con vista mozzafiato sui Colli Orientali. I vini prodotti sono tipici del territorio friulano, ricchi di carattere e perfetti per essere apprezzati in buona compagnia. Sono prodotti al 100% in azienda, adottando metodologie sostenibili certificate con l'intenzione di contribuire attivamente a preservare la biodiversità e l'integrità dell'ambiente. Un'ulteriore attenzione in questo senso si realizza attraverso la scelta di utilizzare bottiglie in vetro leggero e sughero naturale. Negli ultimi 40 anni l'attività della tenuta si è ampliata dalla produzione vinicola all'ospitalità, con un'offerta completa e sostenibile che comprende un agriturismo con camere e un ristorante, lo "Scacciapensieri", che offre piatti della tradizione realizzati solo con prodotti locali. Completano l'offerta una villa per eventi, con servizio B&B, e la cantina,

aperta per degustazioni e tour privati. È possibile creare pacchetti su misura per ogni esigenza.

98

99

PRODOTTI

Faralta Rosso, Faralta Bianco, Friulano DOC Friuli Colli Orientali, Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali, Pinot Grigio IGT Venezia Giulia, Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali, Refosco dal peduncolo rosso IGT Venezia Giulia, Chardonnay DOC Friuli Colli Orientali, Sauvignon Cabernet DOC Friuli Colli Orientali, Merlot DOC Friuli Colli Orientali, Fusionissimo Bianco, Fusionissimo Rosso.



Buttrio  
Via Morpurgo, 12  
33042 Buttrio UD  
T. +39 0432 674387  
T. +39 0432 673956  
info@vinipetrucco.it

## Petrucco

- ⌚ lun-ven: 8-18 dom: solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione
- 35 persone sedute max
- VISITE: solo su prenotazione 50 persone max
- SUPERFICIE: 35 ettari di cui 20 coltivati a vite
- PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: € 11-20
- LINGUE: EN



L'azienda agricola Petrucco nasce dall'amore dei proprietari per la propria terra, nel cuore della zona DOC Friuli Colli Orientali, in località Buttrio in Monte. Una zona costituita da terrazzamenti dolci e assolati, ideali per la viticoltura, qui praticata da tempi antichissimi. I terreni sono di origine eocenica, costituiti soprattutto da argille stratificate e marne calcaree. Una composizione che prende il nome di ponca e sulla quale risulta particolarmente adatta la coltivazione della vite, data la ricchissima presenza di sali minerali e microelementi. La proprietà si estende su un'area di 35 ettari, di cui 20 coltivati a vite, con una produzione di circa 80.000 bottiglie l'anno, a seguito di una resa per ettaro volutamente contenuta, che fa della qualità l'obiettivo principe. I vini Petrucco, tutti concepiti esclusivamente in purezza, nascono dal felice connubio di antica sapienza e moderna tecnologia. Dopo una raccolta manuale che segue una perfetta maturazione, le uve vengono lavorate in modo da rispettarne l'integrità fino alla pressatura e quindi fatte fermentare a temperatura controllata.

La proprietà si estende inoltre a vecchi vigneti appartenuti alla contessa Florio, sposa di Italo Balbo, dalla quale le selezioni riserva della cantina prendono il nome.

### PRODOTTI

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



Buttrio  
Via Peruzzi, 8  
33042 Buttrio UD  
T. +39 0432 674352  
T. +39 335 8348527  
flavio@pontoni.it

## Pontoni Flavio

- ⌚ lun-ven: 9-20 dom: solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione
- 50 in piedi - 25 seduti
- VISITE: su prenotazione 35 persone max
- SUPERFICIE: 13 ettari
- PRODUZIONE: 27.000 bottiglie annue
- RICETTIVITÀ: Agriturismo Braides
- FASCIA PREZZO: gratis
- LINGUE: EN



Pontoni è una piccola azienda agricola a conduzione familiare i cui terreni, nel comune di Buttrio, fanno parte della zona DOC Friuli Colli Orientali. I vigneti, che si estendono per 5 ettari sugli 11 complessivi della tenuta, sono posizionati su terreni diversi. Quelli disposti su dolci pendii rivolti al mare regalano un vino alcolico, grasso e di stoffa, mentre quelli ghiaiosi di pianura donano al vino un carattere più acidulo e liscio. La produzione comprende un'interessante gamma di vini di pregio, dal Tocai al Pinot Grigio, dal Cabernet al Refosco, fino al raro Picolit. La dimensione domestica da sempre caratterizza questa azienda che punta su ingredienti come l'amore e la passione per la terra, un progresso senza esasperazioni e un giusto rapporto tra uomo e natura come ricetta ideale di crescita e sviluppo. Alla produzione vinicola si è recentemente affiancata un'offerta di ospitalità, con visite in cantina, degustazioni e pernottamenti nel proprio agriturismo "Braides".

### PRODOTTI

Friulano, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal p.r., Schioppettino, Braides Rosso, Verduzzo Friulano, Picolit.

① mar-dom: 17.30-20 sab: 10.30-13 / 17.30-20

Turno di chiusura: lunedì

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 in piedi - 25 seduti

— VISITE: visite ai vigneti e alla cantina  
con degustazione vini, formaggi e salumi tipici.  
Visite guidate sulle colline di Buttrio, vigne,  
cantina con spiegazione dell'enologo.

— SUPERFICIE: 6 ettari

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Un profondo legame con il territorio dei Colli Orientali del Friuli è l'elemento caratterizzante di questa azienda agricola. Nei suoi 9 ettari vitati, disposti sui declivi delle soleggiate colline di Mont di Buttrio, viene coltivato con cura e orgoglio un vigneto di quasi 90 anni. Le vigne sono orientate a sud-ovest su un terreno gradonato a mano, rispettando così l'orografia del versante della collina e conferendo il caratteristico andamento curvo ai filari, che si può assimilare alla "spina di pesce". Le uve, raccolte esclusivamente a mano, vengono prodotte da vigneti impiantati sui colli di marna e arenaria, terreni ideali per generare vini e aromi finissimi. Tra questi il Ramandolo, splendida gemma tutta friulana e orgoglio della cantina. La famiglia Tami accoglie gli enoturisti a Pradamano, per una degustazione tecnica, un bicchiere o una serata alternativa, con possibilità di pernottamento nel piccolo bed and breakfast "Italia", collegato al centro di Udine da una splendida pista ciclabile. Con un minimo anticipo è possibile prenotare la propria bicicletta.

## PRODOTTI

Vini bianchi e rossi coltivati nella DOC Friuli Colli Orientali e DOCG Ramandolo.



Capriva del Friuli  
Via Spessa, 1  
34071 Capriva del Friuli GO  
T. +39 0481 808124  
F. +39 0481 808124  
info@castellodispessa.it

# Castello di Spessa

① lun-dom: 9-19

— SALA DEGUSTAZIONE: 150 seduti,  
150 in piedi (spazi modulabili  
in base al numero)

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

— VISITE: su prenotazione 50/60 persone max

— SUPERFICIE: 28 ettari DOC Collio

— PRODUZIONE: 150.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Castello di Spessa;  
La Tavernetta al Castello Hotel & Restaurant;  
Casale in Collina (a circa 600 metri  
dal castello); Appartamenti tra i Vigneti  
(a circa 400 metri dal castello);  
Agriturismo la Boatina a Cormons.

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE



Immersa nei vigneti e circondata da un campo da golf a 18 buche, l'Azienda Agricola Castello di Spessa è a Capriva del Friuli, nella zona DOC Collio. È possibile visitare le cantine medievali, degustare i vini aziendali prodotti sia nella DOC Collio che nella DOC Isonzo e alloggiare nelle raffinate camere del castello, le cui origini risalgono al Duecento, oppure optare per le altre soluzioni proposte dal Golf & Wine Resort. Le cantine di invecchiamento, scenografiche e visitabili su appuntamento, custodiscono le barrique per l'affinamento dei vini ottenuti dai nobili cru della tenuta. Si trovano sotto il maniero e sono costituite da due livelli: il primo risale al Medioevo mentre il secondo, a circa 18 metri di profondità, è stato ricavato da un bunker militare.

Di recente apertura il grazioso lounge bistrot "Il Gusto di Casanova", che propone piatti freddi dell'eccellenza friulana. A Cormons, in località la Boatina, si trovano inoltre le cantine di vinificazione che dispongono di camere e ristorantino per un'ulteriore proposta di ospitalità.

## PRODOTTI

Ribolla Gialla, Friulano, "Segré" Sauvignon,  
"Santarosa" Pinot Bianco, "Joy" Pinot Grigio  
Ramato, "Casanova" Pinot Nero, "Torriani"  
Merlot, Rosso Riserva del Castello di Spessa,  
Bianco Riserva del Castello di Spessa,  
"Pertè" Spumante Ribolla gialla.



Capriva del Friuli  
Via Russiz, 7  
34070 Capriva del Friuli GO  
T. +39 0481 80328  
T. +39 0481 99164  
F. +39 0481 808398  
rp@marcofelluga.it

## Russiz Superiore - Marco Felluga

① Orari invernali: lun-ven: 9-17; sab-dom: 9.30-17  
Orari estivi: lun-ven: 9-17.30; sab-dom: 10-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 25 persone max

— SUPERFICIE: Russiz Superiore 100 ettari  
di cui 50 vitati - Marco Felluga 120 ettari vitati  
Russiz Superiore

— PRODUZIONE: 180.000 bottiglie annue  
Marco Felluga 500.000-600.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Relais Russiz Superiore

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN, FR



In un luogo unico per charme, stile e storia, nell'incantevole contesto di Capriva del Friuli, ha sede l'azienda Russiz Superiore. Tra le più prestigiose del Collio, l'antica cantina fu acquistata dalla famiglia 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 e lungimiranza descrivono il rapporto iniziato oltre cent'anni fa tra il mondo del vino e la famiglia Felluga, della quale l'attuale proprietario rappresenta oggi la quinta generazione. Tutti i vini bianchi di Russiz Superiore si prestano a essere bevuti relativamente giovani, ma possono essere lasciati ad affinare alcuni anni per ritrovare interessanti complessità minerali e di frutta matura. Anche se la specializzazione di Russiz Superiore sono i vini bianchi, come vuole la tradizione vitivinicola friulana, 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 visite e degustazioni dei vini Russiz Superiore e Marco Felluga.

### PRODOTTI

Marco Felluga:

Blanc de Blancs Brut; Cabernet Sauvignon; Just Molamatta; Bianco Molamatta; Chardonnay; Friulano Amani; Merlot Varneri; Pinot Grigio Mongris; Pinot Grigio Mongris Riserva; Ribolla Gialla Maralba; Rosso Carantan; Sauvignon; Moscato Rosa; Refosco dal Peduncolo Rosso Ronco dei Moreri.

Russiz Superiore:

Bianco Col Disôre; Cabernet Franc; Friulano; Merlot; Pinot Bianco; Pinot Grigio; Rosso Riserva degli Orzoni; Sauvignon; Sauvignon Riserva; Picolit Horus; Verduzzo.



Capriva del Friuli  
Via Russiz, 4/6  
34070 Capriva del Friuli GO  
T. +39 0481 80047  
F. +39 0481 809567  
villarussiz@villarussiz.it

## Villa Russiz

① lun-dom: 9-12.30 / 14-18;  
sab-dom: 9-13 / 13.30-17.30

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 pax disponibili

— VISITE: su prenotazione 80 persone max

— SUPERFICIE: 100 ha, di cui 45 vitati

— PRODUZIONE: 220.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— 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. +39 0432 857031  
info@comaro.it

# Apicoltura Fratelli Comaro

⌚ Lun-ven: 8-12 / 15-19  
Turno di chiusura: sabato e domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 in piedi -  
30 seduti  
— LINGUE: EN



Fondata a Cassacco nel 1870, negli anni Trenta del 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. Come allora, anche oggi l'azienda punta nell'innovazione tecnologica come elemento centrale della crescita, con l'utilizzo di arnie razionalizzate e l'adozione del "nomadismo" per uno sfruttamento ideale della fonte nettarifera e l'ottimizzazione del raccolto. La costante attenzione alla qualità e alla provenienza della materia prima rende tutte le varietà di miele capaci di soddisfare ogni tipologia di esigenza e di gusto: dalla delicatezza del Miele d'Acero all'intensità profumata del Millefiori dell'Arco Alpino fino alle note pungenti del Miele di Castagno.

## PRODOTTI

Miele; cere artistiche; prodotti da alveare; alimenti per api; attrezzatura apistica.



Cividale del Friuli  
Via Strada Braide, 21  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 716344  
F. +39 0432 719778  
info@alturis.it

# Alturis

Agriturismo  
⌚ gio-ven: 11-15 / 17-22.30  
sab-dom: 11-22.30

⌚ Bottiglieria: mar-ven: 8-12/14-18  
sab: 9-16  
Turno di chiusura: lunedì e domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: solo su  
prenotazione 15 persone max  
— SUPERFICIE: 20 ettari  
— PRODUZIONE: 200.000 bottiglie annue  
— 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 Zorzettig, 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. Volendo, i visitatori possono prendersi dei piacevoli momenti di relax nell'agriturismo Wine and Beer Alturis, per degustare i prodotti della cantina e la birra artigianale Gjulia, sempre di produzione dell'azienda, accompagnandoli ai piatti proposti dallo chef.



Cividale del Friuli  
Via Darnazzacco, 44/2  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 700943  
winery@bastianich.com

# Bastianich

① lun-ven: 9-12.30 / 14-18

Turno di chiusura: sabato e domenica

— COPERTI: 120 in piedi; 90 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: Solo su prenotazione

“Classico” 4 vini € 15; “Cru” 6 vini € 22

— VISITE: su prenotazione 12 persone max

— SUPERFICIE: 39 ettari

— PRODUZIONE: 280.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Nata nel 1997 a Cividale del Friuli, la cantina Bastianich rappresenta per i proprietari un vero e proprio ritorno alle origini, una riappropriazione dell'identità territoriale rimpianta nel tempo. Le vigne, tutte di proprietà della tenuta, si trovano in due zone distinte della DOC Friuli Colli Orientali: il primo vigneto, situato sulle colline di Buttrio e Premariacco, nella zona più calda e più a sud, offre le uve per la produzione dei cru più corposi e strutturati, come Vespa Bianco, Vespa Rosso, Plus e Calabrone; il secondo vigneto, sulle colline di Cividale del Friuli, è influenzato dalla bora, il vento freddo proveniente dal nord; dalle sue uve si producono vini di maggiore intensità aromatica. Lo stile dei vini Bastianich mira alla complessità e alla struttura d'insieme, qualità sempre legate, supportate ed esaltate da un estremo bilanciamento ed equilibrio complessivo. Caratteristiche, queste, che fuse e armonizzate tra loro conferiscono ai vini marcate connotazioni d'eleganza e finezza e un'ammaliante serbavolezza. Vini al di fuori dei consueti canoni produttivi e indirizzati all'inesauribile ricerca del “bello”.

## PRODOTTI

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



Cividale del Friuli  
Via Premariacco, 104  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 347 7723343  
info@eliovini.it

# Elio Vini

① lun-dom: aperto su prenotazione

Aperto dalle 15 alle 20 la prima e la terza domenica di ogni mese.

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 persone

— COSTO DEGUSTAZIONE: € 11-20

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 2,5 ettari

— PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN, RU



L'azienda ha sede nel vecchio borgo di Grupignano, vicino al fiume Natisone e al centro storico di Cividale del Friuli. Qui, intorno alla casa colonica e alla cantina, trova dimora la prevalenza dei vigneti. Elio Vini è condotta da una famiglia di viticoltori competenti e appassionati che mantengono viva una tradizione trasmessa da generazioni. L'attenzione e la cura per l'ambiente sono un punto fermo della filosofia aziendale: la produzione, a bassa resa per ettaro, è biologica. Inoltre, parte dell'energia elettrica e termica è autoprodotta mentre l'utilizzo dell'acqua è razionato attraverso l'impianto di irrigazione a goccia. Il lavoro, realizzato con modalità totalmente manuali partendo dalla vendemmia e procedendo con la pressatura con i torchi a doga, si arricchisce via via sempre di nuovi metodi di lavorazione nel vigneto e in cantina. Le singole azioni imprimevano a tutta la filiera una forte connotazione tradizionale e nel contempo innovativa, da cui nascono vini caratteristici, eleganti ed equilibrati capaci di esprimersi al meglio anche nel lungo termine.

## PRODOTTI

Pinot grigio, Galandin (Pinot grigio), Chardonnay, Sauvignon, Elio bianco (da Tocai friulano); Rosato; Merlot, Cabernet franc, Rubest (uvaggio rosso), Fiar (uvaggio rosso invecchiato); Melisso (Verduzzo passito).



Cividale del Friuli  
Viale Libertà, 138  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 730236  
F. +39 0432 700719  
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: domenica

— VISITE: 100 persone max  
— 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. Il crescente successo spinge poi l'azienda, dal 1975 guidata da Lucio Vogrig, a creare nuove ricette. 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.

WORKSHOP  
Visita del laboratorio. Ampia spiegazione storia dei prodotti, processo produttivo e possibilità di piccola degustazione gratuita. Possibilità di acquisto  
Modalità di prenotazione: preavviso di 2 giorni  
Rivoltolo a: adatto a tutti  
Numero partecipanti: massimo 100 persone  
Costo: Gratis.



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

## Il Roncal

⌚ lun-ven: 9-18; sab: 9-17

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 in piedi - 14 seduti  
— COSTO DEGUSTAZIONE: € 28; degustazione di 5 vini DOC Friuli Colli Orientali Il Roncal,

ognuno accompagnato da un prodotto tipico gastronomico regionale. Durata 1 ora circa.

— VISITE: solo su prenotazione

20-100 persone max

— SUPERFICIE: 20 ettari

— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Resort Il Roncal

— LINGUE: EN; DE; ES; FR



Il Roncal è una piccola tenuta di 20 ettari a Cividale del Friuli, nella zona DOC Friuli Colli Orientali. L'elegante sede dell'azienda ospita la cantina, il resort e l'antica dimora dei proprietari. Un bel colpo d'occhio immerso tra i vigneti terrazzati che dominano il suggestivo panorama circostante, principale caratteristica del paesaggio da cui deriva il nome dell'azienda: *roncal*, che in lingua friulana significa "podere posto in collina e coltivato a terrazze". Qui Martina Moreale continua il progetto avviato nel 1986 dal marito e fondatore dell'azienda. Rispetto per la terra e l'ambiente, salvaguardia della tradizione e rinnovamento delle tecniche agricole sono gli ingredienti che permettono a Il Roncal di creare una gamma di vini dalle ottime qualità organolettiche. È possibile degustarli e visitare la cantina. Per offrire ai visitatori la possibilità di un soggiorno in rifugio appartato nella natura e lontano dalla frenesia quotidiana, l'azienda ha inoltre realizzato nell'antica dimora accuratamente restaurata un accogliente agriturismo. Piscina con lounge bar, servizi

wellness, biciclette, area per la ricarica dei veicoli elettrici, ampio parcheggio, percorsi ginnici e spazi verdi completano l'offerta. Sono disponibili anche sale per meeting.

### PRODOTTI

I VINI BIANCHI D.O.C.: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Ploe di Stelis (uvaggio di Chardonnay, Riesling e Friulano) I VINI ROSSI D.O.C.: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Clevon (uvaggio di Refosco dal P.R., Schioppettino e Pignolo) e Pignolo. I VINI BIANCHI DOLCI: Verduzzo Friulano, Picolit D.O.C.G.



Cividale del Friuli  
Via Cormons, 169 - fraz. Spessa  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 716262  
F. +39 0432 716262  
info@vinilamagnolia.it  
commerciale@vinilamagnolia.it

## La Magnolia

⌚ lun-sab: 8.30-12

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: per gruppi di 10 persone max. sempre disponibili anche senza prenotazione.

Per gruppi superiori a 10 persone  
solo su prenotazione

— COPERTI: 50 in piedi - 25 seduti

— SUPERFICIE: 40 ettari

— PRODUZIONE: 200.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo La Magnolia

— LINGUE: EN



La Magnolia nasce nel 1989 a Spessa di Cividale del Friuli, nel cuore della zona DOC Friuli Colli Orientali. Ma la storia dell'azienda prende l'avvio già negli anni '60, quando gli attuali proprietari acquistano la tenuta e iniziano a piantare le prime barbatelle. Con il tempo e con i sacrifici di tutta la famiglia, l'azienda si è via via sviluppata fino a raggiungere le attuali dimensioni. L'offerta della cantina è oggi capace di proporre una gamma di vini ottenuti da uve sia di vitigni internazionali che autoctoni, vini passiti di alto profilo come il prezioso Picolit, spumanti bianchi e rosé. Da non dimenticare il vino rosso più autorevole, l'Ubi Es, in latino "ovunque sei", affinato in *barrique* e adatto all'invecchiamento. È possibile visitare la cantina storica, la cantina di produzione e invecchiamento e i vigneti, oltre che degustare i vini. Con un attento restauro, in un'ala della cantina è stato ricavato un'accogliente bed & breakfast arredato in tenui colori verde pastello e fiori di magnolia, in linea con il family feeling di questa interessante realtà.

### PRODOTTI

VINI: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Chardonnay, Franconia, Friulano, Merlot, Picolit, Pignolo, Pinot Grigio, Pinot Nero, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla Gialla, Sauvignon, Schioppettino, Traminer Aromatico, UBI ES (Merlot e Schioppettino), Verduzzo Friulano. SPUMANTI: Millebolle a base Ribolla Gialla e Riesling, Millebolle Rosè a base Schioppettino, Prosecco Doc e Moscato Rosa.



Cividale del Friuli  
Via Strada Sant'Anna, 7  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 716259  
F. +39 0432 716707  
info@lasclusa.it

## La Sclusa

⌚ lun-sab: 8-12 / 14-18.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone max

— SUPERFICIE: 30 ettari

— PRODUZIONE: 160.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Corte San Biagio

— LINGUE: EN



Una cantina moderna, spaziosa e funzionale, circondata dai vigneti che costituiscono il nucleo "storico" della proprietà aziendale, in un luogo simbolo della tradizione vitivinicola friulana: l'azienda agricola La Sclusa si trova sui Colli di Spessa, nella zona DOC Friuli Colli Orientali a sud di Cividale del Friuli, perla latina e longobarda. Qui i proprietari de La Sclusa - un nome che ha origine in quello di una località a valle dell'azienda - da quattro generazioni si dedicano con passione alla coltura della vite, unendo tradizione familiare, esperienza e moderne tecniche di vinificazione. Le vigne affondano le radici nei terreni marnosi tipici di queste zone, naturalmente vocate e sinonimo di ottimi vini. Dalle loro eccellenti uve vengono prodotti vini pregiati, inconfondibili per sapore e ricchezza di aromi, di alta qualità e di spiccata personalità. Ci riferiamo in particolare ai bianchi che hanno reso celebri i colli friulani, o a vini rossi, corposi e vellutati, pronti a confronti di ogni tipo. È possibile visitare la cantina e godere di piacevoli degustazioni. Per chi lo desiderasse è possibile soggiornare alla Corte San Biagio, un alloggio agritouristico con confortevoli camere, recentemente completato nel contesto della tenuta.

### PRODOTTI

Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal p.r., Schioppettino, Rosso DOC, Verduzzo Friulano, Picolit, Spumante Brut.



Cividale del Friuli  
Via Strada di Cialla, 36  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 333 3047180  
info@daulo.it

## La Sorgente Longobarda

Agriturismo

① ven: 17.30-21  
sab-dom: 10.30-14 / 17.30-21  
Turno di chiusura: lunedì, martedì,  
mercoledì e giovedì  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 35 interni  
— LINGUE: EN



Un accogliente ristoro agrituristico immerso nel verde dove poter degustare in grande tranquillità vini genuini di produzione propria, accompagnati da deliziosi prodotti tipici di origine artigianale. La Sorgente Longobarda è anche la meta ideale per organizzare banchetti, feste di compleanno, diplomi e lauree, o semplicemente per concedersi un piacevole aperitivo. Un divertente campetto da calcio a 5 e vari giochi sono messi a disposizione dei più piccoli.



Cividale del Friuli  
Strada di Sant'Anna, 66  
33043 Spessa di Cividale UD  
T. +39 0432 719510  
F. +39 0432 719515  
info@lisfadis.com

## Lis Fadis

① lun-ven: 9-12 / 14.30-18  
sab-dom: 10-12 / 15-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 seduti

— VISITE: su prenotazione 20 persone max

— SUPERFICIE: 17 ettari dei quali 10 vitati

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: gratis

— 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 ai 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

SBILF Friulano, GURIUT Chardonnay, BRAULIN Sauvignon, BÈRGUL BIANCO (uvaggio di biotipi antichi di Tocai Giallo, Chardonnay e Sauvignon), BÈRGUL ROSSO (uvaggio di biotipi antichi di Schioppettino, Refosco d.p.r. e Merlot), GIAN Merlot, PAVAR Refosco d.p.r., PESARÙL Schioppettino.



Cividale del Friuli  
Strada di Spessa, 8  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 716172  
info@monviert.com

## Monviert

- ⌚ lun-ven: 8-18; sab: 8.30-12.30 / 14-17  
dom: solo su prenotazione
- ⌚ Wine shop: lun-ven: 8-18  
sab: 8.30-12.30 / 14-17  
Turno di chiusura: domenica
- SALA DEGUSTAZIONE: 30 in piedi - 15 seduti
- VISITE: solo su prenotazione 30 persone max
- 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 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.

### PRODUCTS

Friulano, Ribolla Gialla, Spumante Brut  
Ribolla Gialla, Moscato Giallo, Picolit,  
Verduzzo Friulano, Traminer Ar., Sauvignon,  
Pinot Grigio Chardonnay Rosato Merlot,  
Cabernet Franc Refosco dal Peduncolo  
Rosso, Schioppettino, Pinot Nero,  
Franconia.



Cividale del Friuli  
Via Ristori, 9  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 700808  
info@almonastero.com

## Al Monastero

### Ristorante tipico

- ⌚ mar-sab: 12-14 / 19-22  
Turno di chiusura: lunedì e domenica
- FASCIA PREZZO: € 30-40
- COPERTI: 40 interni - 40 esterni
- LINGUE: EN



Dal 1990 il ristorante Al Monastero, nel cuore di Cividale del Friuli, propone una cucina tradizionale e curata, con piatti elaborati a partire da ingredienti di stagione. Suddiviso in sale piccole, ciascuna caratterizzata da uno speciale particolare ma tutte da accomunate da un'atmosfera calda e accogliente, il ristorante ha una struttura che ricalca quella antica dell'edificio che lo ospita. Il locale è infatti punto di riferimento per i cividalesi già dagli inizi del Novecento, quando era luogo di giochi e bevute accanto al *fogolar* tuttora in funzione nei mesi invernali. Ma Al Monastero è soprattutto meta di cene tra cacciatori e gruppi di affezionati avventori nella sala affrescata dal pittore naïf Giacomo Meneghini, noto in Friuli come *Jàcun Pitôr*. Durante le calde serate estive è possibile cenare a lume di candela in una suggestiva corte esterna.



Cividale del Friuli  
Via Cormons, 60  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 716066  
F. +39 0432 716066  
info@rodaropaolet.it

# Rodaro Paolo Winery

⌚ lun-sab: 9-12 / 14-18; ven: 8-12 / 14-18

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

25 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 57 ettari

— PRODUZIONE: 250.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Rodaro è una delle cantine storiche del Friuli Venezia Giulia. Un documento notarile attesta infatti la fondazione dell'azienda nell'anno 1846. Da allora, la storia di questa realtà che ha attraversato sei generazioni della stessa famiglia, parla di un grande impegno di lavoro nelle vigne, di esperienza tramandata e sperimentazioni. I vini Rodaro sono tutti ottenuti esclusivamente con le uve dei vigneti di proprietà nella zona DOC Friuli Colli Orientali. Curata dal proprietario ed enologo Paolo Rodaro, la produzione è l'espressione delle sue qualità creative e di innovatore. Alla ricerca in materia di tecniche di affinamento, si accosta una grande attenzione all'ambiente e l'utilizzo di energia rinnovabile, peculiarità che rende la cantina tra le più evolute del territorio. Ma l'innovazione e la ricerca emergono soprattutto nei vini Rodaro, con spumanti metodo classico *pas dosé* da vigneti internazionali, vini bianchi *sur lie* per 52 mesi, surmaturazioni di uve rosse autoctone in cassetta e bianchi freschi e profumati. La sede tecnologica coincide con la storica abitazione della famiglia. È qui che le uve raccolte a mano sui terrazzamenti si traducono in vini di eccellenza. Villa Romano Rodaro, acquistata nel 2002, è un'antica residenza

del XVI secolo meta del percorso turistico dedicato al pittore naïf Jácun Pitor (1851-1935). La villa, per la sua magia, è spesso scelta per ospitare eventi e meeting aziendali e istituzionali. Su prenotazione è possibile visitare la cantina Rodaro e degustarne i vini.

## PRODOTTI

METODI CLASSICI: Pas Dosé da Pinot Nero, Chardonnay. VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Sauvignon. VINI ROSSI: Pinot Nero, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Pignolo. VINI DA DESSERT: Verduzzo Friulano, Picolit.



Cividale del Friuli  
Via Strada di Spessa, 6/1  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 716245  
F. +39 0432 716245  
info@scarbolosergio.com

# Scarbolo

⌚ lun-sab: 9-12 / 14-18

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 30 ettari

— PRODUZIONE: 110.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN, DE



L'azienda agricola Scarbolo si trova nella località di Spessa, zona di straordinaria vocazione vitivinicola dove i vigneti dominano il paesaggio. Qui, la composizione del terreno di marna e arenaria, l'esposizione delle viti a sud-ovest e le dolci colline dei Colli Orientali di origine eocenica, consentono di ottenere uva di grandi qualità. Per trasformarla in vino altrettanto eccellente l'azienda può contare su una vinificazione in vasche d'acciaio e su una cantina dotata di muri molto spessi e orientata ad est, elementi che contribuiscono a mantenere costante la temperatura e a limitare gli sbalzi termici tra estate e inverno. L'azienda si avvale della tecnologia più avanzata senza rinunciare al rispetto di esperienza e tradizioni tramandate di generazione in generazione fin dal 1928. Risalgono infatti a quegli anni le prime esperienze di produzione di vino realizzate dalla famiglia Scarbolo appena trasferitasi da Prepotto e Spessa di Cividale. Allora il vino veniva prodotto per conto dell'Ospedale di Cividale, che deteneva la proprietà dei terreni. Negli anni '70, con l'acquisto di quelle vigneti, l'azienda è diventata totalmente indipendente fino a raggiungere l'estensione di 25 ettari e la dimensione produttiva attuale.

## PRODOTTI

Cabernet Franc, Chardonnay, Franconia, Friulano, Malvasia, Moscato Giallo, Moscato Giallo Spumante, Picolit, Pignolo Pinot Grigio, Refosco dal Peduncolo Rosso, Ribolla Gialla, Ribolla Gialla Spumante, Ronco di Canova, Sauvignon, Schioppettino, Verduzzo, Friulano, Vino Spumante, Franconia.



Cividale del Friuli  
Via Case Rubini, 1 - Loc. Spessa  
33043 Cividale del Friuli UD  
T. +39 0432 1847443  
info@villarubini.it

# Villa Rubini

⌚ lun-dom: 9-18  
⌚ Wine Shop: lun-dom: 9-18  
— SALA DEGUSTAZIONE: 20 *in piedi* - 15 seduti  
— VISITE: 20 persone *max*  
— SUPERFICIE: 20 ettari *Friuli Colli Orientali*,  
1 ettaro *Brda*  
— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue  
— RICETTIVITÀ: *La Casa delle Fiabe*  
e *La Casa delle Fate*  
— FASCIA PREZZO: € 11-20  
— LINGUE: EN; DE; ES; SL



Immersa nell'incantevole cornice della villa settecentesca da cui prende il nome, l'azienda pratica un'agricoltura biologica che trova nella produzione di vini da vitigni autoctoni e internazionali il suo focus principale. Già dal 1500 si hanno notizie di questa tenuta di Praducello, piccolo centro agricolo con un villino, riserva di caccia della famiglia Boiani. La tenuta passò poi alla famiglia de Rubeis, che costruì nel 1720 l'attuale villa e ampliò l'attività agricola. Nel 1814 ne divenne proprietario Domenico Rubini. In quegli anni vi veniva coltivato prevalentemente il gelso per l'allevamento del baco da seta. La tenuta di Spessa era infatti tra i più grandi produttori di seta del Friuli, dove vi erano impiegate cento persone, ma già allora si producevano vini di ottima qualità. Oggi l'azienda prosegue l'attività vinicola applicando la filosofia dell'agricoltura a basso impatto ambientale e autoimponendosi protocolli particolarmente restrittivi in tema di limitazione dell'uso di prodotti tossici e diserbanti chimici. Villa Rubini è anche fattoria didattica e offre ai suoi ospiti la possibilità di vivere affascinanti esperienze a stretto contatto con la natura. Tra queste, la vendemmia e la raccolta delle olive.

Le degustazioni guidate, che si svolgono all'interno della corte rurale nella struttura che un tempo ospitava il vecchio fienile, includono la visita al parco secolare di Villa Rubini, alla Cappella di Santa Croce, alla cantina storica e una passeggiata tra i vigneti.

## PRODOTTI

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



Colloredo di Monte Albano  
Via Ermes di Colloredo, 3  
33010 Colloredo di Monte Albano UD  
T. +39 334 3838130  
chelumaca@yahoo.com

# CheLumaca!

⌚ gio-sab: 9-12.30 / 15.30-19  
Turno di chiusura: lunedì, martedì,  
mercoledì e domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: 90 *in piedi* -  
55 seduti  
— LINGUE: EN



L'azienda è un allevamento elicicolo a ciclo naturale completo dove si producono chiocciola da gastronomia e bava di chiocciola. Gli animali sono allevati in campo aperto nel pieno rispetto delle loro esigenze biologiche, si nutrono esclusivamente di vegetali freschi, coltivati dall'azienda o reperiti in loco. Le chiocciola di CheLumaca! donano il loro prezioso secreto che viene estratto in maniera cruelty free e utilizzato per la produzione di cosmetici e dispositivi medici. Nel centro storico di Colloredo di Monte Albano è presente la rivendita, un negozio unico nel suo genere, dove è possibile trovare chiocciola fresche, semilavorati e piatti pronti e, ovviamente, prodotti a base di bava di chiocciola.

## PRODOTTI

Chiocciola fresche, carne di chiocciola pulita per tutte le preparazioni gastronomiche, piatti pronti, cosmetici a base di bava di chiocciola, dispositivi medici a base di bava di chiocciola.



Colloredo di Monte Albano  
Piazza Castello, 2  
33010 Colloredo di Monte Albano UD  
T. +39 0432 889045  
info@ristorantelataverna.it

# La Taverna

DA NOI SUI COI  
Ristorante gourmet  
⌚ mar: 19.30-21.30  
mer-sab: 12-14.30 / 19.30-21.30  
dom: 12-14.30  
Turno di chiusura: lunedì  
Periodo di chiusura: una settimana  
a fine luglio; Una settimana a novembre  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 40 pax *nella Sala del Camino*;  
120 pax *nella Sala delle Volte*  
— LINGUE: EN; DE



La Taverna è un ristorante dalla memorabile location, i suoi locali sono infatti ricavati nelle antiche serre del castello di Colloredo di Monte Albano, costruito nel 1302 dal visconte Guglielmo di Mels, feudatario di antichissima stirpe sveva. D'inverno La Taverna può accogliere quaranta ospiti nella più piccola Sala del Camino e altri centoventi nella Sala delle Volte, appositamente attrezzata per ricevere ceremonie e meeting. D'estate, grazie allo straordinario spazio esterno alle pendici del castello di Colloredo, può ospitare trenta persone nella fresca terrazza coperta e ulteriori centoventi nel suggestivo giardino affacciato sul verde e circondato delle mura perimetrali del castello. Aperto nel 1979 e premiato con una Stella Michelin dal 1997, è la scelta ideale per un matrimonio, un grande evento o una serata romantica.





Colloredo di Monte Albano  
Piazza I Maggio, 12  
33010 Capriacco UD  
T. +39 0432 889011  
trattoriadavico@gmail.com

## Trattoria Da Vico

Ristorante tipico  
① mar-dom: 6.45-2  
Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: meno di € 20  
— LINGUE: EN

Oltre un secolo fa Ludovico, da cui il nome del locale, decise di celebrare gastronomicamente i gamberi di fiume, oggi specie protetta, che all'epoca popolavano numerosi i corsi d'acqua della zona. Coinvolse nell'iniziativa tutto il paese di Capriacco in una festa estiva dedicata al pregiato crostaceo, inaugurando così un evento della tradizione locale che, da allora, la Trattoria da Vico ripete ogni anno con il nome di "Ferragosto in Giardino". I gestori offrono all'iniziativa la sua sapienza nel cucinare il gambero di fiume, occupandosi direttamente anche di selezione e importazione. Ma i gamberi di fiume non sono l'unica prelibatezza della trattoria, che propone un interessante ventaglio di piatti della tradizione friulana accompagnati da ottimi vini locali. Tra questi anche quelli della tenuta di proprietà Vigne Penasa.



Cormons  
Via San Giovanni, 45  
34075 Cormons GO  
T. +39 0481 60214  
info@hotelfelcaro.it

## Albergo Ristorante Felcaro

Ristorante gourmet  
① mar-dom: 12-14.30 / 19.30-22  
Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 300 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN; DE; ES



In una bella e storica villa austroungarica a solo dieci minuti a piedi dal centro di Cormons, in una zona circondata da una natura incontaminata, Felcaro permette ai suoi ospiti di godere di pace e tranquillità, oltre che di uno splendido panorama con vista sui vigneti. Il ristorante ha un'impronta rigorosamente tradizionale, con piatti della cucina regionale e di stagione abbinati a vini prodotti nelle vigne di proprietà o da altre rinomate cantine del Collio. Camere eleganti e confortevoli, alcune delle quali con terrazza privata, sono a disposizione degli ospiti dell'albergo insieme a piscina, sauna, idromassaggio e campo da tennis. Il personale è lieto di organizzare gite guidate ed escursioni presso i produttori vinicoli della zona. Presso la reception è possibile noleggiare biciclette e ricevere consigli sui percorsi più memorabili da seguire durante la giornata.



Cormons  
Località Zegla, 16  
34071 Cormons GO  
T. +39 347 5508942  
vinicollo@gmail.com

## Blazic

① lun-dom: 9-12 / 14-17  
— SALA DEGUSTAZIONE: 14 pax  
— SUPERFICIE: 7 ettari  
— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: € 11-20  
— LINGUE: EN; SL



Tra il mare Adriatico e le Alpi Giulie troviamo il Collio: luogo suggestivo per gli incantevoli panorami, caratterizzato da un clima mite e rinomato nel mondo per i suoi vini bianchi. Qui, in località Zegla, dal 1923 l'azienda agricola Blazic si prende cura della sua terra e produce i suoi vini nel cuore delle colline cormonesi traendo vantaggio dalle straordinarie caratteristiche del terreno. La ponka, o marne e arenarie stratificate di origine eoceana, è infatti la culla sulla quale con maestria e passione la famiglia Blazic fa nascere i propri vini da vigne che si estendono per una superficie di cinque ettari. Con un equilibrato connubio tra viticoltura tradizionale e una gestione agronomica più moderna, i proprietari seguono tutte le fasi produttive. Nuove tecniche e attrezzature che rispettano la natura contribuiscono a garantire una produzione ricca di aromi e profumi e capace di svelare, nei vini della famiglia Blazic, tutta la magia delle vigne di Zegla, della Via delle Vigne Alte e dei vitigni autoctoni e cloni antichi qui custoditi.

### PRODOTTI

DOC COLLIO WINE: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Bianco, Chardonnay, Merlot.



Cormons  
Via Vino della Pace, 31  
34071 Cormons UD  
T. +39 0481 62471  
info@cormons.com

# Cantina Produttori Cormòns

⌚ lun-sab: 8.30-12.30 / 15-19

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 persone

— COSTO DEGUSTAZIONE: € 0-10

— SUPERFICIE: 400 ettari

— LINGUE: EN; DE



La Cantina Produttori Cormòns nasce alla fine degli anni Sessanta dalla lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi che hanno voluto fare tesoro delle tradizioni secolari di una delle zone vitivinicole più pregiate al mondo. Oggi, oltre centoventi viticoltori sono riuniti da un progetto produttivo incentrato sulla cura della vigna e dall'idea che il futuro del vino non debba essere legato a effimere mode ma alla tenace valorizzazione del proprio territorio. Nei complessivi 350 ettari di vigneti, otto centraline meteorologiche dislocate in tutto il territorio registrano qualsiasi mutamento climatico. I dati arrivano in tempo reale nella centrale computerizzata della cantina, dove sono vagliati per prevenire ogni anomalia, realizzando un perfetto mix di tradizione e alta tecnologia. Fare il vino è un'arte e la bottaia della cantina ne è perfetta dimostrazione. Dai primi anni Ottanta alcuni tra i più importanti artisti della seconda metà del Novecento furono chiamati a decorare le botti di rovere di Slavonia, creando una galleria d'arte unica nel suo genere.

## PRODOTTI

Vini fermi autoctoni ed internazionali, Spumanti, Vino della Solidarietà, Vino della Pace.



Cormons  
Loc. Pradis, 22/bis  
34071 Cormons Go  
T. +39 0481 62272  
F. +39 0481 631575  
info@carlodipradis.it

# Carlo di Pradis

⌚ lun-sab: 9-12 / 14.30-19

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 sedute

50 in piedi

— SUPERFICIE: 15 ettari

— PRODUZIONE: 70.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



L'azienda agricola Carlo di Pradis è a Cormons, nel cuore della DOC Collio, in località Pradis. Proprio qui trovano origine le radici della famiglia, delle sue vigne e di una realtà vitivinicola fondata nel 1937. Oggi l'azienda è condotta in prima persona dalla terza generazione della famiglia, imprenditori cresciuti fin da bambini in mezzo a vigne e colline, dove hanno scelto di restare motivati dall'idea che la cantina sia la loro vita e il loro futuro. Il vino viene prodotto seguendo la tradizione insegnata dagli antenati, privilegiando il duro lavoro di campagna e mettendo al primo posto il riguardo verso l'ambiente. L'azienda adopera olio di colza per i trattori, energia solare per la cantina e la tecnologia del freddo per i vini. Solo uve belle e sane entrano in cantina e lo scorrere naturale del tempo, nelle fermentazioni in acciaio e nelle maturazioni in legno, scandisce il ritmo del divenire da grappolo a mosto e, infine, a vino. La pazienza nell'attesa e la saggezza nel lavoro quotidiano accompagnano la nascita dei vini Carlo di Pradis. È possibile visitare la cantina e degustare i vini, trovando sempre l'accoglienza di un sorriso e un calice di vino.

## PRODOTTI

Collio Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Isonzo Friulano, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet.



Cormons  
Loc. Pradis, 18  
34071 Cormons GO  
T. +39 0481 61233  
F. +39 0481 631526  
vini.cociancig@libero.it

# Cociancig

① lun-sab: 8-19;  
dom: 9-18 solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione  
50 pax seduti

— VISITE: su prenotazione 2/50 persone max

— SUPERFICIE: 6 ettari

— PRODUZIONE: 17.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: fino a € 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.



Cormons  
Località Zegla, 10  
34071 Cormons GO  
T. +39 0481 61177  
info@colleduga.com

# Colle Duga

① lun-sab: aperto su prenotazione  
Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 6 persone

— SUPERFICIE: 10 ettari

— PRODUZIONE: 50-60.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN; DE; SL



Colle Duga è un'azienda vitivinicola che ha sede nella località di Zegla, un angolo estremo del Collio cormonese vicino al confine con la Slovenia. La sua storia è legata da generazioni a quella della famiglia degli attuali proprietari. "Duga" è anche l'antico nome della collina che ospita i vigneti, una terra vocata alla viticoltura di pregio grazie a un microclima che gode delle brezze provenienti dall'Adriatico ma anche della protezione dai venti settentrionali offerta dalla cerchia alpina. La collina è composta da un insieme di strati di marne e arenarie di origine eocenica, portate in superficie in età remota dal sollevamento dei fondali dell'Adriatico. È su questo terreno - chiamato anche ponka - che insistono i dieci ettari vitati della tenuta, con filari che seguono naturalmente l'ondulazione del terreno. Il rispetto e l'esaltazione delle caratteristiche originarie dei vini ha visto un passaggio fondamentale con la scelta del metodo di coltivazione e potatura a Guyot, un nuovo approccio che ha favorito l'evoluzione agronomica dell'azienda. A questo importante passo si è aggiunta la decisione di ridurre al minimo i trattamenti necessari per portare a maturazione l'uva, permettendo così di avere a disposizione in cantina nei mesi successivi un prodotto di qualità e adatto alla ricerca di un ideale bilanciamento fra struttura e personalità del vino.

# Drius

⌚ lun-sab: 9-12 / 14-18  
Turno di chiusura: domenica

— VISITE: 20 pax seduti

— 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 zone a DOC del Collio e dell'Isonzo, in Friuli Venezia Giulia. Terreni nei quali si producono già da diversi secoli vini straordinari. È del 1989 la scelta di indirizzare l'azienda verso la produzione di vini di qualità e di metterli in vendita in bottiglia. La proprietà guarda inoltre verso un futuro sostenibile facendo del rispetto ambientale e della naturalità dei vini i pilastri della propria filosofia produttiva. Le uve utilizzate per vinificare provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà che si estendono, per circa 17 ettari, dalle pendici del monte Quarin all'alta pianura dell'Isonzo. La natura dei terreni dei vigneti del Collio è prevalentemente di origine eocenica marnosa, mentre quella dei vigneti dell'Isonzo ha una composizione frammista a ciottoli. Particolare cura viene dedicata alla coltivazione dei vigneti per garantire la costante qualità delle uve. I vini si contraddistinguono per una spiccata eleganza e personalità ed è possibile assaporarli nell'ampia e luminosa zona degustazione realizzata con materiale ecosostenibile.

## PRODUCTS

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

# Edi Keber

⌚ lun-sab: 10.30-12.30 / 16-18

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 pax

— VISITE: visite in cantina su appuntamento

— SUPERFICIE: 12 ettari

— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE; SL



A Cormons, a pochi metri dal confine sloveno, su una collina chiamata Zegla, ha sede l'azienda Edi Keber. Da circa tre secoli la sua famiglia abita in questo territorio, che ha conosciuto nel tempo diverse bandiere: Austria, Italia, Slovenia. L'azienda Edi Keber produce, controcorrente, un unico vino, il Collio, il vino più antico del territorio e per tradizione costituito dalle varietà autoctone del Friulano - l'ex Tocai -, della Ribolla Gialla e della Malvasia Istriana, che vengono fermentati e affinati nelle classiche vasche di cemento. Zegla, la collina dove si estendono i 12 ettari di vigneti di proprietà dell'azienda, è particolarmente vocata alla produzione del Tocai Friulano che, essendo la componente maggiore, caratterizza la struttura del vino, mentre la Ribolla Gialla fornisce la giusta acidità e la Malvasia Istriana il caratteristico aroma speziato. La produzione è di circa 50.000 bottiglie l'anno. La casa della famiglia, immersa nel verde delle vigne, ospita chi vuole godersi qualche momento di tranquillità lontano dalla vita frenetica.

PRODOTTI  
Uvaggio Collio.



Cormons  
Piazza XXIV Maggio, 21  
34071 Cormons GO  
T. +39 0481 630371  
cormons@gmail.com

## Enoteca di Cormons

Ristorante italiano  
lun-dom: 11-22  
FASCIA PREZZO: fino a € 20  
LINGUE: EN; DE; SL



Nella suggestiva piazza XXIV Maggio, all'interno di palazzo Locatelli già sede del Municipio, ha sede l'Enoteca di Cormons, dal 1984 punto di riferimento enologico con finalità di promozione e valorizzazione vitivinicola e turistica del territorio. All'interno, un'ampia sala di degustazione è adibita anche a corsi, convegni tecnici ed enologici, nonché ad ospitare serate di degustazione aperte al pubblico. In enoteca è inoltre possibile assaggiare e acquistare specialità gastronomiche di nicchia prodotte in Regione. Oltre che un wine shop, l'enoteca è una società cooperativa e un progetto condiviso che riunisce oltre trenta aziende vitivinicole del comune di Cormons. Un luogo speciale dove scoprire il territorio attraverso i vini che lo rappresentano e la sua cultura enogastronomica.



Cormons  
Via Parini, 18  
34071 Borgnano di Cormons GO  
T. +39 0481 67204  
info@borgdaocjs.it

## Fattoria Zoff

lun-ven: 8-18; sab: 8-12  
Turno di chiusura: domenica  
ORARI SHOP: giugno-ottobre:  
lun-ven: 8-12 / 16-19  
ottobre-maggio:  
lun-ven: 8-12 / 15-18; sab: 8-12  
DEGUSTAZIONE: 20 in piedi - 20 seduti  
VISITE: 30 persone max  
RICETTIVITÀ: Agriturismo Borg da Ocjs  
LINGUE: EN; DE



Nella pacifica campagna friulana, percorrendo le strette vie del piccolo paese rurale di Borgnano e camminando in mezzo a un viale di verdi alberi, è possibile raggiungere la Fattoria Zoff. Qui, da molti anni, la famiglia alleva bovini da latte di razza Pezzata Rossa e produce, direttamente nel proprio caseificio, formaggi a latte crudo biologico, freschi latticini, e yogurt, confezionati con un packaging al 100% biodegradabile e compostabile. Su prenotazione è possibile visitare la stalla ed effettuare degustazioni guidate di formaggi, frico e altre delizie della fattoria, accompagnando il tutto con i vini del territorio. Chi lo desidera può pernottare nell'agriturismo Borg Da Ocjs, un tempo rifugio delle vacche della fattoria.

PRODOTTI  
Formaggi.



Cormons  
Località Novali, 9  
34071 Cormons GO  
T. +39 0481 60685  
info@kurtin.it

## Kurtin

lun-ven: 9-12 / 14-17;  
sab: aperto su prenotazione  
Turno di chiusura: domenica  
SALA DEGUSTAZIONE: 10 persone  
SUPERFICIE: 10 ettari DOP Collio  
PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue  
FASCIA PREZZO: fino a € 10  
LINGUE: EN; DE; SL



L'azienda Kurtin si colloca all'interno della zona di denominazione del Collio DOC, celebre in tutto il mondo per la produzione di vini bianchi di eccellenza, identificati da sentori e profumi tipici. La sua storia ha origine nel 1906 e racconta di tradizione e lavoro, trasmessi di padre in figlio per oltre un secolo. Nel 1970 l'impresa si trasforma da agricola a vinicola, abbandonando le coltivazioni tradizionali per orientare il lavoro esclusivamente sulla produzione di vino. L'impianto di nuovi vigneti in terreni favoriti da posizione, suolo e clima, consente lo sviluppo ottimale dell'arte vitivinicola. Da molti anni Kurtin predilige la coltivazione di viti antiche anche se è nell'ultimo periodo che guadagnano importanza vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla. A oggi l'azienda ha un'estensione di circa 20 ettari, in larga parte vitati, dai quali si producono globalmente circa 60.000 bottiglie. Leit motiv di etichette e packaging sono le illustrazioni dell'artista Davide Charlie Ceccon, molte delle quali sono bozzetti d'autore. Caratterizzate da essenzialità poetica, raffinata ricerca del dettaglio, storia e tradizione, oltre a essere omaggio all'arte, esse interpretano la personalità di ogni vino Kurtin.



Cormons  
 Sede produttiva:  
 Via Risorgimento, 1  
 34071 Brazzano di Cormons GO  
 T. +39 0481 60203  
 F. +39 0481 630126  
 info@liviofelluga.it

Sede per accoglienza:  
 Piazza Abazzia, 5  
 Loc. Rosazzo  
 33044 Manzano UD

## Livio Felluga

- ⌚ lun-dom: su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: su prenotazione
- VISITE: su prenotazione 30 persone max
- SUPERFICIE: 200 ettari di cui 155 vitati
- PRODUZIONE: 850.000 bottiglie annue
- LINGUE: EN



Livio Felluga ha sede a Brazzano di Cormons nella zona DOC Friuli Colli Orientali. È facile intuire che la storia di questa azienda e del suo vino si intrecci con la storia di quella particolare terra che circonda l'estremo nord-est dell'Adriatico, il punto di contatto tra il Mediterraneo e l'Europa centrale. Una storia di confini più volte cambiati, imperi scomparsi, guerre che sono passate, storie di genti che qui si sono fermate. Livio Felluga, alla fine degli anni Cinquanta, inizia il suo viaggio tra le colline di Rosazzo, luogo ideale per far nascere i suoi vini. Acquista i primi ettari di vigneto e con grande passione e determinazione decide di riportare a nuova vita la collina. Con coraggio intraprende un'opera di risistemazione di vecchi vigneti e di nuovi impianti, introducendo idee e metodi innovativi. Un lavoro duro svolto con caparbietà e passione che lo porterà nel corso degli anni a creare una delle più belle realtà aziendali del territorio e acquisendo a pieno diritto il titolo unanimemente riconosciutogli di rifondatore della tradizione enoica friulana. Simbolo di questi luoghi è l'Abbazia di Rosazzo, che da secoli racchiude tutta la storia e la cultura enologica del Friuli e i cui vigneti storici sono gestiti dall'Azienda Livio Felluga.

### PRODOTTI

Terre Alte, Illivio, Friulano, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Ribolla Gialla, Malvasia, Sharis Sossò Riserva, Refosco dal Peduncolo Rosso, Vertigo, Picolit; Abbazia di Rosazzo.



Cormons  
 via Corona, 47  
 34071 Cormons GO  
 T. +39 338 5683680  
 info@magnas.it

## Magnàs

- ⌚ lun-dom: 8-12 /14-19
- SALA DEGUSTAZIONE: 20-30 persone
- SUPERFICIE: 12 ettari circa
- PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: fino a € 10
- LINGUE: EN



La piccola realtà vitivinicola Magnàs nasce a Cormons, in Friuli Venezia Giulia, nello storico borgo San Zanùt sotto il monte Quarin. Magnàs è il soprannome da sempre attribuito a questa famiglia e la storia dell'azienda è il racconto di una passione per la terra che continua da quattro generazioni. Per scelta e convinzione, l'azienda si è mantenuta entro dimensioni contenute e questo le permette di garantire eleganza, equilibrio, armonia di sapori e di profumi ai suoi vini. Le poche varietà prodotte comprendono due bianchi autoctoni, Friulano e Malvasia, tre classici, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, e un uvaggio, Collio bianco. Tra i rossi, Cabernet Franc e Merlot, oltre a un rosso importante e strutturato da invecchiamento, Merlot Neri dal Murzùl. In quantità limitate e con attenzioni infinite, dalla cantina Magnàs escono in media 40.000 bottiglie l'anno. I vini bianchi rappresentano l'80% della produzione, secondo la tradizione della zona, ma i rossi riservano piacevoli sorprese. Magnàs è sinonimo di tradizione, serietà, solidità e l'albero che campeggia sulle sue etichette è il simbolo visibile di tutti questi valori, profondamente radicati nell'azienda e all'interno della famiglia. Chi desidera sentirsi in vacanze e godere di relax e tranquillità, può soggiornare nell'agriturismo di proprietà, che offre tre camere e due mini-appartamenti arredati in modo semplice e originale.



Cormons  
Loc. Pradis, 6  
34071 Cormons GO  
T. +39 348 7979773  
info@paolocaccese.it

# Paolo Caccese

- ⌚ lun-dom: solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: 10 persone
- SUPERFICIE: 6 ettari circa
- PRODUZIONE: 30.000 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 Cormons. 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 sei ettari e su tre colline e si dedica alla produzione di dodici tipologie di vino, tra bianchi e rossi.

## PRODOTTI

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



Cormons  
Loc. Pradis, 11  
34071 Cormons GO  
T. +39 0481 60347  
info@picech.com

# Picech Roberto - Le Vigne del Ribel

- ⌚ lun-sab: 9.30-12.30 / 14.30-18.30  
Turno di chiusura: domenica
- SALA DEGUSTAZIONE: 20 persone
- SUPERFICIE: 7,5 ettari
- PRODUZIONE: 32.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: € 11-20
- LINGUE: EN



La leggenda narra che Napoleone, giunto da queste parti, si arrestò guardando il panorama esclamando: "Paradis!". Da qui il nome Pradis, dato a questa dolce località situata alle spalle di Cormons, circondata dai vigneti e dalle genti che li coltivano. I Picech abitano dal 1920 questa collina e nel 1963, con orgoglio, fatica e coraggio, acquistano la proprietà delle vigne sulle quali già lavoravano. Nel 1989 Roberto Picech si assume la conduzione dell'azienda, precedentemente impostata dal padre Egidio, detto "il Ribel" e dalla madre Jelka, trasformandola nell'attuale gioiello. Vigneti-giardino dalle rese bassissime e macerazione delle uve sono i segreti che rendono i vini Picech distinguibili per l'impronta sempre personale, caratteristica e lontana dalle mode del momento. Essi esprimono attraverso gusto e profumi la natura e la storia di questo meraviglioso territorio. Oggi Roberto Picech continua la tradizione di famiglia con l'aiuto della moglie e dei figli, vivendo e lavorando al ritmo della natura, come un tempo.

## PRODOTTI

VINI DOC COLLIO: Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, Bianco Jelka, Bianco Athena, Rosso, Riserva Ruben.



Cormons  
Via San Giovanni, 87  
34071 Cormons GO  
T. +39 0481 61425  
info@raccaro.it

# Raccaro

① lun-dom: solo su prenotazione

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 6 persone

— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; SL



Nel 1928 Giuseppe Raccaro decise di lasciare le Valli del Natisone alla ricerca di spazi produttivi meno ingratii. Trovò risposta al proprio desiderio di serenità in una vecchia casa colonica ai piedi del monte Quarin, presso la chiesa di Santa Maria, detta anche di Santa Apollonia. Qui trovò un sito adatto, per dolce acciavità dei terreni ed un microclima felice, alla produzione del vino e di altri prodotti. Come era allora in uso, alternò le fatiche nella propria stalla a quelle nella vigna e nel frutteto. Fu però nel Dopoguerra che il figlio Mario seppe dare nuovo impulso all'azienda, cogliendo le opportunità che il neonato Consorzio di Tutela Vini del Collio metteva a disposizione. Così, nel 1970, la famiglia scelse di dedicare esclusivamente il proprio impegno alla produzione vitivinicola. Specializzazione che vide poi negli anni '80, grazie alla nuova generazione, una decisa accelerazione in termini di qualità e immagine del prodotto. Oggi, dopo aver ristrutturato e ammodernato sia il centro aziendale che la cantina, dotandola di moderna tecnologia enologica, la produzione Raccaro rappresenta un livello di grande prestigio nell'ambito delle piccole e medie realtà vitivinicole familiari che si dedicano direttamente alla coltivazione del territorio.

## PRODOTTI

Friulano, Malvasia, Collio, Merlot.



Cormons  
Via Faet, 15/1  
34071 Cormons UD  
T. +39 338 2077809  
info@renzogubin.it

# Sgubin Renzo

① lun-ven: 9-11.30 / 14-18; sab: 9-11.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 10 persone

— SUPERFICIE: 15 ettari

— PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— 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 cantina 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  
Via Subida, 52  
34071 Cormons GO  
T. +39 0481 60531  
info@lasubida.it

# Trattoria Al Cacciatore della Subida

Ristorante gourmet  
① lun, gio, ven: 19-22  
sab-dom: 12-15 / 19-22  
Turno di chiusura: martedì e mercoledì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 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 4 Novembre  
33040 Corno di Rosazzo UD  
T. +39 345 2937130  
giulio.cristancig@gmail.com

# Birrificio Campestre

① mar-gio: 17-21; ven: 17-23  
sab: 16.30-22; dom: 16.30-20.30

Turno di chiusura: lunedì

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 seduti

30 in piedi

— VISITE: 15 persone max

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



Il Birrificio Campestre è una realtà di produzione di birra artigianale di qualità nel cuore dei Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia. Le tipologie di birra prodotte sono cinque: "Aurora", una birra *golden ale* chiara dai sentori erbacei; "Rurale", birra *dry hopped golden ale* chiara dall'amaro deciso e dai profumi agrumati; "Dove canta la rana", birra *session IPA* chiara leggera con amaro deciso e sentori agrumati e di frutta tropicale; "Soresere", birra ambrata amabile dai gusti tostati e "Scur di lune", birra scura dalle forti note di caffè e cacao. Annesso all'impianto di produzione vi è un locale delle spine, la cosiddetta "Tap Room", nella quale i clienti possono degustare le birre accompagnate da tartine e piatti di affettati. Nel periodo estivo, da giugno a settembre, apre inoltre il "Chiosco Campestre", dove tutte le produzioni vengono servite all'aria aperta per consentire al pubblico di godere del clima favorevole. L'area del chiosco comprende anche un ampio parcheggio e uno spazio coperto da pergolato.

## PRODOTTI

Birra artigianale di propria produzione.



Corno di Rosazzo  
Via Gramogliano, 21  
33040 Corno di Rosazzo UD  
T. +39 0432 759427  
info@canus.it

# Canus

⌚ lun-ven: 9-17.30; sab: 9-13

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 seduti

30 in piedi

— SUPERFICIE: 18 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE; SL



Canus è una piccola cantina a gestione familiare che sorge su terre permeate da una lunga tradizione e conosciute per la viticoltura fin dai tempi degli antichi romani. Il nome "Canus", dal latino canuto e senile, richiama il valore della saggezza e i benefici dell'invecchiare. La proprietà, situata a 88 metri sul livello del mare sul colle di Gramogliano, si estende per 20 ettari, di cui 18 dedicati esclusivamente alla coltivazione delle viti. Grazie alla vicinanza delle Prealpi Giulie e al mare Adriatico, i vigneti godono di un'ideale protezione dalle fredde correnti del nord e di una costante benefica ventilazione. L'azienda celebra tradizione, *terroir* e territorio, qualità intrinseche del Friuli Venezia Giulia, dedicandosi alla coltivazione di vitigni autoctoni come il Friulano, la Ribolla e il Pignolo. Non vengono comunque tralasciati vitigni internazionali come il Pinot Grigio, lo Chardonnay e il Merlot. La produzione attualmente comprende nove vini, tra bianchi e rossi, tutti DOC Friuli Colli Orientali, caratterizzati da un corpo pieno e da un grado alcolico relativamente sostenuto. La vinificazione, personalizzata per ogni varietà, viene attentamente seguita e la fermentazione opportunamente termoregolata.

La maturazione dei vini avviene sia in acciaio che in legno. I rossi Canus, data la particolare struttura, si affinano in *barrique* e *tonneau* per lunghi periodi di tempo, fino a tre o quattro anni. Canus è lieta di aprire le porte - e anche qualche bottiglia - a tutti coloro che, su prenotazione, desiderano degustare e assaporare il vino direttamente dal produttore.

## 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. +39 0432 755835  
F. +39 0432 755835  
info@adrianogigante.it

# Gigante Wine&Welcome in Friuli

⌚ lun-ven: 9-12.30 / 14-18; sab: 9-12.30 / 14-17

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

30 persone max

— VISITE: solo su prenotazione 30 persone max

— 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 S. Martino, 19  
33040 Corno di Rosazzo UD  
T. +39 348 87300116  
info@le2torri.com  
ermaniero@gmail.com

## Le due Torri

- ⌚ lun-ven: 9-19
- sab-dom: 9-19 solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione
- 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 agrituristico il sabato e la domenica con piatti caldi e freddi.

### PRODOTTI

Vini tipici di qualità.



Corno di Rosazzo  
Via Rocca Bernarda, 4  
33040 Corno di Rosazzo UD  
T. +39 0432 755840  
info@specogna.it

## Specogna

- ⌚ lun-ven: 8.30-12 / 13.30-18
- Turno di chiusura: sabato e domenica
- 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.

142  
143



Corno di Rosazzo  
Via Prà di Corte, 1  
33040 Corno di Rosazzo UD  
T. +39 0432 759194  
F. +39 0432 753112  
butussi@butussi.it

# Valentino Butussi

⌚ lun-ven: 8-12.30 / 14-18.30

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone max

— 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. Orgoglio del titolare sono le bottiglie di Picolit più antiche al mondo: l'annata, ancora leggibile sull'etichetta, lo conferma: correva l'anno 1834. I due cimeli in vetro soffiato di Murano sono gelosamente custoditi presso la sede aziendale.

## PRODOTTI

Sauvignon, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Rosso di Corte, Bianco di Corte, Pignolo, Ribolla Brut, Picolit, Verduzzo, Grappa.



Dolegna del Collio  
Loc. Crastin, 2  
34070 Dolegna del Collio GO  
T. +39 0481 630310  
info@vinicrastin.it

## Crastin

⌚ sab: 12-20; dom: 10-21

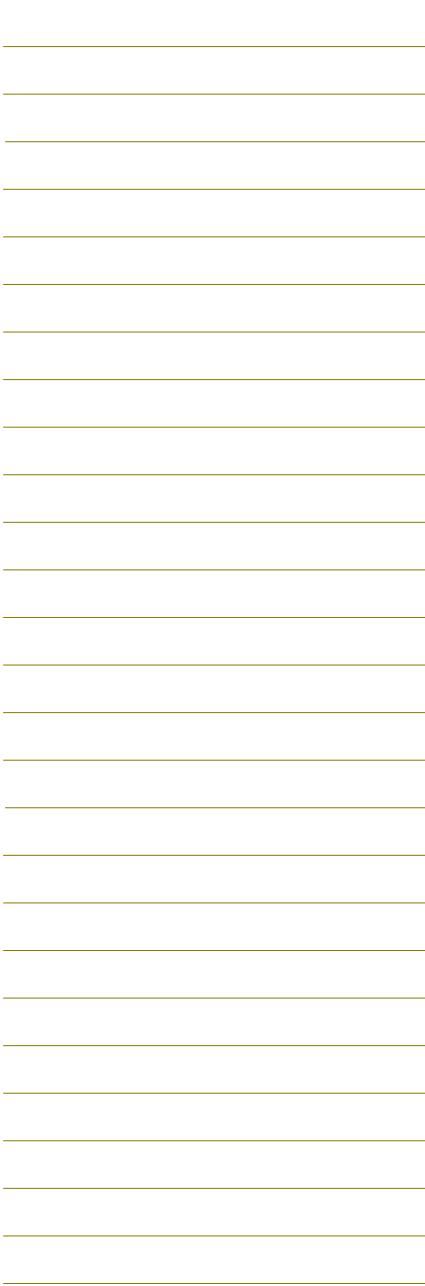
Turno di chiusura: dal lunedì al venerdì

COPERTI: 30 interni - 50 esterni

SUPERFICIE: 10 ettari



L'azienda Crastin nasce nei primi anni Cinquanta. A quei tempi, i due ettari di terreno coltivati a vigneto erano condotti, in qualità di mezzadri, dai genitori dell'attuale proprietario Sergio Collarig. Con il passare del tempo si impiantarono nuovi vigneti, iniziando a produrre sempre maggiori quantità di vino. I vigneti si estendono sulle colline di Ruttars, a circa 160 metri sul livello del mare. La proprietà di dieci ettari ne vede 6 dedicati a vigneto specializzato, coltivato con sistema di allevamento a Guyot e una densità di circa 4.000 piante per ettaro. La vendemmia viene eseguita esclusivamente a mano, con un'accurata selezione delle uve. Il primo imbottigliamento risale al 1990 e conta circa 8.000 bottiglie. Oggi la produzione è quasi quadruplicata, arrivando a circa 30.000 bottiglie l'anno. Da Crastin è possibile degustare piatti freddi tipici della cucina locale accompagnati da vini dell'azienda e DOC Collio. Su prenotazione, possono essere ospitati anche gruppi.



Dolegna del Collio  
Loc. Petrus, 2  
34070 Dolegna del Collio GO  
T. +39 0481 639273  
F. +39 0481 639273  
info@larajade.it

## La Rajade

⌚ lun-ven: 9.30-12.30 / 14-18

solo su prenotazione

Turno di chiusura: sabato e domenica

SALA DEGUSTAZIONE: 60 seduti

VISITE: solo su prenotazione 60 persone max

SUPERFICIE: 6 ettari

PRODUZIONE: 55.000 bottiglie annue

LINGUE: EN



La Rajade è situata nella zona più settentrionale della DOC Collio, nella Valle dello Judrio, lungo il confine sloveno quasi a ridosso dei primi boschi, in un'area dominata dalla natura. Il suo nome significa "raggio di sole", il sole che scalda uniformemente una vallata caratterizzata da un microclima unico e che consente di ottenere vini di ricchezza aromatica ed elegante complessità. La gestione dell'azienda è contraddistinta da impegno, dedizione, rispetto della natura e passione. Tecnologie e attrezzature moderne inserite con l'ammmodernamento nel 1999, consentono una lavorazione capace di valorizzare la qualità delle uve ottenute in vigneto esaltandone le caratteristiche. L'obiettivo è il controllo minuzioso nella conduzione delle fermentazioni e degli affinamenti, sia per la vinificazione in bianco sia per quella in rosso. Un'accogliente sala degustazione è sempre pronta a ospitare chiunque volesse apprezzare, approfondire e assaporare tutto il calore di un territorio racchiuso all'interno di uno splendido bicchiere di vino.

### PRODOTTI

Cabernet Sauvignon Riserva; Caprizi bianco Riserva; Friulano; Merlot Riserva; Pinot Grigio; Ribolla Gialla; Sauvignon; Schioppettino IGT; DOC Collio Bianco e <sup>146</sup> DOC Collio Rosso.



Dolegna del Collio  
Loc. Vencò, 15  
34070 Dolegna del Collio GO  
T. +39 350 5212804  
info@largineavenco.it

## L'Argine a Vencò



Ristorante gourmet  
① lun-mer: 19.45-24;  
gio-dom: 12.45-15.30 / 19.45-24  
Turno di chiusura: martedì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 23 persone  
— LINGUE: EN; DE



Immerso nel verde, il ristorante L'Argine a Vencò si trova al confine tra Italia e Slovenia, nel cuore del Collio Friulano. Gli ospiti sono fatti accomodare in un ambiente accogliente e intimo che dispone in totale di ventitré coperti. Le grandi vetrate della sala principale si affacciano sul giardino e sull'orto, mentre un nuovo spazio, completato nel dicembre 2018, è rivolto verso i vigneti. La cucina proposta nasce dalla conoscenza del territorio e della sua storia, ambedue fonte di nuove e continue suggestioni. I prodotti tipici vengono interpretati in chiave contemporanea mantenendo una dimensione sostenibile e riducendo il più possibile gli sprechi.



Dolegna del Collio  
Loc. Ruttars, 1  
34070 Dolegna del Collio GO  
T. +39 0481 61144  
F. +39 0481 61144  
info@vinipascolo.com

## Pascolo Alessandro

① lun-dom: 10-12 / 13.30-18  
— SALA DEGUSTAZIONE: 20 in piedi - 15 seduti  
— VISITE: sempre disponibili  
— SUPERFICIE: 7 ettari  
— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN; DE



L'azienda agricola Pascolo Alessandro si trova nella parte sud di Ruttars, zona tra le più soleggiate e affascinanti della DOC Collio, nota per la qualità dei vini e per la bellezza del paesaggio. La famiglia Pascolo conduce direttamente tutte le fasi della produzione, dalla potatura alla vinificazione, lavorando con l'obiettivo di mettere nei calici non solo vini eccellenti, ma anche la passione e l'amore per questo piccolo paradiso enologico nel cuore del Collio. Sette ettari di vigneto ben esposti a sud, per 30.000 bottiglie l'anno. Questo è il frutto della cura viticola dei Pascolo, vini che rispecchiano perfettamente il territorio da cui provengono. L'azienda è sempre aperta per accogliere gli ospiti per visite e degustazioni. Le visite attraversano sia la cantina storica che quella di produzione e invecchiamento. Una passeggiata nei vigneti o una chiacchierata in cantina, sempre guidati direttamente da chi vive la vigna e conduce l'uva a diventare vino, completano l'esperienza. In caso di necessità particolari è gradita la prenotazione.

### PRODOTTI

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





Faedis  
Via Paolo Diacono, 12  
33040 Faedis UD  
T. +39 335 8411770  
info@accordinivini.com

# Accordini

Frasca

Da aprile a ottobre

① ven-sab: 17-20; dom: 10-13 / 17-20

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione  
20 pax seduti

— VISITE: solo su prenotazione  
50 persone max

— SUPERFICIE: 11 ettari

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



L'azienda ha sede a Campeglio di Faedis, in un'antica villa munita o casaforte, la cui costruzione risale al XV secolo. Le vigne della proprietà di estendono sulle colline di Campeglio e Prepotto, nel cuore della zona DOC Friuli Colli Orientali, ad un'altezza media di 150-200 metri sul livello del mare con esposizione sud e sud-est. I terreni di origine eocenica sono costituiti da marne e arenarie stratificate, in loco chiamate *ponche*, terreni fortemente vocati alla viticoltura per la loro giacitura e composizione. Il sistema di allevamento è Capuccina corta e Guyot, scelti per le basse rese e l'alta qualità. Tutti i vini prodotti provengono esclusivamente dalle uve dei vigneti dell'azienda. La vendemmia viene effettuata manualmente dopo attenta valutazione dello stato di maturazione. Nella vinificazione le nuove tecnologie sono utilizzate nel rispetto della tradizione: da sempre la proprietà si impegna nella ricerca di una qualità coniugata alla salvaguardia della tipicità dei vini. È possibile visitare la cantina storica, degustare i vini e i piatti tipici del territorio nell'agriturismo Frasca Accordini, di proprietà dell'azienda.



Faedis  
Via Udine, 63  
33040 Faedis UD  
T. +39 0432 728959  
ristorante@novecastelli.it

# Ai 9 Castelli

Ristorante tipico

① lun: 11.30-14.30 / 18.30-23

mar: 11.30-14.30

mer-dom: 11.30-14.30 / 18.30-23

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 100 interni

— LINGUE: EN



Il ristorante prende il nome dal patrimonio storico e monumentale dell'area, attualmente in fase di riscoperta e restauro, che si trova nella fascia collinare delle Valli del Torre, da Nimis a Cividale. Ai 9 Castelli nasce nel 1963 a Faedis, in una zona rinomata per il Refosco, come osteria e luogo d'incontro per viticoltori e contadini limitrofi. Oggi il ristorante permette di gustare, in un ambiente elegantemente arredato in stile friulano, pietanze della tradizione felicemente rielaborate. Non mancano pasta fresca tirata a mano, dolci e pane casalinghi e un sapiente uso di erbe spontanee che ricreano nei piatti profumi, sapori e colori della natura. Fornita di ottime etichette la lista dei vini.



Faedis  
via Cuarde, 34  
33040 Faedis UD  
T. +39 331 2192076  
info@b-api.it

# B-Api

① lun-dom: su prenotazione

— VISITE: su prenotazione

— LINGUE: EN; EB



Questa azienda apistica biologica con sede a Raschiacco di Faedis opera una conduzione degli alveari che segue il metodo naturale. Le api vengono fatte pascolare in ambienti dove il concetto di *terroir* si ritrova nelle caratteristiche organolettiche di ogni miele. Oltre ai miele tipici del Friuli Venezia Giulia, B-Api è specializzata nell'allevamento di api regine e sciami di api e nella produzione di polline fresco e propoli. Tra i prodotti anche profumate candele ottenute dalla trasformazione di cera vergine d'api. Visite didattiche e degustazioni su prenotazione.

152  
153

PRODOTTI

Mieli Biologici, Polline fresco, propoli, Candele.



Faedis  
Case Colloredo, 8  
33040 Faedis UD  
T. +39 0432 711226  
F. +39 0432 711400  
comelli@comelli.it

## Comelli Paolino

⌚ lun-ven: 9-17; sab-dom: aperto su prenotazione

— COSTO DEGUSTAZIONE: 4 vini bianchi, 3 vini rossi accompagnati da pane, grissini, formaggio e salame di produzione locale ed artigianale.

Costo a persona € 15

— VISITE: su prenotazione 20 persone max

— SUPERFICIE: 12 ha

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo L'Uva e le Stelle

— LINGUE: EN



L'Azienda Agricola Comelli Paolino è a Colloredo di Soffumbergo, Faedis, nel contesto della zona DOC Friuli Colli Orientali. La sua nascita si deve a Paolino Comelli, geometra e uomo di grande tempra, che nel 1946 ne acquistò la proprietà. Allora le vigne erano piantate su terrazzamenti fatti e modellati con fatica dall'uomo, senza l'aiuto di mezzi meccanici. In una fase storica che vedeva molti lasciare la campagna con il miraggio del lavoro in fabbrica, Paolino pensò che la terra, che non aveva mai tradito, fosse meglio comprarla che venderla. Oggi a condurre l'azienda è il figlio Pierluigi il cui impegno ha portato la qualità dei vini a livelli sempre più alti. La cantina e l'agriturismo sono ospitati in una bella casa friulana, adiacente all'azienda, ristrutturata con attenzione per l'ambiente circostante. L'ospitalità dell'azienda prevede la possibilità di degustarne i vini oltre che di visitare la cantina e di alloggiare nell'agriturismo L'Uva e Le Stelle.

### PRODOTTI

Friulano, Amplius - Pinot Grigio, Sauvignon, Malvasia, Esprimo White - Chardonnay; Jacò Merlot, Pignolo, Cabernet Sauvignon, Soffumbergo, Esprimo Red - Refosco; Picolit.



Faedis  
Via delle Cave, 1  
33040 Faedis UD  
T. +39 0432 728738  
F. +39 0432 728154  
info@vinidigaspero.it

## Di Gaspero Flavia e Umberto

⌚ lun-sab: aperto

Turno di chiusura: domenica

— 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).



Faedis  
Via Udine, 260  
33040 Faedis UD  
T. +39 340 2452040  
T. +39 339 2050126  
deluxfe@yahoo.it

## Ronc dai Luchis

- ⌚ lun-dom: aperto
- SALA DEGUSTAZIONE: 50 *in piedi* - 30 seduti
- SUPERFICIE: 7 ettari
- PRODUZIONE: 250 ettolitri
- RICETTIVITÀ: Agriturismo Ronc dai Luchis
- FASCIA PREZZO: meno di € 10
- LINGUE: EN



L'Azienda Agricola Ronc dai Luchis costituisce una piccola realtà vitivinicola e agrituristic a Faedis, nel cuore della zona DOC Friuli Colli Orientali. Il suo nome in lingua friulana significa "collina vitata dei Luchis (casali De Luca)". Instaurando un profondo legame col territorio, l'azienda coltiva da oltre 250 anni i medesimi fondi. Le vigne si snodano su larghi terrazzamenti attorno alla sede: di queste, le più giovani hanno circa 30 anni, mentre gli impianti più vecchi potrebbero anche essere centenari. I frutti del lavoro di questa terra sono ricercati prodotti di nicchia come il Refosco di Faedis, il nobile Picolit e il pregiato olio extravergine molito a freddo. Su prenotazione, si organizzano visite in cantina e nei vigneti, con degustazione guidata dall'enologo della cantina. Recuperando diversi casali contadini, l'azienda si è specializzata da oltre dieci anni anche nell'accoglienza agrituristic a, offrendo la possibilità di soggiornare a stretto contatto con la natura. Per i più piccoli e gli appassionati è possibile l'osservazione degli animali in fattoria e dell'apario.



Fagagna  
Via San Bartolomeo, 18  
33034 Fagagna UD  
T. +39 0432 800185  
info@ristorantealcastello.com

## Al Castello

- ⌚ mar-dom: aperto
- Turno di chiusura: lunedì
- FASCIA PREZZO: € 30-40
- COPERTI: 55 interni - 35 esterni
- LINGUE: EN



Al Castello ci si può accomodare intorno al tipico *fogolar* friulano o, nella bella stagione, all'aperto, nel contesto di dolci colline di faggi intorno al ristorante. La cucina coniuga la ricerca di prodotti originali e genuini con ingredienti tipici del territorio, interpretando le ricette della cucina tradizionale friulana e carnica. Il menù, costruito su piatti della tradizione, è pensato per soddisfare i palati più esigenti. Ricca di suggestioni la carta dei formaggi, con rarità di piccoli produttori locali. Infine, per i più golosi, un'originale e creativa carta dei dolci. Ampia e curata la carta dei vini, dove sono presenti le migliori aziende regionali e nazionali.



Fagagna  
Via San Clemente, 1  
33034 Villalta di Fagagna UD  
T. +39 0432 677357  
F. +39 0432 677357  
info@aziendadelpoggio.it

## Azienda del Poggio

⌚ lun-dom: solo su prenotazione

— COPERTI: 70 in piedi - 70 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su  
prenotazione 50 persone max

— VISITE: solo su prenotazione 70 persone max

— SUPERFICIE: 18 ettari

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Alloggio Agrituristico

Azienda del Poggio

— LINGUE: EN; DE



Disposta sulle splendide colline moreniche di Villalta di Fagagna, a pochi passi dal castello medioevale di Villalta, l'Azienda del Poggio produce da tre generazioni una qualificata selezione di vini della DOC Friuli Grave. La famiglia Colla gestisce tutto il ciclo produttivo della tenuta, dal governo delle viti alla raccolta dell'uva, fino alla vinificazione nella cantina aziendale. Grazie alla splendida esposizione delle vigne, alla ricca biodiversità in cui l'azienda è immersa, tra i prati e il vicino bosco, i vini offrono una straordinaria ricchezza di profumi. Di particolare pregio la linea Vulpes, richiamo all'astuto mammifero che ancora frequenta i boschi dell'azienda e al rio Volpe che l'attraversa. La compongono due uvaggi, Vulpes Bianco (blend di Pinot Bianco, Pinot Grigio e Friulano) e Vulpes Rosso (blend di Merlot, Refosco e Cabernet Franc) e il Vulpes Brut, eccellente spumante secco metodo Martinotti a base di uve Pinot Bianco. Fanno da cornice alla cantina la cappella privata con insolita Madonna con le trecce degli anni '30, le passeggiate incommensurabili nella natura con animali selvatici, il bosco di Pino Strobo con le - purtroppo quasi

sparite - salamandre nere e bianche e due sorgenti di acqua cristallina. Possibilità di visite guidate.

### PRODOTTI

Blend: Vulpes Alba a base di Pinot Bianco e Friulano, Vulpes Rubra a base di Refosco dpr e Merlot, Vulpes Pinot Bianco, Vulpes Refosco dpr, Vulpes Ribolla Gialla, Vulpes Rosato, Vulpes Brut Metodo Martinotti, Vulpes Brut Mario Colla metodo Classico.



Fagagna  
via Plasencis, 1  
33034 Fagagna UD  
T. +39 345 7685217  
aurora08srls@gmail.com

## Calzoleria Corradino

⌚ lun: 15-19.30

mar-sab: 9-12.30 / 15-19.30

Turno di chiusura: domenica

— LINGUE: EN



Un'azienda artigiana che realizza articoli di pelletteria unici e personalizzabili con pellami di ottima qualità ma anche con materiali alternativi di riciclo. Garantisce calzature rigorosamente Made in Italy e offre inoltre un servizio di calzoleria che si tramanda da 60 anni.

### PRODOTTI

Cinture, borse, scarpe, sandali e accessori.



Fagagna  
Via Casali Lini, 9  
33034 Fagagna UD  
T. +39 0432 801810  
info@casalecjanor.com

## Casale Cjanor Ristorante di Campagna

Ristorante tipico

⌚ lun-dom: 12.30-14.30 / 19.30-22

Turno di chiusura: martedì e mercoledì

— 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 in compagnia o una cena a lume di candela. La cucina del casale propone le classiche ricette del territorio, con materie prime genuine di produzione propria. L'azienda agricola si estende su circa 20 ettari, di cui 4 antistanti la casa padronale. 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.



Fagagna  
Via dei Faggi, 1  
33034 Fagagna UD  
T. +39 0432 811958  
info@villaverderesort.com

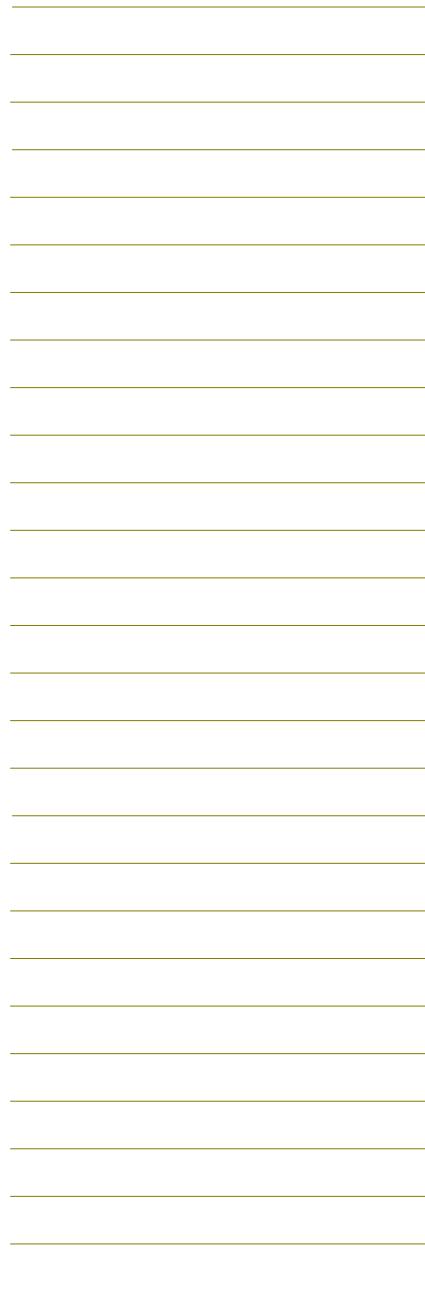
# Villaverde Bar & Restaurant

Ristorante italiano  
① lun: 12.30-18; mar-sab: 12.30-21.30  
dom: 12.30-18

— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 80  
— LINGUE: EN; DE



Aperto a tutti, il Villaverde Bar & Restaurant si trova all'interno della Club House del Golf Club Udine, a Fagagna, uno dei "Borghi più belli d'Italia". Inserito nel meraviglioso contesto naturalistico delle colline moreniche e caratterizzato da sale interne e ampie terrazze che si affacciano sul campo da golf, è la location ideale per pranzi di lavoro, meeting aziendali o cene tra amici. Il ristorante propone una cucina italiana con l'utilizzo di prodotti locali e stagionali. Adiacente al Villaverde Bar & Restaurant la proprietà include due strutture ricettive di rilievo: il Villaverde Hotel & Resort Wellness Spa & Golf\*\*\*\*S, con 33 camere tutte con vista sul campo da golf, e The Lodge, otto prestigiosi appartamenti che si affacciano sul green della buca 9. Un ristorante e un contesto naturale unico che meritano di essere visti.



Farra d'Isonzo  
Via Gorizia, 133  
34072 Farra d'Isonzo GO  
T. +39 0481 888445  
colmello@spin.it

# Colmello di Grotta

① lun-ven: 9-17

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 15 in piedi - 10 seduti

— VISITE: su prenotazione 10 persone max

— SUPERFICIE: 15 ettari

— PRODUZIONE: 70-80.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: oltre € 21

— LINGUE: EN



L'azienda Colmello di Grotta si estende su 21 ettari, dei quali 15 vitati. I vigneti hanno un'età di quasi 40 anni e sono esposti a sud a un'altitudine tra i 40 e gli 80 metri. Costituite in un unico corpo, le vigne della tenuta sono distribuite in pari superficie tra le zone DOP Collio e DOP Isonzo del Friuli. Zone che, pur vicine tra di loro, presentano terreni con connotazioni completamente differenti. Questa duplice personalità è forse la caratteristica principale dell'azienda, che riesce a produrre sia vini affascinanti e femminei, come è prerogativa della DOP Isonzo, che vini potenti e mascolini. Oltre agli autoctoni Friulano e Ribolla Gialla, l'azienda coltiva i vitigni internazionali Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Merlot, non cloni moderni ma storici, importati dalla Francia agli inizi degli anni Sessanta. I vini bianchi Colmello di Grotta non sono affinati in botte, ma solamente in acciaio e in anfore di ultima generazione, di progettazione e fabbricazione italiana. Caratterizzati da freschezza, grande mineralità e spiccata acidità, i vini Colmello di Grotta si capiscono e si bevono in un lampo. L'azienda è in fase di conversione biologica.



Farra d'Isonzo  
Strada della Colombara entrata,  
Via Contessa Beretta, 13  
34072 Farra d'Isonzo GO  
T. +39 0481 888004  
F. +39 0481 888510  
info@borgoconventi.it

# Tenuta Borgo Conventi

⌚ lun-ven: 8-18; sab: 10-18  
dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

150 persone max in piedi, 80 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 100 persone max

— 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  
34170 Farra d'Isonzo UD  
T. +39 0481 889311  
tenuta@tenutavillanova.com

# Tenuta Villanova

⌚ lun: 9-12.30 / 14-18; mar-ven: 9.30-17;  
sab: 9.30-13

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 200 in piedi; 120 seduti

— VISITE: 50 persone max

— SUPERFICIE: 100 ettari

— PRODUZIONE: 350.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: oltre € 21

— LINGUE: EN



Fondata nel 1499, quando la famiglia Strassoldo acquisì la proprietà dal patriarcato di Aquileia, la Tenuta Villanova è oggi la realtà vitivinicola più longeva del Friuli Venezia Giulia. Nel 1932 la tenuta viene acquistata da Arnaldo Bennati ed oggi è amministrata dalla moglie, Giuseppina Grossi, coniugando sapientemente il rispetto della tradizione all'entusiasmo per il futuro enologico. L'attuale proprietà si estende dalle alte rive dell'Isonzo fino ai rilievi del Collio per 200 ettari, di cui la metà coltivati a vite, nel rispetto del territorio e della storica identità dell'azienda, producendo eccellenze sia nel settore enologico che nella distillazione.

## PRODOTTI

Friulano, Traminer Aromatico, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Pinot Grigio, Refosco <sup>162</sup> dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, <sup>163</sup> Spumanti, Distillati, Uvaggi.



Gorizia  
Via IV Novembre, 5/C  
34070 Gorizia GO  
T. +39 347 5888720  
info@anticaconteabirrificio.it

## Birrificio Antica Contea

⌚ lun-dom: 17-21; sab: 17-22

\_\_\_ VISITE: su prenotazione

\_\_\_ LINGUE: EN

Il birrificio nasce nel 2013 dall'idea di due compagni di scuola uniti da due grandi passioni: la birra artigianale di stampo inglese e il loro territorio. Il primo autentico birrificio artigianale di Gorizia nasce così in un piccolo laboratorio in città, con una produzione poco più che casalinga indirizzata alla ricerca dell'originalità e della qualità. In una terra da sempre vocata alla tradizione vitivinicola, celebrata per i suoi vini bianchi e che non ha mai puntato sulla lavorazione di malto e luppolo, è una vera sfida. Nel 2016 il birrificio si sposta a Piedmonte in un nuovo stabilimento, con un nuovo e più grande impianto di produzione in costante implementazione e con una *tap room* dedicata alla degustazione, anche alla spina, nel contesto di un accogliente pub inglese. Da allora la produzione si è ulteriormente ampliata e diversificata, traendo ispirazione da diverse tradizioni brassicole anglosassoni e mitteleuropee, fino all'attuale proposta con circa 20 stili diversi di birra a catalogo.

### PRODOTTI

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



Gorizia  
Piazza del Municipio, 13  
34170 Gorizia GO  
T. +39 800 170013  
chefyoutoo@gmail.com

## Chef You Too

Ristorante gourmet

⌚ lun-dom: 12-21.30

\_\_\_ FASCIA PREZZO: € 30-40

\_\_\_ COPERTI: 18 interni - 40 esterni

\_\_\_ LINGUE: EN; SL RU



Ideato dallo chef Massimo De Belli, è il primo ristorante gourmet italiano che consegna il cibo a domicilio. Nato dall'unione della tradizione con la raffinata esperienza dello chef, il ristorante offre una selezione di piatti equilibrati e gustosi.



Gorizia  
Località Lenzuolo Bianco, 9  
fraz. Oslavia  
34170 Gorizia GO  
T. +39 0481 30882  
info@gravner.it

# Gravner

⌚ lun-ven: 8.30-17.30; sab: 8.30-12.30  
Turno di chiusura: domenica  
⌚ Wine shop: su prenotazione  
— SALA DEGUSTAZIONE: 7 persone max  
— VISITE: 7 persone max  
— SUPERFICIE: 15 ettari  
— PRODUZIONE: 25.000-34.000 bottiglie annue  
— RICETTIVITÀ: +39 0481 30882  
— FASCIA PREZZO: oltre € 21  
— LINGUE: EN; DE; 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.



Gradiška d'Isonzo  
Viale Trieste, 122  
34072 Gradiška d'Isonzo GO  
T. +39 0481 99213  
info@albergoalponte.it

# Al Ponte

Ristorante gourmet

⌚ mar-sab: 12-15/19-22; dom: 12-15

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 100 interni - 20 esterni

— LINGUE: EN



All'ingresso della cittadina di Gradiška 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. +39 0481 92414  
info@blasonwines.com

## Blason Wines

⌚ lun e sab: 9-12.30  
mar-ven: 9-12.30 / 15.30-18  
Turno di chiusura: domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: 24 seduti,  
su prenotazione  
— SUPERFICIE: 16 ettari  
— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



Blason Wines si trova sulle sponde del fiume Isonzo, in una posizione centrale nel cuore della regione Friuli Venezia Giulia a ridosso dell'altopiano del Carso e poco distante dalla Slovenia. I suoi vigneti fanno parte della zona DOC Friuli Isonzo. Qui la proprietà gestisce le vigne con interventi mirati, volti a esaltare l'equilibrio naturale fra pianta, terreno e clima. Le uve ottenute sono sane, concentrate e mature ed esaltano nei vini Blason il loro patrimonio aromatico e gustativo. Una ricchezza che viene trasmessa alle piante da un *terroir* unico, legato alla posizione geografica e a una composizione che conferisce ai vini mineralità, profondità e sapidità. Dalla tradizione, ma soprattutto dalla sua famiglia, Giovanni Blason ha ereditato la passione per il territorio e, affiancato da un team di persone affiatate e capaci, ha saputo dare una svolta all'azienda, oggi conosciuta e stimata in Italia e all'estero. All'interno della tenuta, storia e territorio si incontrano a Casa in Bruma n° 23, il toponimo con cui alla fine del 1700 venne censita la casa padronale che, nonostante il tempo e i numerosi restauri, mantiene ancora intatto il suo fascino. "Bruma" infatti era l'area che circondava l'antica Fortezza di Gradisca d'Isonzo.



Gradisca d'Isonzo  
Via Gorizia, 2  
34072 Gradisca d'Isonzo GO  
T. +39 0481 99783  
luca.spessot@hotmail.it

## Osteria Mulin Vecio

Ristorante tipico  
⌚ lun-dom: 10.30-14.30 / 17-23  
Turno di chiusura: mercoledì e giovedì  
— COPERTI: 50 interni - 60 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 sputino o per accomodarsi e gustare i piatti caldi della tradizione locale.



Majano  
Via Nazionale, 201  
33030 Majano UD  
T. +39 0432 958314  
info@integraldo.bio

## Integraldo

Ristorante italiano  
⌚ lun-dom: 7-23  
Turno di chiusura: mercoledì  
— 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'adeguato accompagnamento di una cinquantina di etichette di vini, soprattutto friulani e biodinamici.



Manzano  
Via delle Fornaci, 1  
33044 Manzano UD  
T. +39 0432 754555  
info@midolini.com

## Balsameria Midolini

⌚ lun e sab: su prenotazione  
mar-ven: 9-12:30 / 15-18

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: su prenotazione  
80 *in piedi*; 50 *seduti*

— LINGUE: EN; DE



All'inizio degli anni '60 a Manzano, nei Colli Orientali del Friuli, Lino Midolini dà avvio alla produzione artigianale del balsamico Asperum, un condimento ottenuto dal mosto cotto di uve friulane, Refosco e Friulano, invecchiato per molti anni in botticelle di sette diversi legni pregiati. Accanto alla produzione storica di balsamico da mosto cotto invecchiato, si è recentemente aggiunta una nuova linea di condimenti a base di selezionati aceti di vino e mosto cotto giovane. Su prenotazione, è possibile visitare la balsameria e degustare Asperum attraverso tour enogastronomici organizzati appositamente per scoprire i sapori delle terre del Friuli Venezia Giulia. Un'esperienza che conduce nel cuore della storia e della produzione di questi prodotti esclusivi per vivere un viaggio che coinvolge i cinque sensi. La Balsameria Midolini è stata menzionata come "balsameria più grande del mondo" nel Libro dei Primati del 1998.

### 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 DOP Friuli Colli Orientali: Friulano, Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Refosco e Prosecco extra Dry.

[www.midolini.com](http://www.midolini.com)



Manzano  
Via Orsaria, 32  
33044 Manzano UD  
T. +39 0432 740315  
F. +39 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; sabato: 8-12

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 *in piedi* - 60 *seduti*

— VISITE: 60 persone *max*

— SUPERFICIE: 20 ettari DOC Friuli Colli Orientali e DOCG Rosazzo

— PRODUZIONE: 120.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo

— FASCIA PREZZO: € 10-20

— 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. 170 / 171  
L'agriturismo, dotato di piscina 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 o di compiere itinerari turistici a piedi, a cavallo o in mountain bike.

### PRODOTTI

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



Manzano  
Via Orsaria, 50  
33044 Manzano UD  
T. +39 0432 751383  
direttore@elliothotel.it

# Elliot Hotel Ristorante

Ristorante italiano  
 Ⓛ mar-sab: aperto; dom: sera  
 Turno di chiusura: lunedì  
 Ⓛ Enoteca con cucina: sempre aperto  
 — FASCIA PREZZO: € 30-40  
 — COPERTI: 35/160 interni  
 35/160 esterni  
 — RICETTIVITÀ: Hotel Elliot  
 — LINGUE: EN



Felicemente collocato nel cuore dei Colli orientali del Friuli, circondato da rigogliosi vigneti, questo interessante indirizzo gastronomico serve con classe ed eleganza i migliori piatti del territorio, con una cucina stagionale, varia, ricercata e autentica. Nell'eneteca c'è un'ampia scelta dei migliori vini locali e nazionali e un servizio di cucina per un pasto veloce e informale con piatti deliziosi e sfiziosi spuntini.



Mariano del Friuli  
Via Manzoni, 82  
34070 Mariano del Friuli GO  
T. +39 0481 69200  
info@masutdarive.com

# Masùt da Rive

⌚ lun-ven: 8.30-12 / 13-17.30; sab: 9-14

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 15 persone

— SUPERFICIE: 25 ettari DOC Friuli Isonzo

— PRODUZIONE: 120.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— 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

BIANCHI AFFINATI IN ACCIAIO: Ribolla Gialla - Friulano - Sauvignon Blanc - Chardonnay - Pinot Grigio Bianchi affinati in legno (Tonneaux 500Lt): Pinot Bianco - Maurus Chardonnay - Pinot Grigio Jesimis

172  
173

ROSSI AFFINATI IN ACCIAIO: Cabernet Franc Rossi affinati in legno (botti nuove/ usate da 300Lt): Pinot Nero - Sassirossi - Semidis - Maurus Pinot Nero.



Mariano del Friuli  
Via Campo Sportivo, 13  
34070 Mariano del Friuli GO  
T. +39 0481 69680  
info@tenutaluisa.it

## Tenuta Luisa

⌚ lun-ven: 9-18; sab: 9-13 / 15-18

Turno di chiusura: domenica

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

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 *in piedi* - 60 seduti

— VISITE: 50 persone *max*

— SUPERFICIE: 111 ettari nella DOC Friuli Isonzo

— PRODUZIONE: 150.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Wine Resort Luisa - Bed & Breakfast

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE



La Tenuta Luisa, nata quasi un secolo fa quando Francesco Luisa, vedovo a soli 37 anni e con 6 figli da crescere, ebbe la lungimiranza e l'intuito di acquistare 5 ettari di terra. Da qui inizia la storia dei Luisa di Corona, proseguita con Delciso, subentrato al padre Francesco, e soprattutto con Eddi, che a soli 13 anni entra con determinazione in azienda accanto al padre. Ancora oggi Eddi affianca i figli Michele e Davide; due generazioni a confronto che uniscono sapientemente tradizione e costante ricerca nell'innovazione, accomunate da una filosofia precisa: *il vino è pura emozione*. Proprio l'unione della famiglia e questo vortice di entusiasmo, coraggio, lungimiranza ha portato i Luisa a crescere negli anni, raggiungendo i 111 ettari di terreno vitato e oltre 350.000 bottiglie di produzione. Il lavoro in vigna è alla base della ricerca dell'eccellenza perseguita dall'azienda. Un percorso basato anche su basse rese per ettaro, attente potature, impianti fitti e trattamenti minimi.

Recentemente l'azienda ha ricevuto il premio Bandiera Verde della Cia, riconoscimento che riguarda l'etica e la sostenibilità, uno dei più importanti a livello nazionale per il mondo agricolo.



Mariano del Friuli  
Via Cormons, 6  
Fraz. Corona  
34070 Mariano del Friuli GO  
T. +39 0481 69003  
mail@trattoriaalpiave.it

## Trattoria Al Piave

Ristorante tipico

⌚ lun 10.30-24; mer-dom: 9-24

Turno di chiusura: martedì

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 40 pax

— LINGUE: EN



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





Moraro  
Via Petrarca, 17  
34070 Moraro GO  
T. +39 0481 881149  
irene.princi79@gmail.com

# Irene Princi

⌚ mar-ven: 10.30-13.30; sab: 10-14

Turno di chiusura: lunedì e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 pax

— SUPERFICIE: 4 ettari DOC Friuli

— PRODUZIONE: 4.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN



L'azienda agricola Irene Princi nasce nel 2003 dall'acquisizione dell'azienda paterna. I vigneti, coltivati dalla famiglia da oltre trent'anni, si estendono su una superficie di 4 ettari e fanno parte della zona DOC Friuli. Vi si producono uve per vini bianchi quali Friulano, Pinot Grigio, Ribolla Gialla spumantizzata e per vini rossi quali Merlot e Cabernet Franc. La produzione annuale è di circa 4.000 bottiglie. L'azienda si dedica all'allevamento di maiali e alla produzione di insaccati. Inoltre offre ortaggi di stagione quali patate, cipolle, pomodori, zucchine, fagioli borlotti e melanzane.

## PRODUCTS

VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla VINI BIANCHI: Friulano, Pinot Grigio VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc. ALTRI PRODOTTI: Insaccati di propria produzione, ortaggi di stagione.



Moraro  
Via Celso Macor, 1  
34070 Moraro GO  
T. +39 347 0650756  
info@murva.it

# Murva

⌚ lun-sab: 8.30-18.30

Turno di chiusura: domenica

⌚ Wine shop: lun-sab: 8.30-18.30

— SALA DEGUSTAZIONE: 15 persone max

— VISITE: 15 persone max

— SUPERFICIE: 4,5 ettari

— PRODUZIONE: 18.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



L'azienda agricola Murva rappresenta la volontà dei proprietari di proseguire l'attività vitivinicola secolare intrapresa dai due rami della famiglia. Nella loro attività possono contare sulla grande tradizione familiare, radicata nella storia della coltivazione della vite in Friuli, sulle conoscenze acquisite in anni di studi, oltre che sulle esperienze dirette e sui riscontri raccolti in molte zone viticole nel mondo. L'azienda è indirizzata a una viticoltura di alto profilo, portata avanti con impegno, serietà analitica e attenzione a ogni dettaglio in tutte le fasi di coltivazione e vinificazione. L'area di produzione è la piana isontina, appartenente alla DOC Friuli Isonzo. Qui l'azienda coltiva sei vigneti, di cui quattro storici. A Moraro si trovano cinque ettari, dei quali solamente metà sono in produzione, per le varietà Malvasia Istriana, Refosco dal Peduncolo Rosso, Sauvignon Blanc e Chardonnay. Ciascun vigneto è caratterizzato da un terreno e da un microclima specifici che solo un'attenta osservazione quotidiana permette di interpretare assegnando a ciascun vino la sua ideale espressione. Frutto di tutti gli sforzi viticoli è la bacca e, per Murva, la vinificazione avviene

nella sua assoluta tutela e in maniera conservativa. Un'attenzione che punta a permettere di assaporare completamente gli elementi sensoriali dell'uva, unici in quanto espressione del *terroir*.

DA NOI SUI COLLI

## PRODOTTI

Paladis chardonnay, Monuments chardonnay, Teolis sauvignon blanc, Corvatis sauvignon blanc, Melaris malvasia istriana, Murellis refosco dal peduncolo rosso e Murva pinot nero.



Moruzzo  
Via Centa, 8/A  
33030 Moruzzo UD  
T. +39 0432 642024  
info@altiglooveg.it

# Al Tiglio Cucina Naturale Ristorante Veg

Ristorante italiano  
⌚ mar e dom: 19.30-22  
mer-sab: 12.30-14.30 / 19.30-22  
Turno di chiusura: lunedì  
Coperti: 50 interni - 25 esterni  
Lingue: EN



Al Tiglio è un ristorante specializzato in cucina vegana, naturale e biologica. Dalla cucina vengono proposti gustosi antipasti, grandi insalate, primi e secondi, pizze e dolci, con ingredienti sempre freschi e di stagione. Il tutto può essere accompagnato da centrifugati, vini e birre artigianali del territorio accuratamente selezionati. Il locale dispone di un'ampia terrazza panoramica per le giornate estive e, anche nei mesi più freddi, è possibile ammirare a perdita d'occhio dalle grandi vetrate la pianura friulana. La struttura ospita anche eventi speciali, serate culturali e corsi di cucina. Gradita la prenotazione.



Nimis  
Via Ramandolo, 5  
33045 Nimis UD  
T. +39 0432 790320  
F. +39 0432 797807  
info@dariocoos.it

# Dario Coos

⌚ lun-ven: 8.30-17; sab: 9-12 / 15-17

Turno di chiusura: domenica

— VISITE: solo su prenotazione

50 persone max

— SUPERFICIE: 13 ettari

— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Matteo Lovo

T. +39 331 2296555

— LINGUE: EN



È dall'inizio dell'Ottocento che i Coos producono vino sui colli di Ramandolo nella zona DOC Colli Orientali del Friuli e DOCG Ramandolo. Cinque generazioni almeno di passione per i frutti di questa terra, assecondando una filosofia ispirata dalla tradizione e dalle tecniche di un tempo, alla ricerca dell'originario, autentico Ramandolo, sperimentando nuovi percorsi e antichi materiali. Oggi l'azienda dispone di impianti moderni e nuove cantine, ma vendemmia ancora a mano, seguendo regole e tempi di una volta. Vengono vinificate solo uve dei vigneti di proprietà - "ognuno ha l'uva che si merita" dicono da queste parti - secondo una cultura che di questi colli è l'anima, la profondità e il futuro. Guidati da personale qualificato, è possibile visitare la cantina, passeggiare nei vigneti e degustare i vini dell'azienda.

## PRODOTTI

VINI BIANCHI: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay e Vindos (Verduzzo Fr. e Chardonnay). VINI ROSSI: Refosco, Schioppettino e Pignolo. VINI PASSITI:

180  
181

Ramandolo Docg Il Longhino, Ramandolo Docg Vendemmia Tardiva, Picolit Docg. BOLLICINE: Ribolla Gialla brut, Blanc de Blanc (metodo classico) extra brut.



Nimis  
Via Ugo Foscolo, 4/8  
33045 Nimis UD  
T. +39 0432 790071  
info@grappeceschia.it

## Distilleria G. Ceschia

① lun-ven: 9-12 / 15-18; sab: 9-12.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 70 in piedi - 40 seduti

— VISITE: 50 persone max

— 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 d'uva di Verduzzo; Acquavite di Ciliegie; Acquavite d'uva Est.



Nimis  
Via Pescia, 7  
Loc. Ramandolo  
33045 Nimis UD  
T. +39 0432 790260  
info@drironcat.com

## Dri Giovanni Il Roncat

① lun-ven: 9-18; sab-dom: aperto su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 10 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



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. Produrla 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 Carpini, Pignolo Monte dei Carpini, Cabernet, Merlot, grappa, distillati d'uva, distillati di mele, olio EVO.



Nimis  
Via G.B. Gori, 14  
33045 Nimis UD  
T. +39 0432 87 84 75  
gori@goriagricola.it

# Gori Wines

⌚ lun-ven: 10-18

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 15 ettari

— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: fino a € 10

— LINGUE: EN



Gori Wines è a Nimis, estremo lembo a nord della zona DOC Friuli Colli Orientali. I vigneti di proprietà si estendono per 18 ettari in un'area dolcemente collinare. L'azienda, nata nel 2009, rappresenta la realizzazione del sogno del suo fondatore, originario di questa zona. I principi che la guidano sono la ricerca di unire innovazione e tradizione e una scrupolosa attenzione per la qualità, insieme al rispetto e alla valorizzazione dell'ambiente. Il progetto vede prodotta una costante analisi sulle caratteristiche del territorio oltre che sulla sua storia enologica e climatica. I vigneti sono stati messi a dimora nel 2009 e 2010 con l'obiettivo di valorizzare nel miglior modo le peculiarità dei singoli vitigni nella zona. L'estrema cura dedicata alle fasi di produzione permette alle uve di vedere esaltate al massimo nei vini le proprie caratteristiche. La raccolta è effettuata manualmente e le uve accuratamente selezionate sul tavolo di cernita prima della lavorazione. Su prenotazione si possono organizzare delle interessanti degustazioni.

## PRODOTTI

Friulano, Chardonnay, Merlot, Pinot nero, Ramandolo, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosso, Sauvignon, Schioppettino.



Nimis  
Largo A. Diaz, 8  
33045 Nimis UD  
T. +39 0432 790685  
F. +39 0432 797158  
info@icomelli.com

# I Comelli

⌚ lun-ven: 10-18

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

16 seduti

— VISITE: sempre disponibili in orario

di apertura 60 persone max

— SUPERFICIE: 40 ettari di cui 13 vitati

— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— RICETTIVITÀ: Agriturismo I Comelli

— LINGUE: EN



La famiglia Comelli vanta una tradizione ultracentenaria nella coltivazione della vite. I suoi vigneti sono nel cuore della DOC Colli Orientali del Friuli, sulle colline fra Nimis e Tarcento. Terrazzamenti storici, coltivati da anni, convivono con gli ultimi moderni impianti, disegnando un territorio unico e affascinante. Le viti sono ben esposte al sole, in quella conca naturale protetta dal monte Bernadia che garantisce un clima mite e rende possibili vendemmie tardive fino a ottobre inoltrato. L'allevamento a Guyot e a Cappuccina, l'alta densità di barbatelle e la bassa produzione per ceppo costituiscono la base essenziale per la buona riuscita dei vini de I Comelli. La vendemmia viene eseguita a mano in cassetta e l'affinamento, per i vini più strutturati, è in piccole botti di rovere tra le vecchie mura della cantina. È possibile visitare la cantina e degustare i vini prodotti. Per gli ospiti, la storica casa di famiglia perfettamente ristrutturata nel rispetto del classico stile friulano, con il caratteristico fogolar al centro della sala, offre l'ambiente

ideale per trascorrere momenti di relax, degustando piatti e tipici della tradizione. 184  
La struttura dispone anche sale per 185  
meeting e cene.

## PRODOTTI

Friulano, Pinot Grigio; Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal p.r., Ramandolo, Picolit, Fontane Vive Brut, Fontane Vive Rosato.



Nimis  
Via Ramandolo, 22  
Loc. Ramandolo  
33045 Nimis UD  
T +39 0432 790009  
info@osteriadiramandolo.it

# Osteria di Ramandolo

Ristorante italiano  
⌚ mar-gio: 10.30-15 / 17-23  
⌚ ven-dom: 10.30-23  
⌚ Turno di chiusura: lunedì  
-\_ FASCIA PREZZO: € 30-40  
-\_ COPERTI: 100 interni - 70 esterni  
-\_ LINGUE: EN, DE



All'ombra di ippocastani centenari, accanto alla piccola chiesa quattrocentesca di San Giovanni Battista, si incontra l'Osteria di Ramandolo, uno dei ristoranti più antichi del Friuli Collinare, che gode di un panorama mozzafiato tra boschi, vigneti, castelli e pievi, sino a vedere in lontananza il mare Adriatico. Il menù, aggiornato settimanalmente, segue la stagionalità dei prodotti della terra, offrendo asparagi ed erbe di campo in primavera, funghi tartufi e selvaggina in autunno e inverno, senza dimenticare proposte a base di pesce fresco proveniente dalla costa. La cantina è particolarmente ricca di etichette locali e di proposte di vini autoctoni, primo tra tutti il pregiatissimo Ramandolo. In vendita olio extravergine di oliva, miele, grappa e liquori, tutto prodotto localmente.



Povoletto  
Via Attimis, 25  
fraz. Savorgnano del Torre  
33040 Povoletto UD  
T. +39 0432 666428  
info@aquiladeltorre.it

# Aquila del Torre

⌚ lun-ven: 9-13 / 14-18; sab: 9-13  
⌚ Turno di chiusura: domenica  
-\_ COPERTI: 40 in piedi; 20 seduti  
-\_ SALA DEGUSTAZIONE: solo su  
prenotazione 30 persone max  
-\_ VISITE: solo su prenotazione 50 persone max  
-\_ SUPERFICIE: 18 ettari vitati, 66 ettari di bosco  
-\_ PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue  
-\_ RICETTIVITÀ: Oasi Picolit  
-\_ LINGUE: EN



Aquila del Torre ha sede a Savorgnano del Torre, nel territorio di produzione DOC Friuli Colli Orientali. Tutta la produzione avviene nel rispetto dell'ambiente seguendo esclusivamente metodi di agricoltura biologica insieme all'utilizzo dei preparati biodinamici per la coltivazione della vite. Le uve, raccolte esclusivamente a mano, vengono conferite, selezionate e vinificate nella cantina multipiano. Nell'area più asciutta e ventilata della cantina si trova una sala appositamente destinata all'appassimento naturale delle uve di Picolit. Tutti i vini Aquila del Torre, prodotti e imbottigliati all'origine, sono proposti nella vineria annessa alla cantina. Quest'ultima è ospitata in un rustico immerso in un fitto bosco di querce, carpini e agrifogli, che si estende per una sessantina di ettari intorno ai vigneti terrazzati. Ai piani superiori della cantina, trova sede il bed & breakfast Oasi Picolit. Affacciato verso un panorama mozzafiato, offre camere confortevoli e rilassanti. Diverse opportunità di svago per gli ospiti, dal trekking ai giri in bicicletta tra i vigneti di collina. Aquila del Torre e la sua ospitalità sono meta ideale per gli amanti del vino di qualità e per coloro che

vogliono tuffarsi in un ambiente naturale ancora incontaminato, che permette di raggiungere in auto in breve tempo le città di Udine e Cividale del Friuli, San Daniele del Friuli e, in un'ora, l'isola di Grado, per una giornata di mare.

186  
187

## PRODOTTI

Friulano, Riesling, Sauvignon blanc, Merlot, Refosco dal penduncolo rosso, Primaluce Sauvignon blanc, Oasi Bianco, Picolit DOCG, Solsire Rosso.



Povoletto  
Via dei Vigneti  
Loc. Savorgnano del Torre  
33040 Povoletto UD  
T. +39 349 8125856  
info@marcopinatvini.com

## Marco Pinat

- ⌚ lun-dom: solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: 6 pax
- SUPERFICIE: 1,5 ettari
- PRODUZIONE: 3.500 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: € 11-20
- LINGUE: EN



L'azienda di Marco Pinat è una piccola realtà situata sulle colline di Savorgnano del Torre, nella DOC Friuli Colli Orientali. Nasce nel 2015 dal sogno che spinge il suo proprietario a iscriversi all'istituto tecnico agrario di Cividale del Friuli al corso di viticoltura-enologia e di proseguire gli studi presso la facoltà di Agraria con il medesimo indirizzo. Nel 2011, durante gli studi, appoggiando un progetto di biodiversità promosso dall'Università degli Studi di Udine e dal Consorzio Friuli Colli Orientali-Ramandolo, Pinat intraprende il recupero di un vigneto abbandonato, sul quale esegue un estirpo e un reimpianto di barbatelle di Refosco dal Peduncolo Rosso recuperate da una selezione massale di vigneti storici. Successivamente lo stesso Pinat prende in affitto altri vigneti storici di varietà Friulano, Verduzzo Friulano e Picolit e, nel 2016, acquista il suo primo vigneto proprio sulla collina da cui ha iniziato l'attività. Nel 2017 acquista un ulteriore vigneto accanto ai due precedenti. Attualmente la superficie aziendale vitata è di circa 1 ettaro ed è coltivata secondo i dettami dell'agricoltura biologica. A oggi solo il vigneto derivato da selezione massale è trattabile, i restanti vigneti sono lavorabili solo manualmente. Nel 2016 sono state inserite in azienda alcune capre di razza Cashmere per la pulizia dei terreni inculti e le aree più impervie e difficili da gestire.

### PRODOTTI

SORELLE (Friulano), OGNICOST (Verduzzo secco), MASSALE (Refosco dal Peduncolo Rosso).



Povoletto  
Via Casali Jacob, 2  
Loc. Savorgnano del Torre  
33040 Povoletto UD  
T. +39 0432 647016  
F. +39 0432 647016  
info@montalbanobio.it

## Mont'Albano Agricola

- ⌚ lun-ven: 9-12.30 / 13.30-18; sab: 9-12.30  
Turno di chiusura: domenica
- COPERTI: 100 in piedi - 70 seduti
- VISITE: solo su prenotazione
- SUPERFICIE: 4/5 ettari
- PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue
- RICETTIVITÀ: Agriturismo Mont'Albano
- LINGUE: EN



L'azienda nasce nel 1985 dall'intuizione di Mauro Braidot che, in controtendenza rispetto alla maggioranza dei produttori del tempo, converte i suoi 5 ettari di vigna al metodo di produzione biologica diventando il precursore della viticoltura biologica regionale. L'azienda non tarda a crescere grazie alla sua filosofia e ai suoi ottimi vini e le richieste del mercato inducono una crescita della produzione. Nel 2008 la Mont'Albano entra nell'orbita del gruppo Sartori, storica cantina veronese che già da qualche anno si era approssiata a un progetto di viticoltura biologica. Coniugando la propria esperienza nel biologico alla tradizione della Sartori, la gamma viene ampliata permettendo così oggi al marchio Mont'Albano di proporre, oltre ai vini friulani, anche vini veneti, abruzzesi e siciliani. Oggi logistica e amministrazione vengono svolte a Verona, i vini sono prodotti da vignaioli certificati bio secondo i parametri istituzionali promossi dagli enti preposti e acquisiti dall'azienda che, nelle varie regioni, controlla oltre, ai parametri legislativi, la fedeltà dei produttori ai principi che oramai da 30 anni vengono promossi da Mont'Albano Agricola. Fiore all'occhiello dell'intera gamma

Mont'Albano Agricola rimane la nicchia dei vini prodotti in Friuli tra le colline di Savorgnano del Torre dalla tenuta capostipite del progetto.

### PRODOTTI

Vini biologici di nicchia, fiore all'occhiello dell'intera produzione. Prosecco spumante extra dry, Friulano, Sauvignon, Verduzzo, Refosco dal p. rosso, Cabernet Sauvignon, Perennio bianco (senza solfiti agg.), Perennio rosso (senza solfiti agg.).



Povoletto  
Via dei Monti, 5  
Loc. Savorgnano del Torre  
33040 Povoletto UD  
T. +39 0432 666365  
info@saraesara.com

## Sara&Sara

⌚ lun-sab: 9-13 / 14-18.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 pax

— SUPERFICIE: 7 ettari

— PRODUZIONE: 28.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



Fondata nel 1954 e cresciuta attraverso due generazioni, l'azienda Sara & Sara conta circa sette ettari di vigneto nel rigoglioso territorio dei Colli Orientali del Friuli. In questa terra composta da marne arenarie, anche definita *ponka*, nella quale sorgono boschi e sono presenti corsi d'acqua, l'elevato sbalzo termico e la naturale attività microbiologica danno vita a un microclima unico. Il risultato è la produzione di vini freschi, minerali e particolarmente longevi. Tutta la produzione, dal vigneto alla cantina, è stata convertita al biologico. In vigneto sono evitati i diserbanti ed è praticato solo lo sfalcio dell'erba. Metodi naturali sono utilizzati per la difesa del territorio e l'uva è raccolta a mano. In cantina viene eseguito un appassimento naturale e una vinificazione solo mediante lieviti naturali. Nei vini Sara & Sara sono assenti chiarifiche o stabilizzanti, si utilizza la decantazione naturale e, per alcuni vini, la non filtrazione. Su prenotazione l'azienda organizza percorsi guidati di degustazione dei vini di propria produzione.

### PRODOTTI

Friulano, Sauvignon, Ribolla Gialla, Refosco dal Penduncolo Rosso, Merlot, Cabernet franc, Verduzzo, Picolit.



Povoletto  
Via Subida, 16  
33040 Povoletto UD  
T. +39 0432 1770382  
info@tenimenticiva.com

## Tenimenti Civa

⌚ lun-ven: 9-12.30 / 14-17.30

sab: solo su prenotazione

Turno di chiusura: domenica

⌚ Wine shop: lun-ven: 9-12.30 / 14-17.30

sab: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 80 in piedi - 28 seduti

— VISITE: 60 persone max

— SUPERFICIE: 54 ettari DOC Colli Orientali del Friuli e DOC Friuli

— PRODUZIONE: 700.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



Tenimenti Civa si trova sui Colli Orientali del Friuli, a Bellazoia di Povoletto. Nella zona, i boschi di latifoglie creano una barriera ai venti freddi del nord conferendo all'area un microclima unico. Se ne avvantaggiano i vigneti che trasferiscono così alle uve, vendemmiate a mano da Tenimenti Civa, le caratteristiche uniche del territorio. Nella corretta gestione agronomica dei vigneti, l'azienda è coadiuvata dalla grande biodiversità. Le diverse specie arboree ed erbacee ospitano infatti un'infinità di insetti, creando un equilibrio naturale che si trasmette gradualmente ai vigneti. In questa terra e a Manzano, l'azienda ha avviato un progetto produttivo dedicato ai vitigni autoctoni come la Ribolla Gialla, che rappresenta il focus dell'azienda, il Friulano, il Refosco dal Peduncolo Rosso e lo Schioppettino. Oltre a queste varietà si coltivano anche Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Cabernet e Merlot. Tutti i vini sono prodotti sotto le denominazioni Friuli Colli Orientali e DOC Friuli.

### PRODOTTI

Sono disponibili alla vendita in cantina tutti i nostri vini, dalle selezioni di singolo vigneto "Bellazoia", alle linee Ronc Zois e Collezione Privata, con vini fermi e spumanti tipici del territorio: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon Blanc, Friulano, Chardonnay, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Schioppettino, Prosecco e Ribolla Gialla Extra Brut.



Pradamano  
Via Divisione Julia, 12  
33040, Pradamano UD  
T. +39 339 8445295  
info@masarotti.com

## Masarotti

⌚ mar-sab: 17-24  
dom: 11-14.30 / 17-24  
Turno di chiusura: lunedì  
— SALA DEGUSTAZIONE: 80 pax  
— LINGUE: EN



La Cantina Masarotti e l'annessa Frasca dai Spadons si trovano a Pradamano, a pochi minuti dal centro di Udine. Qui, in un'antica casa colonica di proprietà della famiglia da generazioni, si può scoprire uno tra gli ambienti più accoglienti e genuini del Friuli Venezia Giulia. Da novembre a maggio vi si possono incontrare visitatori provenienti da ogni parte del mondo. La cucina casalinga, che interpreta rigorosamente la tradizione friulana, offre piatti semplici preparati con ingredienti di produzione propria. Piatti di affettato, orzo e fagioli, orzotto, frittate, braciole di maiale e frico sono i cavalli di battaglia della frasca. A tanta ricchezza non può mancare l'accompagnamento offerto dai bianchi e dai rossi Masarotti, in vendita tutto l'anno presso il locale. I vini Masarotti sono il risultato di un lavoro e di una cura meticoloso sulle vigne. Oltre a Predeman Brut, spumante ricavato da vitigni di Pinot Nero, fra i bianchi troviamo il Friulano, il Pinot Grigio, il Klisman, il passito Verduzzo da provare con i formaggi erborinati piccanti. I vini rossi friulani dell'azienda sono il Caludris, il Merlot maturato per due anni in botti di legno e il vigoroso Schioppettino, ideale per la selvaggina.



Premariacco  
Via Case Sparse Campo, 1  
33040 Premariacco UD  
T. +39 0432 634161  
F. +39 0432 735870  
info@dorigowines.com

## Dorigo Wines

⌚ lun-ven: 8.30-17;  
sab-dom: solo su prenotazione  
— SALA DEGUSTAZIONE: 80 in piedi - 50 seduti  
— COSTO DEGUSTAZIONE: € 15 a persona  
(comprensiva di degustazione)  
— VISITE: solo su prenotazione  
— SUPERFICIE: 20 ettari a vigneto  
— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: fino a € 11-20  
— LINGUE: EN



Correva l'anno 1966 quando Girolamo Dorigo acquistò i primi vigneti sui Colli Orientali del Friuli intuendo la grande potenzialità dei terreni sia per le coltivazioni tradizionali sia per innovative sperimentazioni. Dalla sua passione e conoscenza, tramandata attraverso due generazioni, si è giunti alla gestione attuale curata da figlio del fondatore. Il brand Dorigo è oggi riconosciuto oltre i confini nazionali per la vocazione alla difesa di varietà autoctone, per l'avanguardia nelle tecniche di impianto e per l'eccellente qualità della produzione. Presso la sede di Premariacco, nella zona DOC Friuli Colli Orientali, su prenotazione è possibile vedere la cantina, passeggiare tra le botti di legno e degustare, assieme al produttore, una selezione di vini Dorigo accompagnati da salumi e formaggi del territorio. Per gli ospiti, sarà l'occasione per fare non solo una semplice degustazione, ma per arricchire la propria esperienza di nuove emozioni e scoperte. La degustazione può essere fatta sia in lingua italiana che inglese. La Ribolla Gialla 2018 Dorigo è stata eletta "Miglior Ribolla Gialla d'Italia" da Luca Maroni nell'Annuario dei migliori vini italiani 2020.

### PRODOTTI

Chardonnay, Ronc di Juri, Montsclapade, Rosso Dorigo, Pignolo, Pinot grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon, Friulano, Cabernet Franc, Merlot, Refosco, Schioppettino, Picolit, Verduzzo, Dorigo Brut, Blanc de Noir, Blanc de Blancs.



Premariacco  
Via Solzaredo, 9  
Frazione Ipplis  
33040 Premariacco UD  
T. +39 0432 716250  
info@ermacora.it

## Ermacora

⌚ lun-ven: 9-18; sab: 9-16

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 47 ettari a vigneto

— PRODUZIONE: 190.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: gratis

— LINGUE: EN



Con sede a Ipplis 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 rispettose 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. +39 0432 716914  
F. +39 0432 716273  
roccabernarda@sagrivit.it

## Rocca Bernarda

⌚ lun-sab: 10-17

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

45-50 persone sedute max

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone max

— SUPERFICIE: 38.5 ettari

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN, DE



Nel comune di 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. La rocca presente al suo interno, un'incantevole dimora signorile immersa in un parco di alberi secolari, viene edificata nel 1567 da Jacopo e Bernardo di Valvasori Maniago intorno a uno splendido giardino all'italiana che affaccia sulla pianura friulana. Una pietra posta sulle mura esterne riporta l'iscrizione "VINEIS AVITIS REST ET AUCTIS", a ricordare che la coltivazione della vite era già praticata a quell'epoca. A fine Ottocento la proprietà passa a Giacomo Perusini che pianta le prime viti di Picolit. Il figlio Gaetano continua con successo sulle orme del padre e, insieme alla madre, sviluppa una brillante azione di pubbliche relazioni suscitando interesse crescente per i vini di Rocca Bernarda. 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 Sagravit, 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

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



Premariacco  
Via del Collio, 14  
33040 Premariacco UD  
T. +39 0432 716030  
F. +39 0432 716494  
info@tunella.it

# Tunella

⌚ lun-ven: 8-12 / 13-18; sab: 9-18

solo su prenotazione

Turno di chiusura: domenica

— VISITE: solo su prenotazione 30 persone max

— SUPERFICIE: 70 ettari

— PRODUZIONE: 450.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



L'Azienda Agricola Tunella è a Ipplis 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 è possibile visitare la cantina, fare una passeggiata nei vigneti e degustare i vini prodotti.

## PRODOTTI

Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Rgialla, Friulano, Valmasia, Col Matiss Sauvignon, Col de Bliss Ribolla Gialla, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal pr, Schioppettino, Pignolo, Arcione, Verduzzo, Noans, Picolit, Biancosesto, Il Mille Brut, Col Bajè Pinot Grigio.



Prepotto  
Via Poianis, 23  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0432 713444  
F. +39 0432 713444  
info@collidipoianis.it

# Colli di Poianis

⌚ lun-ven: 8-12 / 14-18; sab: 8-12

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

30 persone max

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 12 ettari

— PRODUZIONE: 90.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Colli di Poianis

— LINGUE: EN; DE; FR



L'azienda agricola Colli di Poianis è a Prepotto nella zona DOC Friuli Colli Orientali. I vigneti, situati in zona collinare su terreni costituiti da marna e arenarie di origine eocenica e interamente esposti a sud-est, sono curati dalla proprietà con passione e consapevolezza. Fin dagli anni Settanta, condotta da Paolino Marinig, l'azienda punta alla salvaguardia e valorizzazione dei vitigni autoctoni. Nel 1981 vince il prestigioso premio "Risit d'Aur" per aver realizzato uno dei primi nuovi vigneti di Schioppettino. Una razionale gestione agronomica del vigneto nel rispetto dell'ambiente e una vendemmia manuale, abbinata all'utilizzo in cantina di moderne tecnologie, permettono l'ottenimento di vini bianchi di grande struttura ed eleganza e di vini rossi capaci negli anni di esprimersi al meglio. Su prenotazione è possibile visitare la cantina e la barricaia e degustare, in un ambiente accogliente e raccolto, i vini prodotti. Colli di Poianis offre anche accoglienza agrituristica in un antico rustico sapientemente ristrutturato con una splendida vista sulla valle e sui pendii a vigneto. Gli ospiti possono scegliere fra tre eleganti appartamenti autonomi dotati di ogni comfort e una camera doppia.



Prepotto  
Via Albana, 60  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0432 713201  
F. +39 0432 713201  
info@vinigrillo.it

## Grillo Iole

- ⌚ lun-dom: su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: 20 *in piedi* - 16 seduti
- VISITE: 20 persone max
- SUPERFICIE: 9 ettari *DOC Friuli Colli Orientali*
- 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, utilizzando sostanze che permettono di mantenere gli antagonisti naturali che da secoli controllano malattie e parassiti del vigneto e non lasciano residui indesiderati nei vini. 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.

### PRODOTTI

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



Prepotto  
Via Novacuzzo, 51  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0432 759458  
F. +39 0432 753354  
vendite@laviarte.it

## La Viarte

- ⌚ lun-gio: 8.30-12.30 / 13.30-17.30  
ven: 8.30-12.30 / 13.30-16.30  
sab-dom: su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione 48 seduti, *fino a 60 in piedi*
- VISITE: solo su prenotazione € 25 con visita e assaggio di 4 vini
- SUPERFICIE: 34 ettari totali di proprietà, *di cui* 22 vitati
- PRODUZIONE: 120.000 bottiglie annue
- LINGUE: EN



Situata a Prepotto nella zona *DOC Friuli Colli Orientali*, La Viarte, in friulano "primavera", è una delle più interessanti realtà vitivinicole dei Colli Orientali del Friuli. Il vigneto ha un'estensione di 22 ettari mentre la produzione si contraddistingue per il grande impegno nella valorizzazione dei vitigni autoctoni. Ben 9 sono le varietà autoctone friulane coltivate. Tra queste, lo Schioppettino, il Friulano, la Ribolla Gialla, la Malvasia, il Pignolo, il Refosco dal Peduncolo Rosso, il Tazzelenghe, il Verduzzo Friulano e il Picolit. La produzione comprende anche vini ottenuti da grandi vitigni internazionali come Pinot Bianco, Pinot Grigio, Sauvignon, Cabernet e Merlot. La filosofia di La Viarte si esprime attraverso l'eleganza di vini creati partendo da una specifica attenzione alle caratteristiche varietali. La parte non vitata dell'azienda è mantenuta a bosco per preservare il paesaggio e il naturale equilibrio microclimatico. La cantina, circondata dai vigneti, è dotata di attrezzature all'avanguardia e di una barriacca di invecchiamento sotterranea. Le visite guidate si concludono accomodandosi nella spaziosa, calda e accogliente sala degustazioni con vista sui vigneti e sulle colline.

Uno spazio senza tempo, dove la scoperta più intima dei vini La Viarte potrà essere accompagnata dai sapori tipici della tradizione contadina friulana.

### 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, Friulano, Siùm (passito da uve Picolit e Verduzzo Friulano), Grappa di Sauvignon, Rosè.



Prepotto  
Loc. Castelmonte, 12  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0432 700380  
toccobruna@live.it

# L'Osteria di Delizie e Curiosità

Ristorante tipico

① mer-dom: 8.30-18

Turno di chiusura: lunedì e martedì

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 22 interni - 40 esterni

— LINGUE: EN



A Castelmonte, L'Osteria di Delizie e Curiosità si affaccia con la sua splendida terrazza sulle suggestive colline che sovrastano Cividale del Friuli. Il locale propone piatti tipici e della tradizione, con particolare attenzione alla stagionalità degli ingredienti. La vasta scelta di salumi, formaggi e vini del territorio fanno dell'osteria il luogo perfetto per un aperitivo, un pranzo o un momento da dedicare a una rilassante sosta gastronomica.



Prepotto  
Via Brolo, 41  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0432 713012  
F. +39 0432 713012  
info@marinig.it

# Marinig

① lun-ven: 9-18; sab: 9-13

dom: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 9 ettari

— PRODUZIONE: 70-80 quintali/ettaro

— LINGUE: EN



A Prepotto, nella DOC Friuli Colli Orientali, terra dalla natura incantevole dove gli acini di uve di pregio maturano dolci e succosi, l'azienda vinicola Marinig si dedica alla produzione di vini di qualità dal 1921. In quell'anno Luigi Marinig, già proprietario di una piccola azienda agricola, acquista la proprietà e vi trasferisce tutta la propria esperienza di viticoltore. L'attività passa poi al figlio che fin da ragazzo aiuta il padre nel lavoro in vigna, affiancandolo e collaborando attivamente anche nella gestione domestica. Oggi è il nipote Valerio, perito enotecnico, che, facendo tesoro dell'esperienza dei predecessori, conduce l'azienda insieme alla famiglia con la stessa passione e professionalità, seguendo sia il lavoro nei vigneti che quello in cantina. La cura, l'attenzione e l'artigianalità nello svolgimento delle attività lavorative contribuiscono a risultati di eccellente livello. La vendemmia viene svolta in modo esclusivamente manuale per una produzione annuale intorno agli 80 quintali per ciascuno degli otto ettari della proprietà.

## PRODOTTI

Friulano, Pinot Bianco, Chardonnay, Schioppettino, Schioppettino di Prepotto, Cabernet Franc, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Biel Cür, Verduzzo Friulano Picolit D.O.C.G., Spumante Brut, Spumante 200 Roia12 metodo classico. 201



Prepotto  
Via Brolo, 43  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0432 713425  
F. +39 0432 713425  
info@pizzulin.com

## Pizzulin Denis

⌚ lun-ven: 9-12 / 14-17 solo su prenotazione

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

90 in piedi - 30 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

100 persone max

— SUPERFICIE: 11 ettari

— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: gratis

— LINGUE: EN



Pizzulin è una piccola azienda agricola a conduzione familiare i cui vigneti sono posizionati a Prepotto, uno dei comuni della zona DOC Friuli Colli Orientali più vocati alla viticoltura, attività che nella zona ha storia millenaria. Il lavoro in vigna, l'attenzione a ogni vite e grappolo, l'amore e la passione e il massimo rispetto per l'ambiente sono alla base della filosofia aziendale. I vini sono prodotti con amore e nel rispetto delle più antiche tradizioni, garantendo caratteristiche tipiche e genuine, oggi come un tempo. Il nuovo complesso aziendale è costituito da una moderna cantina di vinificazione e da un antico casale ristrutturato, all'interno del quale trovano posto la *barricaia* e un'ampia sala degustazione. È possibile visitare la cantina e degustarne i vini.

### PRODOTTI

Friulano, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Rarisolchi Bianco, Sauvignon; Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino di Prepotto, Pignolo e Pinot Nero; Spark Extra Dry metodo Charmat.



Prepotto  
Via Novacuzzo, 41  
33040 Prepotto UD  
T. +39 392 7926901  
riccardo@spolert.it

## Spolert Winery

⌚ lun-ven: 9-12.30 / 14.30-18

sab-dom: 9-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 persone

— SUPERFICIE: 8 ettari; Doc Friuli Colli Orientali

— PRODUZIONE: 25.000 bottiglie

— 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 cocciopesto 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

SPUMANTI: Ribolla gialla spumante DOC

BIANCHI: Ribolla gialla DOC Friulano

DOC Friulano "Il Fausto" (macerato) DOC

ROSATI: Rosato di Refosco IGT 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 cocciopesto.



Prepotto  
Via Albana, 44  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0432 713234  
F. +39 0432 713234  
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 max

— 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.



Prepotto  
Loc. Craoretto, 16  
33040 Prepotto UD  
T. +39 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

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN



## PRODOTTI

VINI BIANCHI: Friulano, Malvasia Istriana, Sauvignon, Bianco del Gelso. VINI ROSSI: Cabernet, Schioppettino di Prepotto, Merlot, Rosso del Gelso. VINI SPUMANTI: Ribollicine (Ribolla Gialla Millesimato).

I vini di Vie d'Alt sono profumati, genuini, generosi, eleganti e parlano friulano. "Vie d'Alt" infatti è la voce della terra ed il nome del primo vigneto, la "Via Alta", acquistato dal fondatore Antonio Venica nel lontano 1915. Oltre cento anni di storia accompagnano lo sviluppo dell'azienda, la cui forza è rappresentata dalla famiglia: tre sorelle con la stessa passione, la quarta generazione che guarda al futuro senza però dimenticare le tradizioni tramandate. Oggi Vie d'Alt si estende per 18 ettari vitati a Prepotto. Le uve sono vendemmiate a mano, fauna e flora sono protette limitando l'uso di insetticidi, da anni non vengono utilizzati erbicidi e si lavora la terra preservandone l'equilibrio e assecondandone i ritmi. In sintesi, una viticoltura ragionata a basso impatto ambientale. Nel 2010 l'azienda ha completato la costruzione della nuova cantina con un'ampia sala degustazione, dove è possibile assaporare i vini della via alta.

## 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. 204 205



Prepotto  
Via Ronchi, 73  
33040 Prepotto UD  
T. +39 0422 804807  
info@vignatraverso.it

## Vigna Traverso

- ⌚ lun-dom: solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: 80 in piedi - 50 seduti
- VISITE: 50 persone max
- SUPERFICIE: 22 ettari
- PRODUZIONE: 150.000 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. L'azienda è a pochi chilometri da Cividale, un luogo dominato dalla natura, tra boschi di castagni, querce e ciliegi selvatici, dove vivono indisturbati caprioli, volpi, tassi e scoiattoli. 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 viti 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 gastronomici 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.

[www.vignatraverso.it](http://www.vignatraverso.it)



Ragagna  
Via 2 Giugno, 19  
33030 Ragagna UD  
T. +39 0432 957743  
info@alvecjotraghet.it

## Al Vecjo Traghet

- Ristorante tipico
- ⌚ lun-dom: 8.30-23
- Turno di chiusura: martedì
- FASCIA PREZZO: € 20-30
- RICETTIVITÀ: B&B Tabine
- LINGUE: EN; DE; ES



### 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 e Schioppettino), Sottocastello Rosso, Moscato Rosa.

Il ristorante al Vecjo Traghet, a conduzione familiare, propone una location unica, in un parco privato, sul fiume Tagliamento da cui partire per escursioni a piedi o in bici. Le proposte della cucina invitano a gustare piatti tipici friulani, creati utilizzando esclusivamente prodotti biologici, di stagione - come erbe e verdure locali - e a chilometro zero. Oltre al classico frico, in versione morbida o croccante e abbinato alla polenta, numerosi sono i salumi e i formaggi di provenienza locale serviti come antipasto. Tra i secondi è possibile gustare ricche grigliate di carne. Accanto al ristorante, un chiosco immerso nel verde è pronto ad accontentare chi gradisce un long drink o gustare un piatto all'aria aperta. Possibilità di alloggio nel bed & breakfast di proprietà, con vista fiume, o di sosta nel parco attrezzato per i camper che dispone di tutti i servizi.

[www.alvecjotraghet.it](http://www.alvecjotraghet.it)



Ragagna  
Via Ai Colli, 2  
33030 Ragagna UD  
T. +39 0432 030115  
info@casarossaaicolli.it  
ristorante@casarossaaicolli.it

## Casa Rossa Ai Colli

- Agriturismo
- ⌚ mar-ven: 19-23; sab-dom: 11-16 / 19-23
- Turno di chiusura: lunedì
- FASCIA PREZZO: € 30-40
- COPERTI: 60 interni - 30 esterni
- LINGUE: EN; DE; ES



L'agriturismo Casa Rossa Ai Colli è immerso in un'atmosfera ricercata e familiare, con una splendida vista sulla pianura friulana a due passi dalla patria del prosciutto di San Daniele. Fornitore principale del ristorante è una cooperativa di aziende agricole nata per valorizzare i prodotti unici del territorio. Queste materie prime esclusivamente friulane e a chilometro zero sono la base del menu della Casa Rossa Ai Colli. Lo chef le utilizza infatti per reinventare con creatività e cura dei dettagli le ricette più classiche della tradizione friulana. Non mancano le proposte per diete vegetariane e vegane.

[www.casarossaaicolli.it](http://www.casarossaaicolli.it)



San Daniele del Friuli  
Via Giuseppe Garibaldi, 27  
33038 San Daniele del Friuli UD  
T. +39 0432 940456  
F. +39 0432 940456  
info@adeliadifant.it

## Adelia Di Fant

⌚ mar-sab: 10-13 / 16-19

Turno di chiusura: lunedì e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 pax in piedi

— VISITE: 30 persone max

— LINGUE: EN; DE



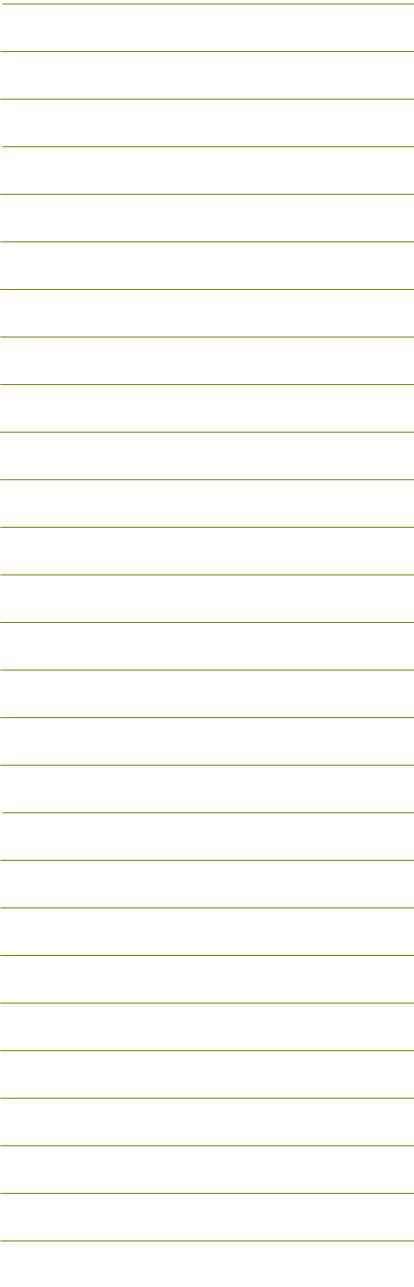
Produttrice di distillati e raffinate praline, Adelia Di Fant inizia la sua avventura negli anni Ottanta con l'obiettivo di proporre distillati di alta qualità mantenendo salde le radici della tradizione della sua terra. Da questa passione, unita a quella forse ancor più grande per il cioccolato, prende quindi il via la produzione delle prime Praline alla Grappa. La volontà di sperimentare nuovi sapori è la sfida che accompagna ogni giorno l'impegno dell'azienda. Davanti ad Adelia Di Fant, come in un quadro, prende via via forma la linea completa di praline, *mendiants*, tartufi, *orangette*, tavolette di cioccolato con fiori o frutta, morbide e voluttuose creme spalmabili e altre gioie per il palato. Chi lo desidera, nel cuore del centro storico di San Daniele, può trovare il laboratorio artigiano e il punto vendita dell'azienda.

### WORKSHOP

Spiegazione tipologie cioccolato e delle lavorazioni. Dimostrazione produzione Tavolette, Praline e prodotti diversi rispetto la stagionalità e la tipologia del gruppo. Degustazione sia in Laboratorio dei prodotti sviluppati, e poi in Bottega Tipologia di prenotazione: con preavviso di 3 giorni.

A chi è rivolto: Adatto a tutti

Numero massimo partecipanti: 15.



San Daniele del Friuli  
Via Mons. Oscar Romero, 63  
33038 San Daniele del Friuli UD  
T. +39 334 9634484  
info@lanbeer.it

## Birrificio Lanbeer

⌚ mer-dom: 17.30-21

Turno di chiusura: lunedì e domenica

dom: solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 pax

— VISITE: sabato mattina dalle ore 10

previo appuntamento

— PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN, DE



Lanbeer è un birrificio artigianale che produce ben dodici tipologie di birra, tutte non pastorizzate e non filtrate. Le birre vengono preparate utilizzando, tra gli altri, anche il lupo proveniente dal lupoletto aziendale. Presso la sede è possibile degustare le birre artigianali Lanbeer accompagnate da prodotti d'eccellenza del territorio, come il Prosciutto di San Daniele DOP e il formaggio Montasio, oltre a crostini e panini confezionati con il pane ottenuto utilizzando il malto d'orzo.

### PRODOTTI

12 tipologie di birre artigianali, crostini con Montasio e prosciutto crudo di San Daniele, panino con pane di farina di malto d'orzo e affettati del territorio.

208  
209



San Daniele del Friuli  
Via Aonedis, 10  
33038 San Daniele del Friuli UD  
T. +39 0432 956560  
info@friultrota.it

## Friultrota

⌚ lun-ven: 8.30-12.30 / 14.30-18.30  
sab: 9-12.30  
Turno di chiusura: domenica  
— LINGUE: EN



Per volontà di Giuseppe Pighin, da sempre appassionato di pesca e di cose genuine, Friultrota nasce negli anni '70, con l'obiettivo principale di valorizzare una trota genuina, particolare, allevata con procedure non convenzionali atte a garantire la qualità e la salubrità del prodotto. Il massimo in qualità è ottenuto preservando le caratteristiche ambientali originarie: tanta acqua corrente, bassissima densità del pesce, alimentazione naturale e non forzata, integrata, in modo da ottenere carni compatte e saporite, e rispetto dei tempi naturali di crescita. Attraverso la ricerca di metodi di lavorazione tradizionali, è stato creato il prodotto di punta dell'azienda: la trota salmonata affumicata "Regina di San Daniele", disponibile al pubblico in molte varianti.

### PRODOTTI

Prosciutto di San Daniele.



Il prosciuttificio artigianale La Glacere ha sede a San Daniele, in Borgo Sopracastello, laddove un tempo vi era la ghiacciaia cittadina detta *glacere*, luogo destinato alla conservazione del ghiaccio proveniente dal vicino lago. Su questo versante del colle di San Daniele, la frizzante brezza delle Alpi Carniche entra direttamente nei saloni di stagionatura e si mescola a quella marina proveniente dall'Adriatico, in un connubio che rende unico il processo di stagionatura delle cosce, selezionate tra le migliori provenienti dai macelli friulani e italiani. Tradizione, natura e dedizione si fondono nel prosciuttificio La Glacere per realizzare un prodotto artigianale di altissima qualità: prosciutti unici per clienti che sanno apprezzare le differenze.

⌚ lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18  
sab: 9-13 / 14-18  
Turno di chiusura: domenica  
— LINGUE: EN


































































































































































































































































































San Daniele del Friuli  
Via Gemona, 17/B  
33038 San Daniele del Friuli UD  
T. +39 0432 957335  
info@prosciutterie.com

# Prosciutteria IE San Daniele

⌚ lun-dom: 10-22  
—VISITE: si effettuano visite guidate  
al prosciuttificio su prenotazione  
—LINGUE: EN



Inaugurata nel 2010, la prosciutteria è direttamente collegata al Prosciuttificio DOK Dall'Ava di San Daniele. Insieme danno vita al primo "Prosciutto Learning Center" del mondo, un luogo speciale nel quale l'arredamento è ricavato dal recupero del legno della vecchia sede. Nella sala trovano posto 160 coperti a cui si aggiungono i 90 della veranda. All'interno anche un angolo dedicato agli altri prodotti DOK Dall'Ava, tra i quali pasta fresca, sughi, la gubana e molto altro. Al primo piano, dal tunnel che collega lo stabilimento di produzione al ristorante, si possono intravedere i saloni di stagionatura. Il tunnel è anche un museo dedicato alla storia della famiglia e alle regole di produzione del San Daniele. Dall'Ava produce prosciutto dal 1955. Nel 1988 crea la prima Prosciutteria, un locale dove il prosciutto da antipasto diventa protagonista assoluto, accompagnato da pasta fresca e sughi, tutti prodotti in casa. Oggi sono 10 le Prosciutterie in Italia e all'estero. DOK Dall'Ava ha inoltre ampliato la sua offerta a DIDÜT - che in friulano significa "di tutto", dove trovano spazio altri prodotti, con un occhio di riguardo a quelli locali.

## PRODOTTI

Prosciutto dok di San Daniele DOP, Numerodieci, Prosciutto fumato, Patadok, Nebrdok, Hundoc.

[www.prosciutterie.com](http://www.prosciutterie.com)



San Daniele del Friuli  
Via C. Battisti, 26  
33038 San Daniele del Friuli UD  
T. +39 0432 957252  
F. +39 0432 943413  
info@prosciuttibagatto.it

# Prosciuttificio Bagatto

⌚ lun: 14-19; mar-sab: 9-19  
Solo su prenotazione con  
preavviso di 3 giorni  
Turno di chiusura: mercoledì  
e domenica  
—VISITE: 25 persone max  
—LINGUE: EN; DE



Il Prosciuttificio Bagatto è un'azienda artigianale nata e cresciuta a San Daniele del Friuli, fiera di appartenere ad una grandissima tradizione, ma anche orgogliosa di essere uno dei più piccoli prosciuttifici della zona. In azienda i prosciutti si preparano ancora uno ad uno con la stessa manualità e passione che animavano Rino Bagatto, fra i fondatori del Consorzio del Prosciutto di San Daniele, quando creò un'azienda artigianale oggi giunta alla terza generazione. La dolcezza dei prosciutti Bagatto, nasce da una carezza: quella delle mani dei suoi prosciuttai che spargono delicatamente il sale sulle cosce dei suini. Un gesto che viene tramandato di padre in figlio e che è il segreto di una bontà genuina, nata da un vero amore. Stagione dopo stagione, senza fretta, i prosciutti acquistano il loro sapore squisito, grazie alle dolci brezze ed al clima particolare delle verdi colline di San Daniele. Un processo di maturazione completamente naturale, proprio come avveniva nella cantina di Rino Bagatto tanti anni fa. Un piccolo, grande miracolo di bontà che si rinnova anno dopo anno.

[www.prosciuttibagatto.it](http://www.prosciuttibagatto.it)



San Daniele del Friuli  
Viale Trento e Trieste, 129  
33038 San Daniele del Friuli UD  
T. +39 0432 957161  
prosciutti@prolongo.it

# Prosciuttificio Prolongo

⌚ lun-sab: aperto  
Turno di chiusura: domenica  
—VISITE: Si effettuano visite guidate  
al prosciuttificio su prenotazione  
—LINGUE: EN; DE; ES; FR



Sono passati oltre 60 anni da quando Giovanni Prolongo fondò l'omonimo prosciuttificio. Oggi arrivata alla terza generazione, la famiglia Prolongo continua a scommettere sull'artigianato lavorando a mano solo pochi pezzi l'anno, tutti della massima qualità. Negli storici saloni di stagionatura i prosciutti riposano cullati dalle brezze di mare e di monte, senza aria condizionata. La famiglia Prolongo si impegna ogni giorno per ottenere un prosciutto riconoscibile già dal profumo e con un gusto che stupisce ad ogni assaggio. Durante le visite guidate si può respirare un'atmosfera unica, camminando fra le scansie di legno che accolgono i prosciutti per la loro maturazione. Una selezione di parte di questi è riservata poi al negozio dedicato, per dare modo a tutti di portare a casa un pezzetto di questa eccellenza del made in Italy. Da alcuni anni la stessa possibilità è estesa anche a chi vive lontano grazie allo shop online.

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 scatolina vintage in latta. Salumi friulani, grissini artigianali, accessori per il prosciutto quali morse, coltelli, taglieri, grembiuli, libri di ricette, ecc...

[www.prolongo.it](http://www.prolongo.it)



San Floriano del Collio  
Loc. Scedina, 8  
34070 San Floriano del Collio GO  
T. +39 0481 884182  
info@draga-miklus.com

## Draga

① lun-ven: 9.30-19; sab: 9.30-12

Turno di chiusura: domenica

— LINGUE: EN; SL



Draga, in lingua slovena “cara, preziosa”, è il toponimo della zona in cui si estendono i vigneti di proprietà dell’omonima azienda: la collina di San Floriano del Collio, microarea estremamente favorevole quanto a terreno ed esposizione solare. È trascorso quasi un secolo da quando padre e figlio cominciarono qui a produrre vini sfusi per le osterie del paese. Dietro i marchi Draga e Miklus, oltre a viti e frutti, c’è infatti una famiglia unita dalla passione e da un’esperienza trasmessa da generazioni. Qualità, eleganza e finezza caratterizzano questi vini che rispecchiano totalmente il territorio. Due sono le linee di prodotto: Draga, vini più freschi e profumati, maturati in botti di acciaio e Miklus, vini più strutturati dalla vendemmia tardiva e dalla permanenza nelle botti di legno, con profumi più complessi, adatti agli intenditori. Premiata più volte con il Premio Ecofriendly, Draga è un’azienda che salvaguarda l’ambiente, facendo leva sul motto del suo fondatore che era solito ripetere: “Se rispetti la natura e la terra, loro non ti tradiranno mai.” I vigneti sono inerbiti e gestiti a basso impatto ambientale e, per l’imbottigliamento, vengono utilizzate bottiglie leggere. Due impianti fotovoltaici forniscono energia verde, l’acqua piovana è recuperata per la pulizia dei macchinari agricoli e una sorgente naturale consente all’azienda indipendenza idrica anche nelle annate di siccità. Il riscaldamento dei locali aziendali è infine ricavato da energia rinnovabile.

[www.draga-miklus.com](http://www.draga-miklus.com)



San Floriano del Collio  
Via Castello, 5  
34070 San Floriano del Collio GO  
T. +39 338 4088187  
dvor.osteria@gmail.com

## Dvor Osteria - Enoteca

Ristorante tipico

① lun: 12-15; Ven-sab: 12-15 / 19-22

Turno di chiusura: martedì, mercoledì e giovedì

Orario Estivo: da venerdì a lunedì ore 12-15 / 19-22; Festivi ore 12-15

FASCIA PREZZO: € 30-40

COPERTI: 60 interni - 60 esterni

— LINGUE: EN; SL



Il locale accoglie gli ospiti in un ambiente caldo e confortevole, parte di un edificio che appartiene da 600 anni alla medesima famiglia aristocratica il cui capostipite è Ghino di Tacco, citato da Dante nel “Purgatorio”. Qui la cucina dello chef Drago propone un menù che spazia tra tradizione e innovazione, dagli antipasti ai dessert. Un menù degustazione rende possibile un ampio percorso tra piatti di stagione realizzati con prodotti locali. L’offerta si completa in enoteca, con un’accurata selezione di vini locali, in particolare di San Floriano e Oslavia, selezionati dalla sommelier Lara Kosić. Immersa nel verde, Dvor è una destinazione perfetta per un fine settimana o anche solo per una pausa enogastronomica. Occasione per assaporare le proposte del locale e godere di un panorama unico sul Collio Goriziano e sulla Valle dell’Isonzo.

[www.fvgusto.com/dvor](http://www.fvgusto.com/dvor)



San Floriano del Collio  
Loc. Giasbana, 32/a  
34070 San Floriano del Collio GO  
T. +39 0481 390237  
F. +39 0481 393433  
info@gradisciutta.com

# Gradis'ciutta

① lun-ven: 8-18

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 in piedi - 36 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— LINGUE: EN; DE; ES; 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 eccellenze caratteristiche. Anima di questa realtà in continua evoluzione, apprezzata per la qualità e genuinità dei suoi vini, è Robert Princic. Con il supporto costante dei genitori, Robert ha fatto crescere l'azienda senza mai dimenticare il giusto equilibrio nel rapporto fra uomo e natura e arrivando ad ottenere importanti premi e riconoscimenti. Con l'ottenimento della certificazione *biologica*, Gradis'ciutta ha inoltre raggiunto un grande traguardo aziendale, frutto di dieci anni di impegno. La grande determinazione dedicata all'obiettivo di adottare metodi di produzione rispettosi del territorio e di tutte le persone impegnate nella cura dei vigneti, si riflette oggi nel carattere elegante e bilanciato dei vini. Robert è sempre disponibile ad accogliere visitatori e appassionati nella sua cantina. Oltre che visitare la sede di Giasbana - a San Floriano del Collio - e i terreni, dislocati nei punti più suggestivi del Collio, è possibile degustare i vini direttamente nel loro luogo di produzione, in una sala degustazione luminosa e affacciata sulle vigne.

## PRODOTTI

VINI BIANCHI: Collio Bianco Bràtinis, Collio Ribolla gialla, Collio Friulano, Collio Pinot grigio, Collio Sauvignon, Collio Chardonnay, Collio Malvasia, Collio Riserva  
VINI ROSSI: Collio Cabernet franc, Collio Merlot, Franconia, Monsvini  
VINI SPUMANTI: Sinefinis Rebolium, Sinefinis Rosé.



San Floriano del Collio  
Loc. Valerisce, 20  
34070 San Floriano del Collio GO  
T. +39 0481 8841 97  
F. +39 0481 8841 97  
info@humar.it

# Humar

① mar-sab: 10-12.30 / 13.30-19

Turno di chiusura: lunedì e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 30 in piedi - 14 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone max

— SUPERFICIE: 15 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: fino a € 10

— LINGUE: EN



L'azienda si trova a Valerisce di San Floriano, nel cuore del Collio. Su queste colline dalla spicata vocazione vitivinicola, a un passo dalla Slovenia, si trovano i quindici ettari di vigne e la piccola cantina della famiglia Humar. La tenuta è immersa in un ambiente naturale suggestivo: le vigne sono le stesse che gli antenati lavoravano già alla fine dell'Ottocento, prima che Antonio Humar avvisasse la sua attività su una superficie di circa due ettari. Negli anni Cinquanta al fondatore subentrano i figli che rinnovano i vigneti e la cantina, puntando sulla specializzazione vitivinicola e, in particolare, sulle varietà riconosciute dal disciplinare dei vini DOC Collio. Dal 1960 Humar imbottiglia esclusivamente vini di propria produzione. La sapiente sperimentazione ha portato la cantina a una produzione vinicola di pregio, che trova riconoscimento nei numerosi premi ottenuti. Dalle uve del vigneto Humar si ricavano circa 60 mila bottiglie ogni anno. È possibile prenotare una degustazione guidata, abbinata alle specialità gastronomiche del territorio, nell'atmosfera tranquilla e familiare della sala degustazioni della tenuta.

## PRODOTTI

Cabernet Franc, Chardonnay, Divino, Friulano, Merlot, Moscato Giallo, Picolit, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Nero, Ribolla Gialla, Rogoves, Sauvignon.

216  
217



San Floriano del Collio  
Loc. Giasbana, 35  
34070 San Floriano del Collio GO  
T. +39 0481 391228  
F. +39 0481 391228  
info@komjancalessio.com

# Komjanc Alessio

① lun-ven: 9-12 / 14-18

sab-dom: aperto solo su prenotazione

— COPERTI: 50 in piedi - 24 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 24 ettari

— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; SL



Percorrendo la strada che conduce dalla chiesetta di Santa Maria del Preval a San Floriano del Collio, la prima azienda vitivinicola che si incontra è quella di Alessio Komjanc. È situata in una posizione panoramica dalla quale, guardando verso nord, la vista si apre sullo spettacolare anfiteatro delle colline e delle Alpi Orientali. L'azienda è a conduzione familiare e tutte le fasi della filiera produttiva, da quelle in vigneto alla commercializzazione del vino, sono personalmente seguite dai membri della famiglia. La vinificazione, solo di uve provenienti dai vigneti di proprietà che si estendono su una superficie di 27 ettari, avviene seguendo i metodi tradizionali. Una scelta che ha il compito di mantenere l'integrità del frutto originario e che trova espressione negli aromi caratteristici sia nei vini autoctoni (Ribolla Gialla, Tocai Friulano, Malvasia Istriana, Picolit, Schioppettino) che negli internazionali (Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc). Senza dimenticare le qualità dello spumante Komjanc Brut. Una produzione di nicchia è riservata all'olio extravergine di oliva ottenuto dalle olive provenienti dai propri uliveti. La famiglia Komjanc attende gli ospiti in azienda per accompagnarli nei vigneti e in cantina.

Oltre che per raccontare come nasce il vino, del legame con il territorio e del rispetto per la natura. L'azienda è organizzata per l'accoglienza di gruppi e per degustazioni.

## PRODOTTI

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



San Floriano del Collio  
Loc. Bucuie, 13/A  
34070 San Floriano del Collio GO  
T. +39 0481 884154  
info@paraschos.it

# Paraschos

① lun-ven: 17-19; sab: 10-12 / 14.30-18

dom: 10-12

① Wine shop: lun-ven: 17-19

sab: 9.30-12 / 14.30-18; dom: 9.30-12

— SALA DEGUSTAZIONE: 15 in piedi - 15 seduti

— VISITE: 15 persone max

— SUPERFICIE: 6,5 ettari

— PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE; SL



L'azienda è a San Floriano del Collio dove è stata fondata nel 1998 da Evangelos Paraschos, viticoltore fin dal 1979. Con il supporto dei figli, Paraschos produce i suoi vini secondo l'antica tradizione vinicola del Collio e della valle del Vipacco. Da sempre attento a coltivare i vigneti con rispetto dell'ambiente e delle piante, dal 2003 ha abolito l'utilizzo di qualunque tipo di prodotto chimico. L'uva raccolta, sana e matura, viene privata dei raspi e lasciata macerare con le bucce in tini aperti, senza il controllo della temperatura e senza l'aggiunta di anidride solforosa. La fermentazione avviene spontaneamente, senza l'inoculo di lieviti selezionati esterni. Segue un lungo affinamento in botti di rovere grandi sui propri lieviti. Nella nuova cantina, costruita nel 2003, non sono mai stati introdotti lieviti industriali. I proprietari sono infatti riusciti a selezionare un ceppo di lieviti indigeni che di anno in anno differenziano i vini rendendoli riconoscibili e unici. Molte le tipologie di vino prodotte: dagli autoctoni, come la Ribolla Gialla, il Friulano e la Malvasia Istriana, alle più conosciute varietà internazionali, come il Pinot Grigio, il Sauvignon, lo Chardonnay e il Merlot.

## PRODOTTI

Tocai Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia Istriana, Sauvignon, Chardonnay, Pinot 218 Grigio, Merlot. 219



San Giovanni al Natisone  
Via Montarezza, 6  
Frazione Dolegnano  
33048 San Giovanni al Natisone UD  
T. +39 334 5419477  
info@bucovaz.it

## Bucovaz Wines

⌚ lun-ven: 9.30-18  
sab-dom: aperto su prenotazione  
— SALA DEGUSTAZIONE: 15 pax  
— COSTO DEGUSTAZIONE: € 11-20  
— VISITE: solo su prenotazione  
— SUPERFICIE: 10 ettari  
— PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



Bucovaz è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare che trasferisce nei suoi vini la conoscenza acquisita in tre generazioni e innovazioni apprese direttamente in Australia, Nuova Zelanda e California. L'intero processo, dalla coltivazione delle vigne alla vendita del vino, avviene in azienda e mira all'ecosostenibilità. I vigneti di proprietà si trovano a ridosso dei Colli Orientali e del Collio friulano, protetti dai venti freddi grazie alla barriera offerta delle Alpi Giulie. Qui possono godere di un microclima mite e temperato che presenta una buona escursione termica tra il giorno e la notte. La costante ventilazione e la tipicità del terreno di origine alluvionale, che varia da ghiaioso a medio impasto, favoriscono un accumulo di zuccheri, pigmenti e sostanze aromatiche nelle uve, gli ingredienti segreti che caratterizzano e rendono tipici questi vini. La gamma si differenzia dagli autoctoni agli internazionali. Ribolla Gialla e Friulano, tra i primi, Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot tra i secondi. A essi si aggiunge lo spumante Punt Rot. Infine il Rosato, vino equilibrato adatto a qualsiasi occasione, che porta con sé l'innovazione del tappo a vite che lo rende ideale per feste e aperitivi.

### 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 Nazionale, 40  
33048 San Giovanni al Natisone UD  
T. +39 0432 757910  
info@ristorantecampiello.it

## Ristorante Campiello

Ristorante gourmet  
⌚ lun-ven: 12-14.30 / 19-21.30  
sab: 19-21.30  
Turno di chiusura: domenica  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 100 pax  
— LINGUE: EN



In questo ristorante moderno e raffinato, nel quale sapienti inserimenti di pezzi di antiquariato aggiungono uno speciale charme, è possibile incontrare una cucina ricercata che trova nel pesce la sua più elevata espressione. La materia prima è di grande qualità, a partire dagli scampi che giungono qui ancora vivi. Nei piatti del Campiello si celebra una perfetta armonia di sapori, colori, aromi e sostanza nel rispetto assoluto della materia prima. Ampia selezione di vini, con 30.000 bottiglie tra cui grandi annate e grandi cru da tutto il mondo. Straordinariamente ampia anche la proposta di spumanti e champagne.

### PRODOTTI

Bottiglie: grandi annate e grandi cru da tutto il mondo. Selezione stupefacente di spumanti italiani e champagne.



San Lorenzo Isontino  
Via Gavinana, 5  
34070 San Lorenzo Isontino GO  
T. +39 0481 80105  
T. +39 0481 1906621  
F. +39 0481 809592  
lisneris@lisneris.it

## Lis Neris

⌚ lun-sab: 9-18; dom: 10-13

solo su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 25 *in piedi* - 10 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 25 persone max

— SUPERFICIE: 70 ettari

— PRODUZIONE: 400.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Relais Lis Neris, Casa Lis Neris

— LINGUE: EN



Lis Neris si trova in uno dei Paradisi del vino bianco, fra il confine Sloveno a nord e la riva destra del fiume Isonzo a sud. Qui, dal 1879, cinque generazioni della stessa famiglia hanno contribuito con la loro passione alla costruzione e alla crescita di una delle realtà produttive più rappresentative del 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 si estendono per oltre 70 ettari e la produzione è divisa in base all'età: dai più giovani nascono i vini tradizionali che fermentano e maturano in acciaio; per i single vineyards del programma Lis Neris - Gris, Picol, Jurosa - i vigneti superano i quindici anni. L'età delle viti, la fermentazione in tonneau e la lunga permanenza sui lieviti danno a questi vini una maggiore personalità. Su prenotazione è possibile visitare il vigneto e la cantina oltre che degustare i vini Lis Neris. L'azienda propone diversi tour guidati per viaggiare attraverso la cultura e la tradizione di questa terra di confine. Naturalmente con il vino come protagonista.

### PRODOTTI

Gris Pinot Grigio, Jurosa Chardonnay, Picol Sauvignon Blanc, La Vila Friulano, Confini, Lis, Lis Neris, Tal Lùc.



Tarcento  
Via Pontebbana, 12  
33017 Tarcento UD  
T. +39 0432 792372  
prenotazioni@albergocostantini.com

## Hotel Ristorante Costantini

Ristorante gourmet

⌚ mar-sab: 12-14 / 19-22; dom: 12-14

Turno di chiusura: lunedì

— 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 diligence 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.



Tarcento  
Via Coia di Levante, 26  
33017 Tarcento UD  
T. +39 0432 783226  
job.agricoltura@gmail.com

## Job Agricoltura

- ⌚ aperto sempre su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: *Vini, prodotti e assaggio olio*
- VISITE: *Vigna e cantina, consentita su prenotazione*
- SUPERFICIE: *1 ettaro*
- PRODUZIONE: *3.000 bottiglie annue*
- FASCIA PREZZO: *fino a € 10*
- LINGUE: *EN*



In splendida posizione sovrastante Tarcento, a Collina di Coia, nella DOC Friuli Colli Orientali, ha sede l'azienda agricola Job Agricoltura, una realtà a conduzione familiare costituita dalla titolare Oliva Liussi, da suo marito Renzo Iob e dal loro figlio Damiano. L'azienda nasce nel 2003 dalla volontà di esaltare il "sapore" di una terra difficile da lavorare, a causa della sua posizione, ma ricca e generosa con le piante di vite e di ulivo. Queste sono infatti le colture più rappresentative di Job Agricoltura. Vigne e ulivi trovano ospitalità sulla sommità collinare a 450 m di altitudine. Sono inoltre presenti coltivazioni di mirtilli, lamponi, ciliegie.

### PRODOTTI

Ramandolo passito, Refosco dal peduncolo rosso.



Tarcento  
Via Luigi Liruti, 7  
33017 Tarcento UD  
T. +39 0432 792153  
info@villafredda.com

## Osteria di Villafredda

- ⌚ Ristorante tipico
- ⌚ mar-sab: 12-15 / 19-23; dom: 12-15
- Turno di chiusura: lunedì
- FASCIA PREZZO: € 20-30
- COPERTI: 80 interni - 40 esterni
- LINGUE: EN



Nel borgo medievale di Loneriacco di Tarcento si trova questo romantico e suggestivo ristorante. Gli ambienti conservano gli elementi del tradizionale locale friulano. All'interno, la sala conviviale si presenta con al centro l'antico *fogolar*, compagno ideale delle fredde sere invernali. Nel parco esterno un ampio pergolato si affaccia sui primi rilievi collinari alla base delle Alpi. All'Osteria di Villafredda la tradizione incontra la cura e l'attenzione per il particolare anche in cucina, dove lo chef Luca seleziona con cura materie prime di stagione, per far riscoprire agli ospiti sapori e gusti tipici, spesso dimenticati. La cantina propone una vasta selezione delle migliori etichette friulane fino al bicchiere della casa, anch'esso di alto pregio e di provenienza biologica.



Torreano  
Viale Kennedy, 35/A  
33040 Torreano UD  
T. +39 368 3955835  
jacuss@jacuss.it

# Jacùss

⌚ lun-sab: 8-18  
dom: aperto su prenotazione

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

Friulano, Forment, Pinot Bianco, Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Tazzelenghe, Boborosso, Picolit e Verduzzo.



Torreano  
Via dei Laghi, 4/C  
33040 Torreano UD  
T. +39 0432 715502  
F. +39 0432 715735  
info@valchiaro.it

# Valchiarò

⌚ lun-sab: 15-19.30

dom: solo su prenotazione

COPERTI: 60 in piedi - 40 seduti

SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

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 Toglano, 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 Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia, un protocollo di lotta integrata denominato "Natura Vitis".

## PRODOTTI

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



# DA NOI SUL FIUME

FVG





I terreni, di origine alluvionale, chiamati **Magredi**, simili a steppe, sono prevalentemente sassosi e ghiaiosi

e si sono formati nel corso dei millenni da materiale di deposito dei fiumi **Meduna**, **Cellina**, **Livenza** e **Tagliamento**.



In questo territorio trovi il più grande complesso vivaistico-viticolo del mondo: i Viva Cooperativi di Rauscedo che producono ogni anno oltre 60 milioni di **barbatelle**.

# Tagliamento, la firma di una terra da vivere



Il **Tagliamento** è un fiume che ha segnato la storia del Friuli Venezia Giulia. E anche la cultura, gli stili di vita, la lingua. **Da noi sul fiume**, nelle colline circostanti e nel territorio del **Pordenonese**,



conosci un mix unico di architetture rurali, corsi d'acqua limpidissimi, pittoreschi borghi e verdi boschi, da ammirare attraverso scorci sempre diversi a seconda della prospettiva di osservazione.



Entra nelle nostre cantine, degusta le caratteristiche peculiari con cui si esprimono i nostri vini: freschi, fruttati, eleganti nelle varietà bianche e armonici, di corpo, profumati in quelle rosse.



Le **Grave** danno il nome alla più vasta **zona DOC** della regione, che si estende nella parte occidentale del Friuli Venezia Giulia, dalla pedemontana al mare, è delimitata dal corso del fiume Tagliamento e dal confine con la regione Veneto.



Azzano Decimo  
Via Zuiano, 29  
33082 Azzano Decimo PN  
T. +39 0434 631001  
F. +39 0434 631031  
comunicazione@porcia.com

# Principi Di Porcia e Brugnera

① mar-ven: 8-12 / 14.30-18.30  
sab: 8.30-12.30 / 14.30-17.30  
Turno di chiusura: lunedì e domenica  
— COPERTI: 30 *in piedi* - 25 seduti  
— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione  
25 persone max  
— VISITE: solo su prenotazione 25 persone max  
— SUPERFICIE: 140 ettari  
— PRODUZIONE: 400.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: € 11-20  
— 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. Le cantine sono visitabili su prenotazione così come, su prenotazione, è possibile partecipare a degustazioni guidate.

## PRODUCTS

LINEA CASTELLO DI PORCIA: Malbec, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot, Rosato, Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano Amabile e Ribolla Gialla LINEA PRINCIPE DI PORCIA: Prosecco Extra Dry Millesimato, Rosè Brut, Ribolla Gialla Brut, Chardonnay Brut.



Camino al Tagliamento  
Località Molino, 4  
33030 Camino al Tagliamento UD  
T. +39 0432 919357  
info@almolino.com

# Al Molino

Ristorante tipico  
① lun: 9-15; mer-ven: 09-15 / 18-22  
sab-dom: 9-22

Turno di chiusura: martedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 285 interni - 50 esterni

— LINGUE: EN



Al Molino è un ristorante immerso nel verde e lambito dalle acque cristalline delle sorgenti del fiume Varmo. Di questo storico edificio si parla fin dal 1405, quando forniva la Serenissima Repubblica di Venezia e l'Abbazia di Sesto al Reghena dei frati benedettini. Qui, inoltre, nel 1881 Ippolito Nievo vi ambienta la novella Paesana "Il Varmo". Nel 1965 Padre Maria Turoldo sceglie il Molino di Glaunicco, per girare alcune scene del film "Gli Ultimi". Finalmente nel 1968, dopo aver subito un incendio, il Molino di Glaunicco viene acquistato dagli attuali proprietari e trasformato in ristorante. Gli ingredienti dei piatti proposti dalla cucina sono scelti con cura tra i migliori prodotti locali e a km zero. Da non perdere i rinomati risotti, di asparagi e funghi secondo la stagione, e il tipico petto d'anatra al forno.



Camino al Tagliamento  
Loc. Casali Maione, 8  
33030 Camino al Tagliamento UD  
T. +39 0432 919106  
info@ferrin.it

## Ferrin Vini

① lun-dom: aperto su prenotazione

— SALA DEGUSTAZIONE: 100 in piedi - 70 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 12 ettari

— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: gratis

— LINGUE: EN



Ferrin Vini ha sede a Camino al Tagliamento, sulla riva sinistra del fiume e a poca distanza dal complesso di Villa Manin, a Passariano. 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, compongono la ricetta da cui nascono i bianchi e i rossi Ferrin. L'azienda utilizza esclusivamente uve provenienti dai vigneti di proprietà, per ottenere vini fermi e spumanti, tutti prodotti secondo la tradizione vitivinicola friulana, per conquistare il consumatore più attento ed esigente. I locali di nuova concezione destinati alla conservazione del vino ospitano botti di acciaio e in legno, principalmente di rovere e acacia. Nel 2010, in linea con l'indirizzo di sviluppo sostenibile perseguito dall'azienda, è stato realizzato un impianto fotovoltaico per autoconsumo di energia elettrica e impianti con pompe di calore. È possibile effettuare visite in cantina, fare una passeggiata tra i vigneti insieme ai proprietari e partecipare a una degustazione.

### PRODOTTI

Friulano, Verduzzo, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Grigio, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Ribolla Gialla Spumante Brut, Rivus Spumante bianco Extra Dry, Plebis Rosae Spumante extra Dry Rosè, Rosso Majon, Varamus, Hespérus, Ermes 1692, Declivis.



Camino al Tagliamento  
Località Casali Bianchini  
33030 Camino al Tagliamento UD  
T. +39 0432 821525  
forchir@forchir.it

## Forchir - Viticoltori in Friuli

① lun-ven: 8.30-12 / 13.30-18

Turno di chiusura: sabato e domenica

① Wine shop: lun-ven: 8.30-12 / 13.30-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 in piedi; 50 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 30 persone max

— SUPERFICIE: 200 ettari circa

— PRODUZIONE: 900.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: fino a € 10

— LINGUE: EN



Impegnata nella viticoltura sin dal 1901, l'azienda Forchir è stata una delle prime ad imbottigliare il vino in Friuli. Oggi, dopo quattro generazioni e una passione inalterata, Forchir è impegnata in un progetto enologico che alla tradizione unisce l'evoluzione della tecnica e del gusto. La proprietà si estende per 230 ettari di vigneti, parte collocati a Camino al Tagliamento, parte a Spilimbergo, in zona DOC Friuli Grave e la coltivazione avviene con modalità a basso impatto ambientale, utilizzando la tecnologia come strumento che non sostituisce ma affianca il rispetto dei ritmi naturali di terra, vite e vino. Nel 2014 è stata costruita una nuova cantina, all'avanguardia nell'architettura e nella sostenibilità ambientale, totalmente *carbon free* e a *emissioni zero* grazie agli impianti geotermico e fotovoltaico che garantiscono totale autosufficienza energetica. La vinificazione avviene senza utilizzare anidride solforosa e l'imbottigliamento rispetta le migliori modalità di conservazione del vino. Gli spumanti riposano dieci mesi sui lieviti nelle autoclavi per uno *Charmat* lungo di gran gusto e profumo; i bianchi si ottengono solo da pressatura soffice, che dona un mosto fiore delicatissimo; i rossi

sono fruttati e piacevoli; chiude la linea un Moscato rosa che esplode in mille fragoline e ciliegie. L'azienda è da decenni premiata per il rapporto qualità-prezzo.

### PRODOTTI

VINI BIANCHI: Ribolla Gialla Ferma, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico, Pinot Bianco Mareveis

VINI ROSSI: Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot nero, Refoscone VINI SPUMANTI: Ribolla Gialla Spumante, Prosecco Extra Dry, Prosecco Legatura Spago, Moscato Rosa Spumante Dolce.



Camino Al Tagliamento  
Via Tagliamento, 10  
33030 Camino Al Tagliamento UD  
T. +39 0432 919040  
macelleriazaninvalentino@gmail.com

# Macelleria - Salumificio Zanin Valentino

⌚ lun-mer: 8-12.30  
gio-sab: 8-12.30 / 16-19  
Turno di chiusura: domenica  
VISITE: 6 persone max  
LINGUE: EN



Questa interessante macelleria e salumificio ha sede a Camino al Tagliamento, dove un tempo sorgeva il laboratorio dei maestri organari Zanin. Qui si producono salumi di grande qualità utilizzando carni suine provenienti da allevamenti friulani e veneti. Le varie fasi di lavorazione seguono metodi centenari, tramandati dai nonni locali, e insaccate in budella naturali. La legatura dei salumi viene fatta ancora a mano mentre la stagionatura avviene, con la necessaria lentezza, in cantine risalenti al Seicento che furono costruite con mattoni delle antiche fornaci di Camino al Tagliamento e con i sassi del vicino fiume Tagliamento. Ogni fase della produzione è seguita con grande cura per chiudere il cerchio che conduce a salumi di qualità ineccepibile. La stessa attenzione è dedicata alle carni bovine, provenienti da capi selezionati direttamente presso le stalle dei piccoli allevatori del territorio.

## PRODOTTI

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



Caneva  
Via Damiano Chiesa, 6  
33070 Caneva PN  
T. +39 329 9884252  
info@cortivopancotto.it

# Agriturismo Cortivo Pancotto

## Agriturismo

⌚ lun-gio: solo su prenotazione  
ven-sab: 20.30-23 dom: 12.30-15  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 36 interni  
— LINGUE: EN; DE; ES; FR



Cortivo Pancotto è una società agricola a conduzione familiare impegnata nella produzione di formaggi, salumi, ortaggi e nell'allevamento di animali da cortile, suini e bovini da latte e da carne. I prodotti dell'azienda possono essere assaggiati presso il ristoro a Fratta di Caneva e, nel periodo estivo, in Malga Fossa di Sarone. Dal 2012 infatti, durante l'estate, l'agriturismo si trasferisce in malga dove vengono prodotti ottimi formaggi a latte crudo. In malga, oltre alla trasformazione casearia, si può trovare ristoro, una fattoria didattica e alloggio con possibilità di pernottamento settimanale per ragazzi da 8 a 12 anni.



Codroipo  
Via Palmanova, 5  
33033 Zompicchia di Codroipo UD  
T. +39 0432 1500855  
info@ilpirondalre.it

# Il Piron dal Re

## Ristorante tipico

⌚ mar-sab: 10-14 / 18-22  
Turno di chiusura: lunedì e domenica  
— COPERTI: 36 interni  
— LINGUE: EN



Atmosfera tradizionale e una calda accoglienza sono il biglietto da visita de Il Piron del Re, un ristorante gestito con passione nel cuore del Medio Friuli a Zompicchia di Codroipo. A pranzo e a cena, durante tutta la settimana, gli ospiti vengono accolti da un tripudio di sapori e profumi friulani, non da ultimi quelli di un'interessante proposta di vini del territorio.



Codroipo  
Piazza Giardini Pubblici, 1  
33033 Codroipo UD  
T. +39 0432 908234  
dv.codroipo@gmail.com

# Pasticceria Caffetteria Dolcevita

⌚ mar-dom: 7-12.30 / 15-19.30  
Turno di chiusura: lunedì  
— LINGUE: EN



Dolcevita è un'azienda giovane, creata da giovani che scommettono sulla qualità del prodotto artigianale partendo da materie prime eccellenti. A ciò si aggiunge l'impegno a valorizzare i prodotti del territorio cercando 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 della pasticceria sono i lievitati, rigorosamente con lievito naturale, dal panettone alle colombe, sia dolci che salati, le brioche per la colazione, le *gubane* e altro ancora. Una tappa consigliata per un caffè e per trascorrere un momento piacevole con una persona cara.

## PRODOTTI

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



Codroipo  
Via Udine, 67  
33033 Codroipo UD  
T. +39 0432 904726  
info@vignetipittaro.com

## Vigneti Pietro Pittaro

① lun-sab: 8-12 / 14-18

Turno di chiusura: domenica

— COPERTI: 100 *in piedi* - 50 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

50 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 50 persone max

— SUPERFICIE: 85 ettari

— PRODUZIONE: 350.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN



Piero Pittaro discende da una famiglia di vignaioli con alle spalle quattro secoli di storia. Fondata nei primi anni '70, l'attuale azienda consta di tre unità produttive e 90 ettari vitati, 85 nel cuore dell'assoluta pianura friulana e i rimanenti sulle colline di Ramandolo. Il centro aziendale è a Codroipo, nel cuore delle Grave del Friuli. In questa sede, nella storica cantina inaugurata nel 1985, vengono prodotti e affinati eleganti vini bianchi e rossi. Una nuova cantina, situata nelle immediate vicinanze del plesso principale, è inoltre destinata alla produzione degli spumanti Metodo Classico. La linea autoctona Ronco Vieri è invece prodotta nella cantina di Tarcento, nella zona DOC Friuli Colli Orientali. Notevoli gli sforzi che l'azienda da alcuni anni attua in materia di ecosostenibilità, tra questi la conduzione dei vigneti attraverso l'applicazione di modelli gestionali atti ad abbattere drasticamente il numero di trattamenti antiparassitari, utilizzo di moderni irroratori a recupero, termovalorizzazione dei sarmenti di potatura come fonte energetica di calore, impianti fotovoltaici, bottiglie leggere per alcune linee di vini e di tappi in vetro Vino-Lok®.



Fiume Veneto  
Via Bassi, 81  
33080 Fiume Veneto PN  
T. +39 0434 959872  
vigneti@fossamala.it

## Fossa Mala

① lun-sab: 8.30-12.30 / 17-19

Turno di chiusura: domenica

— LINGUE: EN



Il complesso di Villa Fossa Mala, già Villa Bassi della Meduna, è stilisticamente databile al XVI-XVII secolo ed è una tipica struttura a corte chiusa. La tenuta della famiglia Roncadin rivive nel lavoro quotidiano dei 36 ettari vitati che circondano cantina, ristorante, enoteca, maneggio e agriturismo annesso. Qui 15 confortevoli camere consentono agli ospiti della villa di godere della pace di un luogo magico nel cuore del Friuli. La produzione dei vini avviene seguendo tecniche di produzione sostenibile e rispettose dell'ambiente. La cantina è concepita secondo criteri moderni che valorizzano il frutto di un anno di impegno in vigna. Immerso nel parco della villa, in un'atmosfera intima ed elegante, Marin Ristorante è inoltre meta ideale per una cena romantica e location di grande suggestione per matrimoni e cerimonie.



Fiume Veneto  
Corso Italia, 5  
33080 Fiume Veneto PN  
T. +39 0434 561586  
osteriaturlonia@gmail.com

## Osteria Turlonia

Ristorante tipico

① mar-sab: 11-14.30 / 18-23

dom: 11-14.30

Turno di chiusura: lunedì e mercoledì

— 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 prodotti 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 mescita e con una carta di circa 160 etichette 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.



Fiume Veneto  
Via San Vito, 70  
Loc. Bannia  
33080 Fiume Vento PN  
T. +39 0434 564902  
info@vinicasula.com

## Vini Casula

⌚ lun-dom: 8.30-12.30 / 16-19  
— SALA DEGUSTAZIONE: 10 persone  
— SUPERFICIE: 10 ha DOC  
— PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: € 11-20  
— LINGUE: EN



Immersa nel verde, nella zona DOC Friuli Grave, l'azienda ha sede alle porte di Pordenone, a poca distanza dal borgo medievale di San Vito al Tagliamento e da altri importanti siti culturali e artistici del territorio. I nove ettari di vigna, coltivati per produrre non più di 2 kg di uva a ceppo, sono lavorati con tecniche di coltivazione eco-compatibili. Ciò impone la continua presenza diretta dei proprietari nelle vigne, per eseguire manualmente operazioni quali defogliazioni, diradamento dei grappoli e sistemazione dei tralci. Sacrifici che permettono di ottenere uve sane e mature, la base ideale per dare vita a vini carichi di colore, equilibrati e che riflettono le qualità di un *terroir* singolare oltre che della "mano" di chi li produce. È possibile effettuare visite sia in cantina, realizzata dalla ristrutturazione di una vecchia stalla e dotata di moderni impianti, che in vigna e degustare i vini. Tra questi il Pinot nero, proposto anche nella versione spumantizzata, merita una particolare segnalazione. Per gli ospiti che volessero scoprire le bellezze naturali dell'area, l'azienda mette a disposizione guide e biciclette.

### PRODOTTI

VINI SPUMANTI: Vignì Blanc; VINI BIANCHI: Sauvignon, Chardonnay, Friulano; VINI ROSSI: Merlot, Refosco P.r.; Cabernet franc; Pinot nero.



Pinzano al Tagliamento  
Via General Cantore, 50A  
33094 Pinzano al Tagliamento PN  
T. +39 339 4299867  
info@borgodellemele.it

## Borgo delle Mele

⌚ lun-ven: 9-12 / 14-18.30  
sab: 9-12 / 14-17  
Turno di chiusura: domenica  
— VISITE: Visite guidate la domenica  
previa prenotazione  
— LINGUE: EN; FR



Il desiderio di far rinascere Costabœrchia, in Val d'Arzino, si concretizza nel 2008. In quell'anno - in corrispondenza con la nascita di una piccola erede - viene piantato il primo melo e oggi sono quasi trenta i chilometri tra un frutteto e l'altro, quelli necessari per creare varietà autoctone di mele la cui qualità si vedesse dalla pianta. Grazie a queste varietà certificate da 20 anni di studi universitari, l'azienda può selezionare le mele da utilizzare in base all'aroma del prodotto finale, al gusto personale e a un equilibrio ogni volta da aggiustare. L'ampia gamma Borgo delle Mele si rivolge a un pubblico attento che predilige prodotti genuini e legati alla tradizione. Assenza di trattamenti chimici, procedure di lavorazione manuali, rispetto della stagionalità e dei tempi della natura, sono le ragioni dell'altissima qualità dei frutti. Borgo delle Mele produce prodotti a base di mele antiche dell'Alto Friuli e di cipolla di Cavasso e della Val Cosa (entrambi Presidi Slow Food), mele e frutta disidratata, composte alla mela e succhi. Prodotti che hanno ottenuto più volte premi e riconoscimenti in Italia e all'estero.

### PRODOTTI

Succhi di Mele Antiche dell'Alto Friuli Bio e Presidio Slow Food, Mela&Zenzzero, 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 Manazzons, 62  
33094 Pinzano Al Tagliamento PN  
T. +39 0432 950003  
info@trattoriaivanaesecondo.com

## Da Ivana e Secondo Officina dei Sapori

Ristorante tipico  
⌚ mar-sab: 10-15 / 18-22.30  
dom: 10-15

Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 50 interni - 50 esterni  
— LINGUE: EN



A Pinzano, l'osteria Da Ivana e Secondo si affaccia sulla splendida vallata del Tagliamento. Qui, un panorama incantevole e fortemente suggestivo aggiunge un sapore unico a pranzi e cene. Nelle giornate più calde è possibile gustare deliziosi piatti tradizionali friulani sotto un pergolato di uva fragola nell'ampia terrazza panoramica. D'inverno, il caminetto all'ingresso del locale riscalda l'ambiente, rendendo ancora più accogliente per gli ospiti l'atmosfera avvolgente e casalinga che si respira. Il padrone di casa di questa caratteristica osteria tipica friulana è Luca che, subentrato ai genitori Ivana e Secondo nella gestione, ha saputo rinnovarla, senza dimenticare la qualità e le tradizioni trentennali che da sempre la caratterizzano.



Pinzano al Tagliamento  
Via Roma, 4 - Loc. Valeriano  
33094 Pinzano al Tagliamento PN  
T. +39 0432 950061  
F. +39 0432 950921  
bulfon@bulfon.it

# I Vini di Emilio Bulfon

⌚ lun-sab: 8-12 / 13.30-18

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

40 seduti max

— VISITE: solo su prenotazione

4-35 persone max

— SUPERFICIE: 11 ettari

— PRODUZIONE: 75.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: fino a € 10

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Bulfon

— LINGUE: EN; DE



L'azienda di Emilio Bulfon è conosciuta per una filosofia produttiva incentrata sulla riscoperta e sul recupero di vitigni friulani coltivati per secoli sulle colline del Friuli Occidentale. Antichi vitigni che, fino a una trentina d'anni fa, sembravano scomparsi, fagocitati dai rovi e dall'incuria degli uomini. La passione del proprietario, con l'aiuto della moglie e dei figli, ha fatto rinascere questi vitigni. Con grande cura e con la collaborazione degli esperti ampelografi dell'Istituto Sperimentale di Conegliano sono stati individuati, selezionati e reimpiantati. Ma questo è stato solo l'inizio del lavoro di valorizzazione e tutela di questi vitigni che si è aggiunto ai normali impegni dell'attività vitivinicola: la cura costante dei vigneti, il miglioramento e l'affinamento della qualità dei vini ottenuti e l'accoglienza in cantina. Emilio Bulfon è stato insignito 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 da sempre accoglie gli enoturisti per visite guidate e degustazioni e, come fattoria didattica accreditata, nei

vigneti e nel territorio per far conoscere e condividere la bellezza del ricco patrimonio paesaggistico, storico e artistico dell'area. Un alloggio agrituristicco di proprietà, con sale per meeting e cene, completa i servizi di ospitalità della cantina.

## PRODOTTI

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



Pinzano al Tagliamento  
Via XX Settembre, 106/A  
33094 Pinzano al Tagliamento PN  
T. +39 0432 950845  
F. +39 0432 950845  
info@roncomargherita.it

# Ronco Margherita

⌚ lun-ven: 8.30-12.30 / 13.30-18; sab: 9-13

dom: solo su prenotazione

⌚ Wine shop: lun-ven: 8.30-12.30 / 13.30-18;

sab: 9-13

⌚ COPERTI: 80 in piedi - 60 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

60 seduti max

— VISITE: solo su prenotazione 6-60 persone max

— SUPERFICIE: 36 ettari

— PRODUZIONE: 150.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; ES; FR; PL



Nata nel 2009 dalla grande passione ed esperienza nel settore di Alessandro Bellio. Il nome, Ronco Margherita, è scelto in omaggio alla compagna, conosciuta proprio tra i filari delle viti e animata dallo stesso amore per il vino. La produzione di vini racconta il legame con la terra e il connubio tra tradizione e innovazione tecnologica. Nel 2020 l'Azienda ha ottenuto la certificazione biologica per l'utilizzo di metodi di lavorazione a bassissimo impatto. Oltre ai vigneti sulle colline Pinzanesi e la zona dei Magredi, nel comune di Maniago, l'azienda ha anche una produzione nei Colli Orientali del Friuli. La zona è da sempre area di produzione di varietà autoctone come i tradizionali Friulano, Ribolla Gialla, Refosco dal Peduncolo Rosso ed alcuni più rari come il Piculit Neri, lo Sciaglin, l'Ucelut, lo Schioppettino e il Tazzelenghe.

## PRODOTTI

Vini e distillati, vini biologici.



Porcia  
Via Prata, 30  
33080 Porcia PN  
T. +39 0434 578633  
info@sansimone.it

## San Simone

⌚ lun-ven: 9-18 su prenotazione  
Turno di chiusura: sabato e domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: 20 *in piedi* - 12 seduti  
— VISITE: solo su prenotazione  
30 persone max  
— SUPERFICIE: 65 ettari  
— PRODUZIONE: 900.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: € 11-20  
— LINGUE: EN



L'Azienda Agricola San Simone è a Porcia nella zona DOC Friuli Grave. Essa è il prodotto della tradizione e della cultura enologica della famiglia Brisotto, impegnata da quattro generazioni nell'attività di coltivazione delle vigne e di produzione del vino. Il nome San Simone che identifica i vini e la cantina è stato scelto proprio in ricordo della storia aziendale: la prima e storica sede dell'azienda si trovava infatti di fronte alla chiesetta trecentesca votata a San Simone, dove ora c'è l'abitazione di famiglia. Fu lì che, all'inizio del '900, il fondatore Gino Brisotto, diede il primo determinante impulso all'attività. Da allora, nel segno della continuità e del ricambio generazionale, l'azienda è passata di padre in figlio, conoscendo una continua e costante evoluzione, sia da un punto di vista tecnologico che commerciale. I vigneti di proprietà sono situati nella zona DOC Friuli Grave nei comuni di Porcia e Azzano Decimo. Notevoli le risorse investite nei vigneti per realizzare una viticoltura moderna e orientata a basse produzioni di uva per ettaro. È possibile effettuare visite in cantina e degustazione.

### PRODOTTI

Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Friulano; Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot; Prosecco DOC Brut, Prosecco DOC Extra Dry, Prosecco DOC Brut Millesimato, Metodo Classico Chardonnay.



Pordenone  
Via San Marco, 10  
33170 Pordenone PN  
T. +39 0434 521610  
info@ristorantealgallo.com

## Al Gallo

Ristorante gourmet  
⌚ mar-sab: 12-14.30 / 19-22.30  
Turno di chiusura: domenica sera e lunedì  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 50 interni  
— LINGUE: EN



Benvenuti in un locale storico aperto dal 1850 in una posizione prestigiosa nei pressi del Duomo, nel centro di Pordenone. Legno, intonaci color glicine e finestre con vetri colorati in stile mitteleuropeo, caratterizzano gli spazi del locale al centro del quale insiste uno splendido focolare protagonista nelle serate invernali. Genuità e stagioni ispirano la preparazione delle pietanze in una cucina che mescola, con garbo e buon gusto, il pesce dell'Alto Adriatico ai prodotti della Pedemontana pordenonese, primi di pasta fatta in casa e dessert preparati con passione, in un sapiente gioco di colori, profumi e sapori. Ampia la selezione di ottimi vini regionali proposta dalla cantina.



Pordenone  
Via della Motta, 20/A  
33170 Pordenone PN  
T. +39 0434 20520  
dokpn@dallava.com

## Prosciutteria Martin Dok Dall'Ava

Ristorante tipico  
⌚ mar-sab: 10-15 / 17.30-20.00  
Turno di chiusura: lunedì, domenica  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 120 interni - 50 esterni  
— LINGUE: EN



A due passi dal centro pedonale di Pordenone, un format di ristorazione innovativo che, oltre a basarsi sul prosciutto DoK come alimento a tutto campo, offre una vasta selezione di prosciutti e insaccati locali, primi piatti con paste fresche e sughi preparati con ingredienti di stagione, oltre a zuppe e piatti della tradizione.



Pravisdomini  
Via Pordenone, 25  
33076 Pravisdomini PN  
T. +39 0434 644168  
F. +39 0434 376003  
info@delorenzivini.com

# Vini De Lorenzi

⌚ lun-ven: 9-12 / 13-17; sab: 9-12

Turno di chiusura: domenica

— COPERTI: 20 in piedi - 6 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione  
sabato e domenica

— VISITE: solo su prenotazione sabato e domenica

— SUPERFICIE: 10 ettari circa

— 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: Malbeck, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosso dell'Arcon Riserva. VINI FRIZZANTI: Rosato frizzante. BOLLICINE: Prosecco DOC Extra Dry e Prosecco DOC brut.



Roveredo in Piano  
Località Tornielli, 12/A  
33080 Roveredo in Piano PN  
T. +39 0434 949898  
info@bessich.com

# Bessich Wines

⌚ lun-sab: 8.30-12.30 / 15-19

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

visita cantina e vigne: € 5,

degustazione da € 8 a € 15 a persona

— VISITE: solo su prenotazione 120 persone max

— SUPERFICIE: 19 ettari

— 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. Ne deriva una produzione unica e originale, che riunisce vini caratteristici DOP Friuli, IGP e gli intensi uvaggi firmati Bessich.

## PRODOTTI

Pinot Grigio, Sauvignon, Friulano, Verduzzo, Traminer Aromatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Novello, Ribolla Gialla Spumante, Prosecco Spumante, Gialuth Frizzante; Uvaggi: Il Tornielli Rosso, Bacche Rosse, Bacche Bianche; Succo d'Uva.



Sacile  
Via Vistorta, 82  
33077 Sacile PN  
T. +39 0434 71135  
vistorta@vistorta.it

# Vistorta

⌚ lun-ven: 9-17; sab: 8.30-12.30

Turno di chiusura: domenica

⌚ Wine shop: lun-ven: 9-17; sab: 8.30-12.30

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 in piedi - 40 seduti

— VISITE: 40 persone max

— 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, nella 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, 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. +39 0427 94720  
F. +39 0427 948021  
info@imagredi.com

# I Magredi

⌚ lun-ven: 8.30-18; sab: 8.30-12.30 / 15-18

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

120 in piedi - 80 seduti

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 55 ettari

— PRODUZIONE: 150.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 10-20

— LINGUE: EN



Collocata nel cuore del Friuli Venezia Giulia, a San Giorgio della Richinvelda, frazione Domanins, nella zona DOC Friuli Grave, l'azienda agricola I Magredi è stata fondata nel 1968 da Otello Tombacco. Inizialmente le coltivazioni erano varie: aree a seminativo si alternavano ad alberi di mele, pesche e infine vigneti. Alla fine degli anni Ottanta Michelangelo, figlio del fondatore, ha poi trasformato I Magredi in azienda vitivinicola, 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. Nel tempo questi ciottoli hanno creato una fascia di terreno con propri microclima, vegetazione e ambiente. Questa terra, aspra e generosa allo stesso tempo, è stata battezzata in Friuli Venezia Giulia *magredi* ed è simbolicamente rappresentata da un sasso. 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.

## PRODOTTI

Sauvignon, Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer Aromatico; Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal p.r., Divinotello Rosso, Prosecco DOC.



San Giorgio della Richinvelda  
Via Stazione, 29  
33095 San Giorgio della Richinvelda PN  
T. +39 0427 96017  
F. +39 0427 96737  
info@vinisangjorgio.com

# Vini San Giorgio

⌚ lun-ven: aperto  
Turno di chiusura: domenica  
⌚ Wine shop: mar: 9-13 / 15-18  
gio-sab: 9-13 / 15-19

Turno di chiusura: mercoledì e domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 in piedi - 30 seduti  
— VISITE: 50 persone max  
— SUPERFICIE: 350 ettari in zona DOC Friuli Grave  
— PRODUZIONE: 50.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN; DE



Vini San Giorgio nasce nel 1951 grazie all'iniziativa dei 47 soci fondatori che diedero vita alla cantina citando nell'Atto Costitutivo "per la salvezza della vite, per il progresso dell'agricoltura, per il miglioramento economico dei contadini che stanno tra Pinzano e Valvasone". Attualmente la cooperativa comprende oltre 300 soci. Grazie a tecniche culturali sempre più specializzate, moderne attrezzature e a una spiccata sensibilità alla coltivazione della vite, la cooperativa produce vini capaci di esaltare la qualità e le caratteristiche dei famosi vitigni a marchio DOC Friuli Grave. Il territorio coltivato è situato lungo il fiume Tagliamento e caratterizzato da un terreno molto drenato, ricco di sassi e ghiaia di origine glaciale e alluvionale. Grazie all'impegno e ai tenaci tentativi nelle scelte clonali e varietali, gli agricoltori della zona sono riusciti a scoprire e liberare quei tesori di gusto, di profumi e di aromi che le Grave con i loro sassi celavano. Tutta la produzione è venduta direttamente nello spaccio aziendale dove, oltre a degustare i migliori vini della cooperativa, è possibile trovare una selezione di prodotti alimentari di realtà locali.

## PRODOTTI

LINEA S. GIORGIO: Friulano, Traminer, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, Refosco. BOLLICINE: Glera, Prosecco, Traminer, Ribolla e Moscato Spumantizzati. RISERVA LINEA PIEVE DELLA ROSA: Pinot Grigio, Sauvignon, Beato Bianco e Rosso, Verduzzo, Pinot Nero e Rosso Pieve.



San Martino al Tagliamento  
Via Tonello, 10/A  
33098 San Martino al Tagliamento PN  
T. +39 0434 88078  
F. +39 0434 889900  
info@pitars.it

# Pitars

⌚ lun-ven: 8.30-12 / 14-18; sab: 8.30-12  
Turno di chiusura: domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 in piedi - 40 seduti  
— VISITE: solo su prenotazione 100 persone max  
— SUPERFICIE: 160 ettari  
— PRODUZIONE: 500.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: fino a € 10  
— LINGUE: EN



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 per occasioni conviviali. Al Castello gli ospiti sono benvenuti non solo per degustare i vini, ma anche per visitare la cantina e la preziosa barricaia.

## PRODOTTI

Naos, Rosso passito uve autoctone; Tureis, Bianco barricato; Brumal, uvaggio Rosso; Angelo, passito dolce uve autoctone; Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay, Verduzzo Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Sauvignon; Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon; Ribolla Gialla Brut, Prosecco Extra Dry, Prosecco Brut, Rosé Dry, Malvasia Spumante Dolce.



San Quirino  
Via San Rocco, 47  
33080 San Quirino PN  
T. +39 0434 91005  
info@ristorantelaprimala.it

## La Primula



Ristorante gourmet

① mar-sab: 19.30-22; dom: 12.30-14

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: oltre i € 40

— COPERTI: 100 interni - 20 esterni

— LINGUE: EN



Dal 1875 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 a 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 à la 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 Rocco 58/A  
33080 San Quirino PN  
T. +39 0434 919577  
info@russolo.it

## Russolo

① lun-ven: 8.30-12 / 14-18; sab: 9.30-12

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 10 persone

— SUPERFICIE: 15 ettari *DOC Friuli*

— PRODUZIONE: 150.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN, DE



L'azienda Russolo prende forma nella dimensione attuale nel 1974 ma, da oltre un secolo, la storia della famiglia si intreccia con il mondo dell'enologia. Con l'acquisto dei vigneti di San Quirino, avvenuto nel 1990, anche la quarta generazione entra nell'attività in modo operativo. All'inizio del nuovo millennio inoltre, l'azienda si trasferisce nella nuova cantina di San Quirino, costruita al centro del principale *cru aziendale*, Ronco Calaj. I vigneti della proprietà si estendono nella zona dei Magredi pordenonesi, territorio dell'alto Friuli occidentale caratterizzato dalla notevole vicinanza con le Dolomiti e da una importante escursione termica. Rispetto per l'ambiente e cura del prodotto sono protagonisti di tutte le fasi della produzione.

### PRODOTTI

Pinot Grigio, Friulano, Ribolla Gialla, Muller Thurgau, Sauvignon, Chardonnay, Doi Raps, Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco, Pinot Nero, Borgo di Peuma.



San Vito al Tagliamento  
Via Pascatti, 6  
33078 San Vito al Tagliamento PN  
T. +39 0434 875555  
info@hotelpatriarca.it

# Hotel Patriarca - Ristorante Piramide

Ristorante tipico  
 ① lun-ven: aperto; sab: aperto a cena;  
 dom: aperto a pranzo  
 Turno di chiusura: martedì  
 — FASCIA PREZZO: € 30-40  
 — COPERTI: 160 interni - 80 esterni  
 — LINGUE: EN



Il ristorante La Piramide dell'Hotel Patriarca è a San Vito al Tagliamento. Qui il progetto culinario dei due chef si concretizza in una cucina tipica friulana con una contaminazione importante di cucina salentina, per un'armonia di sapori e sensazioni capace di appagare anche i palati più raffinati. Grande attenzione viene riposta nella realizzazione di ricette nuove e rivisitate, e nella scelta delle materie prime, sempre di primissima qualità. La cucina vede protagonista sia la carne che il pesce. Non mancano proposte vegane, vegetariane, bio e dedicate ai bambini. Primi piatti e dessert sono fatti in casa. Oltre a una ricca proposta di vini è degna di nota la carta degli *spirits*, con oltre 40 tipologie di grappe e acquaviti, 20 tipologie di rum e molto altro.



Spilimbergo  
Via Umberto I, 14  
33097 Spilimbergo PN  
T. +39 0427 2264  
staff@osteriadaafro.com

## Da Afro

Ristorante tipico  
 ① lun-sab: 8-14.45 / 17-22  
 dom: 8-14.45  
 — 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. +39 0427 50555  
info@ristorantelatorre.net

## La Torre

Ristorante gourmet  
 ① mar-sab: 12-14 / 19-22; dom: 12-14  
 Turno di chiusura: lunedì  
 — FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
 — COPERTI: 45 pax  
 — 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.



Spilimbergo  
Via Ugo Foscolo, 18  
33097 Spilimbergo PN  
+39 0427 2068  
info@salumilovison.com

## Salumificio A. Lovison

① mar-ven: 8-12 / 14-17.30  
 sab: 9-12  
 Turno di chiusura: lunedì, mercoledì e domenica  
 — LINGUE: EN



Il Salumificio A. Lovison nasce nel 1903 a Spilimbergo e da allora lavora esclusivamente suini nati, allevati e macellati in Friuli Venezia Giulia. Lovison utilizza solo maiali selezionati e con una genetica perfetta, allevati nel rispetto del loro benessere con un'alimentazione ricca di cereali e vegetali, no OGM. Anche la macellazione avviene con le dovute attenzioni, a pochi chilometri dall'azienda e solamente quando l'animale ha raggiunto l'adeguato sviluppo. Le carni vengono infatti lavorate nel giro di poche ore, garantendo la massima qualità del prodotto. I prodotti Lovison sono certificati idonei al consumo da parte delle persone celiache, con il marchio Spiga Barrata dell'AIC (Associazione Italiana Celiachia).

PRODOTTI  
Salumi ed insaccati.

## “Casato Bertoia” di Cesare Bertoia

⌚ lun-sab 17-19  
domenica o altri orari: su prenotazione  
— SALA DEGUSTAZIONE: 55 in piedi  
26 seduti  
— LINGUE: EN



“Casato Bertoia”, Azienda profondamente radicata nel proprio territorio di origine, è giunta con Cesare Bertoia alla quinta generazione e negli ultimi vent'anni si è concentrata nella coltivazione biologica delle migliori varietà autoctone e stagionali di frutta e orticole a pieno campo utilizzate per la trasformazione e conservazione in modo naturale. La produzione comprende una gamma di prodotti sott'olio, in agrodolce, oltre che di creme vegetali e confetture extra di frutta. Tutti i terreni sono convertiti ad agricoltura biologica, le lavorazioni avvengono con metodo naturale e il packaging dei prodotti è completamente riciclabile. “Casato Bertoia” dispone di Area Shopping e di Area Degustazione. Inoltre gli ospiti possono accedere a un Parco Verde e a un'attrezzata Area Camper dove godere di una piacevole vacanza immersi nella natura. Possibilità di effettuare escursioni naturalistiche nei vicini Magredi o storico-culturali nel territorio circostante.

### PRODOTTI

Radicchio di campo bio sott'olio, Melanzane bio sott'olio, Zucchine bio sott'olio, Crema di Porro bio, Crema di Cipolle bio, Cipolline in agrodolce, Confettura extra di Albicocche bio, Confettura extra di Amoli bio, Confettura extra di Ciliegie bio, Confettura extra di Zucca bio.



## Borgo delle Oche

⌚ mer: 17-19; ven: 16-19; sab: 9.30-12.30  
Turno di chiusura: lunedì, martedì, giovedì e domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione  
60/70 pax seduti  
— VISITE: solo su prenotazione  
— SUPERFICIE: 7 ettari  
— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



L'Azienda Agricola Borgo delle Oche, a conduzione strettamente familiare, ha sede nel centro medievale di Valvasone e si sviluppa su una superficie di 10 ettari, di cui 7 a vigneto, nella zona DOC Friuli Grave. L'essenza della filosofia aziendale è basata sul rispetto dell'ambiente e su un utilizzo coscienzioso delle risorse naturali. Un pensiero che si concretizza nell'attesa paziente dei tempi che la natura impone e nel cogliere al momento giusto il frutto del lavoro dell'uomo, del suolo, dell'aria, dell'acqua, del sole e delle piante. Per la difesa dai parassiti in vigneto sono utilizzati esclusivamente prodotti biologici e quasi totale è la difesa biologica contro le muffe, principalmente costituita da zolfo biologico e poltiglia bordolese o prodotti a base di rame a basso impatto ambientale. Il diserbo sotto la fila è esclusivamente meccanico. È possibile visitare la cantina e degustare i vini dell'azienda.

### PRODOTTI

Traminer, Friulano, Sauvignon, Malvasia istriana, Pinot Grigio, Bianco Lupi Terrae; Merlot, Refosco dal Ped. Rosso, Riserva Sval; Traminer passito (Alba); Terra&cielo extrabrut metodo classico.



Varmo  
Via Sentinis, 3  
33030 Gradiscutta di Varmo UD  
T. +39 0432 778003  
info@datoni.net

## Trattoria Da Toni

Ristorante gourmet  
① mar: 19-23 ; mer-dom: 12-23

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 120 interni - 30 esterni

— LINGUE: EN



Novant'anni di storia e di esperienza in cucina caratterizzano questa trattoria immersa in un rigoglioso parco con perni secolari. Con la bella stagione si mangia sotto il portico che dà sul giardino, d'inverno è possibile assaporare le pietanze accanto al tradizionale fogolar. Menù tipico friulano, dove la polenta, elemento base del mangiare contadino, talvolta protagonista, altre semplicemente contorno, è sempre presente. L'anatra allo spiedo è il piatto simbolo del locale, ma non mancano i prosciutti di Sauris e San Daniele, la minestra di orzo e fagioli, le carni alla brace, il pesce di fiume, la pasta fatta in casa e le confetture artigianali. Dalla cantina un'ampia selezione di vini regionali e non.



Vivaro  
Via Roma, 14  
33099 Vivaro PN  
T. +39 0427 97037  
info@gelindo.it

## Gelindo dei Magredi Country Resort

Ristorante tipico

① lun-dom: 7-24

— COPERTI: 250 interni - 60 esterni

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— 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 aromatiche 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.



Zoppola  
Via Favetti, 25  
33080 Zoppola PN  
T. +39 0434 97021  
visite@distilleriapgura.com

## Distilleria Pagura

① lun-sab: 9-12 / 14-19

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 seduti

— 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.



Zoppola  
Via Risorgimento, 5  
33080 Zoppola PN  
T. +39 0434 939309  
mulinodizoppolaosteria@gmail.com

# Mulino di Zoppola

Ristorante tipico

① mar-dom: 10.30-14.30 / 18-23

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 70 interni - 50 esterni

— LINGUE: EN; DE



Il ristorante Mulino di Zoppola accoglie i suoi ospiti nell'ampia sala d'ingresso con la degustazione di un calice di bollicine accompagnato da gradevoli stuzzichini. Si procede poi nelle due sale ricavate tra le macchine originali dell'antico mulino in un contesto dall'atmosfera suggestiva. La cucina del Mulino di Zoppola è una sorprendente rivisitazione di ciò che offre il territorio, realizzata rispettando la stagionalità delle materie prime alla ricerca di sensazioni e sapori unici. Il locale propone esclusivamente carne. Vengono proposti, tra gli altri, i classici tagli di Scottona, il Tomahawk - una bistecca gigante a forma d'ascia - e il French Rack di suino iberico. Si conclude con dolci genuini preparati dallo chef.



DA NOI  
IN PIANURA

FVG





**Da noi in pianura**  
avrai modo di scoprire  
la tipica cucina  
friulana, quella

dei grandi classici  
portabandiera del  
gusto furlan doc.



In queste zone la tradizione  
enogastronomica è scandita  
da piatti a base di **carne**  
**suina** e insaccati ma  
anche dai prelibati **asparagi**  
bianchi di Tavagnacco che  
sono celebrati in numerosi  
eventi primaverili.



# Dove scoprire i classici della cucina friulana



Un viaggio nel  
cuore del Friuli,  
passando dal centro  
geografico della  
regione e percorrendo  
un itinerario che  
parte poco a nord  
di **Udine** e le sue  
rinomate **osterie**  
e si estende a tutta  
la pianura.



Entra nelle nostre  
aziende e scopri le  
antiche ricette che  
ogni norcino conserva  
con grande cura per  
produrre il salame  
friulano, la salsiccia,  
la soppressa, la  
pancetta, il lardo,  
la marcundela (trito  
di fegato, milza, reni  
e polmoni), il musetto.



Chiedi nei nostri  
ristoranti questa delizia  
al formaggio a cui pochi  
sanno resistere: il **frico**.  
Da noi in pianura si può  
assaggiare ovunque  
perdendosi in un  
territorio con suggestive  
distese collinari  
costellate da castelli,  
ville storiche e borghi  
immersi nel verde.

# Anjul - Antichi Saponi Moderni

— LINGUE: EN; DE



Una piccola realtà emergente che realizza prodotti tipici d'eccellenza. Tra questi il Furlanut - Il biscotto di Udine, è il prodotto principe. Si tratta di un biscotto nato dalla ricerca di antiche ricette friulane, rielaborate in chiave moderna, e prodotto con materie prime di altissima qualità provenienti dal territorio quali il mais delle Valli del Natisone, le noci di Rivignano, l'uvetta e il verduzzo Friulano, un pizzico di cannella. Preparato rigorosamente a mano per non modificare le parti organolettiche delle materie prime, questo biscotto è senza glutine, senza derivati di origine animale, senza lieviti né coloranti, conservanti o aromi artificiali.

## PRODOTTI

Furlanut - Il biscotto di Udine.

# Agribirrificio Artigianale Villa Chazil

① mar-ven: solo su prenotazione

sab: 10-18

Turno di chiusura: lunedì e domenica

— VISITE: 35 persone max

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 pax in piedi

45 pax seduti

— LINGUE: EN; DE; FR



L'azienda deve il suo nome a un antico toponimo di Villaccia, una località del comune di Lestizza al centro della pianura friulana, menzionato già in documenti risalenti al 1145. A Villa Chazil, facendo ricorso 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, l'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, CREPUSCOLO (stile pale ale), ALBA (stile american lager), RUGGUIADA (alta fermentazione aromatizzata ai fiori di sambuco e scorze di limone), STRARIPA (stile belgian), IPASOLE ROSSO (stile Irish red ale), KONIKAZIL (stile kolsh con luppolo fresco aziendale), ECLISSI (stile stout aromatizzata con fave di cacao), CODE BUIE (alta fermentazione aromatizzata alla canapa).



Martignacco  
Via I Maggio, 57  
33035 Martignacco UD  
T. +39 348 5421906  
agriturismotinaja@gmail.com

# Agriturismo La Tinaja

## Agriturismo

① mer-gio: 17-21

ven-sab: 10.30-13.30 / 17-23

dom: 10.30-23

Turno di chiusura: lunedì e martedì

giugno e luglio chiuso mercoledì e giovedì

Periodo di chiusura: Fine luglio - Inizio agosto

— FASCIA PREZZO: fino a € 20

— COPERTI: 40 interni - 50 esterni

— LINGUE: EN; ES



Immerso nel verde e a conduzione familiare, l'agriturismo La Tinaja propone una cucina naturale, garantita da un menù che segue la stagionalità dei prodotti, con piatti ispirati dalla tradizione regionale e ricette rustiche e genuine. La base principale della cucina è rappresentata dalla carne di maiale, sia tradizionale che di Cinta Senese. Nell'agriturismo si possono trovare vini, frutta e ortaggi da agricoltura biologica e specialità gastronomiche della tradizione friulana prodotti e lavorati in casa. Il menù comprende anche una scelta di piatti vegetariani.

## PRODOTTI

Salame, Salame punta di coltello, Soppressa, Prosciutto crudo, Lardo, Gnocchi di patate, tagliatelle, frico, frittate, stinco, costa, salsiccia, musetto e brovada, tagliata, porchetta.



Martignacco  
Via Spilimbergo, 182  
33035 Martignacco UD  
T. +39 0432 677155  
buiese@buiese.it

# Buiese Distillerie

① lun-sab: 8.15-12.30 / 14-19.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 pax

— PRODUZIONE: 100.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN



L'anno di fondazione è il 1918, il luogo è Ceresetto di Martignacco, località ai piedi di una delle più belle colline friulane. Qui Giuseppe Buiese acquista dai conti Miani una preesistente distilleria e l'adiacente casa padronale. Sin dall'inizio, grappe e liquori si distinguono per la loro qualità e, già nei primi anni Venti, la distilleria riceve i primi premi e riconoscimenti nazionali e internazionali. Nel 1962 Remo Buiese, che nel frattempo ha ereditato l'attività dal padre, per far fronte alla crescente domanda, decide di trasferirsi a Martignacco, dove edifica un nuovo stabilimento che gli permetterà di incrementare la produzione in quantità e qualità. Diversi ampliamenti si succedono nel tempo, fino al 1999, quando Remo, assieme al figlio Cristiano, porta a compimento la costruzione dell'attuale stabilimento, dove trovano spazio le cantine di invecchiamento e i nuovi impianti di distillazione. Accanto alla distilleria si trova la bottega aziendale, dove si possono degustare e acquistare tutti i distillati e i liquori Buiese.

## PRODOTTI

Grappe, liquori e distillati artigianali, idee regalo.



Mortegliano  
Via Udine, 19  
33050 Mortegliano UD  
T. +39 340 4875173  
info@dambrosiogelato.it

# D'Ambrosio Gelateria Naturale

① mar-dom: 15.30-21  
Turno di chiusura: lunedì  
Primavera-Estate aperto tutti  
i giorni ore 15-22  
\_\_LINGUE: EN



L'insegna identifica due gelaterie, a Mortegliano e Udine, nelle quali è servito un gelato artigianale, etico e capace di enfatizzare i vari gusti. Si utilizzano ingredienti del territorio, provenienti da filiere ultracorte connaturate alla dimensione dell'azienda e al livello di qualità ricercata. Metodi produttivi semplici consentono di produrre gelato e cioccolato di ottima qualità, entrambi soggetti a protocolli di produzione *gluten-free*. Con l'intento di valorizzare e diffondere la cultura del gelato artigianale, il laboratorio di Mortegliano è aperto a tutti coloro che desiderano conoscere quest'arte attraverso dimostrazioni o brevi corsi, con la possibilità di cimentarsi nelle varie preparazioni. Durante la stagione fredda, nel laboratorio di Udine, anche dimostrazioni sulla produzione del cioccolato.

## PRODOTTI

Gelato, pasticceria fredda, Cioccolato raro  
e d'alta qualità (mesi invernali).



Mortegliano  
Via Divisione Julia, 14  
33050 Mortegliano UD  
T. +39 0432 760187  
info@danando.it

# Trattoria Da Nando

Ristorante gourmet

① lun-sab: 12-15 / 18-23; dom: 12-15  
Turno di chiusura: martedì  
\_\_COPERTI: 140 interni - 60 esterni  
\_\_FASCIA PREZZO: oltre € 40  
\_\_LINGUE: EN



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. Ingredienti che la brigata di cucina rielabora seguendo le stagioni e i suggerimenti di Ivan che, da ispiratore dei menu, 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.



Pasian di Prato  
Via Udine, 60  
3037 Colloredo di Prato UD  
T. +39 0432 652527  
F. +39 0432 652527  
info@alcerjeben.it

# Al Cercjeben

Ristorante tipico

① lun: 11-15; mar-sab: 11-15 / 18-24  
Turno di chiusura: domenica  
\_\_FASCIA PREZZO: € 20-30  
\_\_COPERTI: 100 interni - 20 esterni  
\_\_LINGUE: EN; DE



Un locale confortevole e rustico dove fermarsi a degustare un'accurata selezione di vini insieme a salumi e formaggi italiani. Questi ultimi sono accompagnati da mostarde, confetture, miele e frutta. Il menu della trattoria, ricco di proposte tipiche e dolci fatti in casa, è costruito secondo le stagioni e nel rispetto del territorio. La cucina proposta si basa sull'equilibrio tra piatti di carne, formaggio e verdure. Nel fine settimana è protagonista il pesce.



Pasian di Prato  
Via D'Antoni, 21  
33037 Pasian di Prato UD  
T. +39 0432 662001  
F. +39 0432 662002  
info@antonuttivini.it

# Antonutti Vini

⌚ lun-ven: 8-18; sab: 9-13

Turno di chiusura: domenica

— COPERTI: 15 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 15 persone max

— SUPERFICIE: 68 ettari

— PRODUZIONE: 1.000.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE; FR



Esattamente cento anni di storia, una produzione ampia e qualificata e lo stimolante confronto tra ben quattro generazioni sono il biglietto da visita di Antonutti Vini. 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, parte su terreni magri e sassosi della riva destra del Tagliamento e parte su terreni più grassi e argillosi dove un'attenta conduzione rispetta le caratteristiche varietali di ciascun vitigno. La produzione di oltre un milione di bottiglie presenta una gamma di vini a catalogo in continua evoluzione. Per scelta stilistica i bianchi non vengono sottoposti a maturazione in legno al fine di mantenere nitidezza olfattiva e gustativa, coniugando semplicità e linearità con un'interessante ricchezza di sfumature. I rossi, corposi e vellutati, vengono affinati in tonneau per esaltare la potenzialità dei vitigni a bacca rossa. Fra questi da segnalare il Poppone, un uvaggio di Merlot da uve passite e Pignolo, vitigno autoctono friulano. Non manca una proposta degna di nota di spumanti, sia metodo classico che charmat. Nell'elegante sede di rappresentanza di Pasian di Prato l'azienda è disponibile ad organizzare visite della cantina e degustazioni.

[www.antonuttivini.it](http://www.antonuttivini.it)



Pavia di Udine  
Via Aquileia, 104  
33050 Percoto UD  
T. +39 0432 676331  
info@nonino.it

# Nonino Distillatori

⌚ lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18

Turno di chiusura: sabato e domenica

⌚ Borgo Nonino: Mar-Sab: 10-12.30 /

14.30-18.30 Chiuso: lunedì e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 40 pax

— SUPERFICIE: 41 ettari

— FASCIA PREZZO: € 11-20

— LINGUE: EN; DE



La famiglia Nonino si dedica all'arte della distillazione 100% con metodo artigianale dal 1897, anno in cui Orazio Nonino stabilisce a Ronchi di Percoto la sede della propria distilleria, esistita sino ad allora come alambicco itinerante. Un'attività di cui i componenti della famiglia si occupano in prima persona ancora oggi seguendo direttamente il processo produttivo attraverso cinque distillerie artigianali, una per ogni membro della famiglia, ciascuna con 12 alambicchi in rame discontinui a vapore più 12 per i nipoti. Un segno di continuità per la produzione delle rinomate grappe e acquaviti Nonino. Eletta a San Francisco "Migliore Distilleria del Mondo 2019" by Wine Enthusiast, Nonino è conosciuta, oltre che per la grande qualità, per l'approccio rivoluzionario. Nel 1973 la creazione del Monovitigno® Nonino, ottenuto distillando separatamente le vinacce dell'uva Picolit, ha rappresentato un turning point per l'intero settore. Due anni dopo, l'azienda guidata da Giannola e Benito Nonino, istituisce il Premio Nonino Risit d'Aur, oggi fra i più importanti premi letterari internazionali in Italia. È del 1984 la creazione dell'Acquavite d'Uva, ÙE®, ottenuta distillando l'uva intera. I Nonino proseguono l'evoluzione della Grappa - Italian Cocktail

[www.grappanonino.it](http://www.grappanonino.it)

# Salumificio Dentesano

⌚ lun-ven: 8-12.30 / 14.30-17  
Turno di chiusura: sabato e domenica  
— SALA DEGUSTAZIONE: 20 *in piedi*  
20 seduti  
— LINGUE: EN



Il Salumificio Dentesano propone dal 1954 le più amate specialità della tradizionale salumeria friulana e mitteleuropea. L'azienda, a conduzione familiare, basa il suo successo sulla passione e su un saper fare tramandato da generazioni. Segreti trasmessi di padre in figlio, insieme a valori fondamentali come il rispetto della natura e dei suoi equilibri. Prosciutto cotto e salumi sono i best seller del marchio che ha sede nella pianura friulana, a pochi chilometri da Udine.



# Casali Magnis

⌚ mer-ven: 17-22; sab-dom: 11-14 / 17-23  
Turno di chiusura: lunedì e martedì  
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 pax interni  
— SUPERFICIE: 2.5 h DOC Friuli e Colli Orientali  
— PRODUZIONE: 5.000 bottiglie e sfuso  
— FASCIA PREZZO: € 11-20  
— LINGUE: EN; DE; SL; RU



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 Tigliano. 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 dei percorsi cicloturistici che toccano la tenuta, come "I vot anei di Remanzas".

## PRODOTTI

Ribolla gialla spumante, Friulano, Ribolla gialla, Merlot, Cabernet, Nostran il Refosco delle nostre Terre, Succo di mela, Miele.





Tavagnacco  
Via Matteotti, 7  
33020 Tavagnacco UD  
T. +39 0432 660240  
info@algrop.com

## Trattoria Al Grop

Ristorante gourmet  
 ① lun-dom: 12-14.30 / 19-22.30  
 gio: 19-22.30  
 Turno di chiusura: mercoledì  
 — FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
 — COPERTI: 150 pax  
 — RICETTIVITÀ: Residenza Turistico  
 Alberghiera La locanda del Grop  
 — LINGUE: EN



Locale dall'atmosfera calda e familiare, la trattoria Al Grop ha sede alle spalle del magnifico parco secolare di villa di Prampero. D'estate si mangia in terrazza con vista sul parco. La cucina, vero e proprio bastione della tradizione friulana, ha fatto dell'asparago il suo emblema culinario. Ogni lunedì, d'inverno, il bollito. La scelta dei vini è molto ampia e spazia tra produttori friulani e italiani.



Udine  
Via Liguria, 252  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 565411  
info@agliamici.it

## Agli Amici 1887



Ristorante gourmet  
 ① mar: 19.30-22  
 mer-dom: 12.30-14 / 19.30-22  
 Turno di chiusura: lunedì  
 — FASCIA PREZZO: oltre i € 90  
 — COPERTI: 30 interni  
 — LINGUE: EN; DE; FR



Battezzato così negli anni '60, il ristorante vanta oltre 130 anni di tradizione. La conduzione è curata da Emanuele e Michela Scarello, fratello e sorella. Michela perpetua la tradizionale ospitalità di famiglia e si dedica a far scoprire i vini di piccoli produttori o di vigneti dimenticati. Emanuele rinnova con la sua vena ispirata il repertorio gastronomico tradizionale. Nei suoi piatti perfettamente elaborati si uniscono con originalità i prodotti di una regione che abbraccia il mare e la montagna. Il ristorante ha ricevuto due stelle dalla guida Michelin.



Udine  
Via della Prefettura, 16  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 504387  
segreteria@fgvusto.it

## Caffè Tomaso

Ristorante tipico  
 ① lun-ven: 11.30-15 / 18.30-22.30  
 sab: 18.30-22.30  
 Turno di chiusura: domenica  
 — FASCIA PREZZO: € 30-40  
 — COPERTI: 40 interni - 20 esterni  
 — LINGUE: EN



Udine  
Via Petrarca, 45  
33100 Udine UD  
T. +39 334 1530091  
catia@cuoriditerra.it

## Cuori di terra

① lun-sab: solo visite su prenotazione con preavviso di 5 giorni  
 Turno di chiusura: domenica  
 — VISITE: 15 persone max  
 — LINGUE: EN



Con terrazza affacciata sugli storici Giardini Ricasoli, il locale propone eleganti combinazioni di cucina classica e innovazione. Compilato giornalmente, il menù presenta piatti della tradizione rivisitati con un tocco creativo. La cucina privilegia prodotti freschi del territorio scelti in base alla stagione. L'atmosfera è calda e l'ambiente accogliente e curato nei dettagli.

278  
279

### WORKSHOP

realizzazione di un manufatto di piccole dimensioni al grezzo e senza cottura (il manufatto cotto può essere spedito al cliente in una seconda fase previo pagamento dei costi di spedizione)  
 Modalità di prenotazione: preavviso di 5 giorni Rivolto a: Adatto a solo adulti e bambini accompagnati da adulti.  
 Numero partecipanti: da 1 a 5  
 Costo: € 30 a persona.

### PRODOTTI

Oggettistica in ceramica.



Udine  
Via Giovanni da Udine, 27/29  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 509993  
F. +39 0432 511221  
info@fucinalongobardamazzola.it

## Fucina Longobarda Mazzola

⌚ lun-sab: 9-12 / 15-19 solo su prenotazione con preavviso di 1 settimana

Turno di chiusura: domenica

— VISITE: 5 persone max

— LINGUE: EN



Specializzata in creazioni orafe, la Fucina Longobarda Mazzola ha ricevuto negli anni l'incarico di realizzare numerosi premi, medaglie commemorative e targhe, commissionati da privati e associazioni di rilevanza nazionale e internazionale. La storia dell'azienda inizia nel 1967 con "Sperimentazione orafa", la prima bottega aperta da Elio Mazzola a Udine. Dopo due trasferimenti di sede e una continua evoluzione creativa, il laboratorio si è insediato nel 1982 nell'attuale sede di via Giovanni da Udine dove l'attività del fondatore e del suo staff continua con l'entusiasmo e la passione degli inizi.

### PRODOTTI

Oreficeria d'autore anche su disegno del cliente e oggettistica d'arte.



Udine  
Via Artico di Prampero, 2  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 501066  
info@allatavernetta.com

## Hostaria alla Tavernetta

Ristorante tipico

⌚ mar-sab: 12-15.30 / 19-24

Turno di chiusura: lunedì e domenica

— 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'ospitalità della famiglia 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 del ristorante è il territorio con le sue eccellenze. Grande cura della qualità, rispetto della stagionalità e valorizzazione delle tradizioni, senza disdegno qualche interessante 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. +39 0432 545096  
F. +39 0432 545096  
hotel@ladimoret.it

## Il Fogolar - Là di Moret

Ristorante gourmet

⌚ lun: 19.30-22; mar-sab: 12-14 / 19.30-22  
dom: 12-14

— FASCIA PREZZO: oltre i € 40

— COPERTI: 70 interni

— RICETTIVITÀ: Best Western Plus 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 Zanon, 16/A  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 508658  
info@legatoriamoderna.it

## Legatoria Moderna

⌚ lun-sab: solo su prenotazione con preavviso di 7 giorni

Turno di chiusura: domenica

— VISITE: 5 persone max

— LINGUE: EN



La bottega, nata nel 1966, conserva ancora oggi l'atmosfera artigiana delle origini malgrado la modernizzazione delle attrezzature. Caratteristica esclusiva dell'attività sono le legature a mano realizzate anche secondo le tradizioni giapponese, copta e criss cross. La bottega si occupa inoltre di riparazione e ripristino di libri e volumi, con lo stile e la tecnica originale, oltre alla realizzazione di album fotografici, diari e agende. Grazie alla collaborazione con scatolifici artigianali e sartorie, la Legatoria Moderna fornisce scatole, astucci, cofanetti e custodie su misura, rivestiti con materiali di pregio, abbinati al contenuto. Oltre a una linea di idee regalo personalizzabili.

### WORKSHOP

Creazione di un piccolo diario, completamente rilegato da coloro che partecipano al laboratorio.

Modalità di prenotazione: preavviso di 15 giorni. Rivolto a: Adatto solo a adulti.

Numeri partecipanti: da 4 a 6

Costo: € 36 a persona.

### PRODOTTI

Album fotografici, diari, agende.



Udine  
Via Piave, 2/A  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 21645  
osteria-aquilanera@hotmail.com

## Osteria Aquila Nera

Ristorante italiano  
① lun-sab: 12-15 / 19-23  
Turno di chiusura: domenica  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 35 interni - 30 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Indirizzo classico dell'ospitalità udinese dal primo '900, l'Aquila Nera riapre nel giugno del 2011 puntando su freschezza e qualità delle materie prime. La voglia di conquistare una clientela alla ricerca di esperienze enogastronomiche appaganti si materializza in un'ospitalità attenta ai dettagli e in menù che propongono i gusti della tradizione friulana senza rinunciare a una ricerca orientata in altre direzioni. Il menù ruota ogni cinque settimane offrendo la possibilità di degustare sapori sempre nuovi. Per gli appassionati un delizioso assortimento di formaggi di Malga Alta Carnia, salumi locali ricercati e i sottili, piacentini, dell'azienda agricola Pisaroni. Ampia la scelta di vini che spazia dal Collio friulano ai rossi piemontesi ai celebrati Pinot nero dell'Alto Adige.



Udine  
Via Molin Nuovo, 37/7  
33100 Udine UD  
T. +39 347 2603970  
info@themissingpiece.it

## themissingpiece.it

① lun-sab: 8-13 / 14-17 solo su prenotazione con preavviso di 1 giorni  
Turno di chiusura: domenica  
— VISITE: 50 persone max  
— LINGUE: EN; DE; FR



L'antica arte del mosaico è presentata da The Missing Piece in una veste innovativa e contemporanea, declinata nella progettazione e realizzazione di complementi d'arredo, pannelli decorativi, oggetti d'arte e accessori di moda. Il laboratorio artistico è specializzato nella lavorazione di marmi, ciottoli, mosaico a foglia d'oro, vetro colorato e murrine veneziane. Le creazioni, realizzate su ordinazione, possono essere personalizzate rendendo ogni opera un pezzo unico.

### WORKSHOP

Realizzazione di un mosaico a ciottoli su bozzetto a scelta.  
Modalità di prenotazione: preavviso di 7 giorni.  
Rivolti a: adulti e bambini accompagnati da adulti.  
Numero partecipanti: massimo 30 persone a sedere.  
Costo: € 30 a persona.

PRODOTTI  
Mosaici.



Udine  
Via Pelliccerie, 4  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 500544  
anticamaddalena@gmail.com

## Trattoria Osteria Antica Maddalena

Ristorante tipico  
① lun: 18-24; mar-sab: 11.30-15 / 18.30-24  
Turno di chiusura: domenica  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 70 interni - 25 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Nel cuore pedonale di Udine potete incontrare la Trattoria Osteria Antica Maddalena, un indirizzo storico che si propone con eleganza tra attualità e tradizione in spazi accoglienti e ristrutturati con gusto. D'estate, un piccolo *dehors* sull'antica via Pelliccerie permette di pranzare o cenare all'aperto. Il menù propone pesce fresco, carne e piatti del territorio, accompagnati dai migliori vini friulani.



Udine  
Via Valvasone, 4  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 508982  
info@vitellodoro.com

## Vitello d'Oro

Ristorante gourmet  
① lun: 19-22.30  
mar-dom: 12-14.30 / 19-22.30  
Turno di chiusura: mercoledì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 70 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.



FVG





**Da noi sul Carso** resterai affascinato da una terra arida e difficile ma resa fertile dall'impegno e dalla passione dei tenaci produttori della zona.



Lasciati affascinare dalla natura strepitosa della **Val Rosandra**, scopri la produzione del suo vino e il famoso olio extravergine **Tergeste**.



Entra nelle **osmize** o nei ristoranti e assaggia la **jota**, una tradizionale minestra di fagioli e crauti.

# Trieste e il Carso, emozioni per ogni senso



Tutta da scoprire è questa splendida zona del **Carso**, territorio di confine, con un occhio al mare

Adriatico e l'altro all'aspro altopiano che fa da cornice a **Trieste**. Una piacevole pausa in uno dei suoi **caffè storici** è un'esperienza imperdibile per conoscere la ricca cultura di questa città. Nei tipici **buffet** si possono assaggiare – a tutte le ore – diversi prodotti come la porcina (coppa di maiale bollita) o il Cotto di Trieste accompagnati dalla senape o dal kren (radice di rafano).



Entra nelle nostre cantine, apprezza i nostri **vini** e i **formaggi** che non passano attraverso la pastorizzazione proprio per mantenere intatta la carica batterica ed esaltare la ricchezza botanica presente nei foraggi utilizzati per l'alimentazione degli animali.



Assaggia il formaggio **Jamar**, stagionato per almeno quattro mesi in fondo a una grotta carsica e gli altri prodotti del Carso: i sottaceti, il prosciutto crudo del Carso, i formaggi tipici, magari accompagnati dal miele di Marasca, molto diffuso nella zona, la porcina, il pane fatto



in casa, il tutto abbinato ad un calice di **Terrano** o di aromatica **Vitoska**.

## Podere Marcello

⌚ ven: 17-22.30  
sab-dom: 11-14.30/17-22.30  
Turno di chiusura: da lunedì a giovedì  
SUPERFICIE: 2 ettari  
PRODUZIONE: 8.000 bottiglie annue  
RICETTIVITÀ: 20 posti  
LINGUE: EN; SL



Meta ideale per chi desidera riscoprire la ricchezza agroalimentare del territorio e prendersi una pausa rilassante, l'agriturismo Silene propone una cucina fatta di piatti genuini tra i quali quelli preparati con le erbe spontanee rappresentano la più apprezzata specialità. Situato sul Carso, in provincia di Gorizia, l'agriturismo è parte dell'azienda agricola Podere Marcello. La proprietà comprende due piccoli vigneti, un grande orto, un frutteto misto e si dedica alla produzione di vino IGT, prodotti di ortofrutta biologici e conserve vegetali e di frutta.

### PRODOTTI

Servizio agrituristicco, specialità erbe spontanee, vendita prodotti ortofrutticoli, trasformati, vino.

## Al Pescaturismo

Agriturismo  
⌚ ven-sab: 12-14 / 19-21.30; dom: 12-14  
marzo-aprile; novembre-dicembre  
⌚ gio-dom: 12-14 / 19-21.30  
maggio-giugno; settembre-ottobre  
⌚ mer: 19-21.30; gio-dom: 12-14 / 19-21.30  
luglio-agosto  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 90 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN; DE; ES



Al Pescaturismo è un agriturismo specializzato nella degustazione di frutti di mare allevati dai proprietari nell'attività di mitilicoltura di famiglia. L'azienda, dotata di un centro di depurazione, spedizione e vendita di molluschi, sia all'ingrosso che al dettaglio, ha sede al Villaggio del Pescatore, incantevole paesino affacciato sul Golfo di Trieste, a due passi dal Carso che ospita da almeno un paio di generazioni una piccola comunità di pescatori e coltivatori di mitili.

## Azienda Agricola Pipan Klaric

⌚ lun-dom: 11-22  
— 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: <sup>288</sup> 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.



Duino Aurisina  
Aurisina, 149  
34011 Duino Aurisina TS  
T. +39 392 3510917  
lovrets@alice.it

## Bunker Wine

Enoteca

⌚ mar-dom: 7-21  
Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: fino a € 20  
— COPERTI: 25 interni - 20 esterni  
— LINGUE: EN; SL



Bunker Wine è un'enoteca specializzata che promuove e rappresenta i prodotti tipici dell'altipiano carsico. Il locale propone vini provenienti dal Carso italiano, sloveno, dalla Valle del Vipacco, dal Collio e dall'Istria. Oltre a pranzi e aperitivi, Bunker Wine offre un servizio caffetteria e prima colazione. È inoltre possibile organizzare visite in cantina e gite enogastronomiche.



Duino Aurisina  
Loc. Sistiana, 43  
34011 Duino Aurisina TS  
T. +39 040 2907203  
fishhousesistiana@gmail.com

## Fish House

Ristorante italiano

⌚ lun-dom: 12-15 / 19-22.30  
Turno di chiusura: mercoledì  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 35 interni - 75 esterni  
— LINGUE: EN; DE; ES; SL; RU; FR



Si comprende subito dal nome la filosofia di questo ristorante che possiamo trovare nel centro di Sistiana, sulla strada costiera che collega Monfalcone a Trieste. Il menù offre sia piatti della tradizione locale, opportunamente rivisitati, che ricette innovative con abbinamenti insoliti. Notevole la proposta di dolci. Altamente consigliata la prenotazione, in particolare per la cena durante la bella stagione.



Duino Aurisina  
Loc. Sistiana, 231/m  
34011 Duino Aurisina TS  
T. +39 040 291291  
info@ppst.it

## Portopiccolo

Ristorante italiano

⌚ lun-dom: sempre aperto a rotazione  
— LINGUE: EN; DE; SL; RU; FR



A Portopiccolo, elegante borgo di mare sul golfo Trieste, potete scegliere tra tante interessanti destinazioni per un pranzo, un aperitivo o una cena. Dal *Cliff Restaurant*, un viaggio nell'offerta della regione con selezione di ingredienti tipici tra terra e mare, al *Maxi's*, meta ideale per un pranzo o una cena chic con vista mare, uno snack sotto l'ombrellone oppure un cocktail serale sul molo. Si continua con la terrazza sul mare di *Bris Restaurant* dove assaporare la tradizionale cucina del Golfo di Trieste. Da provare anche *Oro di Napoli*, per una pizza dal sapore autentico, carni di primissima scelta e altre delizie del territorio. Per un pranzo veloce, anche take away, ecco *La Bottega*, dove gustare i vini del Collio e del Carso, e formaggi e salumi prodotti nelle vicine osmize. E ancora *Maxi's Beach Bar*, per un cocktail o un calice di vino da combinare con proposte culinarie tipiche, *Pek*, laboratorio di pasticceria, dove si sperimentano i dolci della tradizione locale e non solo, e *Babar*, per il caffè o l'aperitivo nella Marina di Portopiccolo.



Muggia  
Via Roma, 5  
34015 Muggia TS  
T. +39 388 3714744  
musicacaffe@gmail.com

## Osteria Alle Rose

Ristorante tipico

⌚ mar-dom: 9-15 / 18.30-22.30  
Turno di chiusura: lunedì  
Inverno: chiuso anche la domenica sera  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 40 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN



Osteria atipica nel cuore di Muggia caratterizzata da una gestione appassionata e informale. Vi si può scoprire una cucina creativa a base di pesce, ma non solo, che gode della creatività e delle ispirazioni dello chef Stefano. Un personale di sala paziente e disinvolto contribuisce a completare il quadro di questo originale locale.



Muggia  
Largo Nazario Sauro, 10  
34015 Muggia TS  
T. +39 040 9278908  
info@saldemar.it

## Sal De Mar

Ristorante italiano  
① lun-dom: 12-14.30 / 19-21.30  
Turno di chiusura: martedì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 70 interni - 70 esterni  
— LINGUE: EN; DE; FR; HR



Un ristorante ricco di atmosfera che propone ricette di famiglia preparate rigorosamente in casa. Gli ingredienti sono selezionati tra quelli di stagione e provengono dal territorio. Il Sal De Mar ha sede nel fortino veneziano che da oltre 300 anni cinge e protegge il mandracchio di Muggia. L'insegna racconta della primitiva funzione del fabbricato, deputato a magazzino del sale proveniente dalle saline delle Noghere. Muri di 2 metri di spessore a proteggere da possibili attacchi via mare uno dei beni più preziosi per la Serenissima: il sale marino.



Muggia  
Salita delle Mura 11/B  
34015 Muggia TS  
T. +39 340 4096716  
info@trattoriaalcastello.net

## Trattoria al Castello

Ristorante tipico  
① mar-dom: 12-14.30 / 19-22.30  
Turno di chiusura: lunedì  
Nel periodo invernale la domenica sera siamo chiusi  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 70 interni - 70 esterni  
— LINGUE: EN; SL



Aperta nel 1992, la trattoria al Castello è caratterizzata da un ambiente semplice e gradevole con due salette a cui, nella bella stagione, si aggiunge un terrazzo coperto, con vista mare, circondato dal verde. Il menù, a base di pesce, offre ghiotti piatti preparati con passione e cucinati in modo semplice: *sardoni in savor* o marinati, canoce bollite, *folpi* in insalata, cozze a scottadito, gransevola, polpa di granchio, come antipasto; zuppa di scorfano, gnocchetti con granchio, spaghetti alla marinara, risotto misto pesce o con *caperozzoli* tra i primi; fritto misto "leggero come una nuvola", grigliata mista, sardoni ai ferri o impanati e fritti, e pesce del giorno al forno o ai ferri. In determinati periodi il menù si arricchisce di piatti della tradizione triestina. Dolci casalinghi, tra cui il classico strudel, e ampia scelta di vini locali.



Muggia  
Via Darsella di S. Bartolomeo, 17  
34015 Muggia TS  
T. +39 348 2887650  
cristina@urizio.it

## Vigna sul Mar

① lun-dom: 9-18;  
— SALA DEGUSTAZIONE: 20-25 persone  
— SUPERFICIE: 5 ettari di vigneto DOC Carso;  
2 ettari di uliveto  
— PRODUZIONE: 25.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: meno di € 10  
— LINGUE: EN



L'azienda agricola Vigna sul Mar nasce nel 1999 per volontà della famiglia Urizio che ne detiene ancora la proprietà. I terreni sono disposti in un'area di grande bellezza, sovrastante il mare, a Lazzaretto di Muggia, in corrispondenza con il confine con la Slovenia. La superficie complessiva dell'azienda è di circa 9 ettari tra vigneti, uliveti e cantina. La produzione annuale è di circa 25.000 bottiglie.

### PRODOTTI

VINI BIANCHI: Malvasia e Sauvignon VINI ROSSI: Merlot e Refosco, olio extra vergine di oliva.



Sagrado  
Via Castelnuovo, 2  
34078 Sagrado GO  
T. +39 0481 99742  
F. +39 0481 960736  
info@castelvecchio.com

## Castelvecchio

⌚ lun-gio: 8-13 / 14-17; ven 17.30-21.30  
sab: 11-14 / 17.30-21.30  
Turno di chiusura: domenica  
— COSTO DEGUSTAZIONE: € 15-20 a persona  
— VISITE: su prenotazione  
— SUPERFICIE: 120 ha  
— PRODUZIONE: 140.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



L'Azienda Agricola Castelvecchio è a Sagrado nella zona DOC Carso. Immersa in una foresta di querce secolari, la tenuta presenta testimonianze di un passato ricco di fascino che si snoda nei secoli, dall'epoca romana fino ai giorni nostri. Al centro della tenuta si trova la Villa Della Torre Hohenloe, costruita alla fine del XVI secolo dai conti Tasso fu in vari periodi dimora di re e imperatori. Agli inizi del Novecento, Castelvecchio fu teatro delle vicende storiche della Grande Guerra, in conseguenza della quale questi terreni vennero strappati all'Imperatore d'Austria, la villa stessa fu per un periodo sede del comando militare italiano. Oggi, Castelvecchio conserva intatte le testimonianze di questi avvenimenti offrendo al visitatore la possibilità di ripercorrere in prima persona alcune tappe fondamentali per la storia e la cultura del secolo scorso. Va ricordato inoltre che all'interno dell'azienda si trova il Parco Ungaretti. La tenuta è dal 1986 di proprietà della famiglia Terraneo. Alla sua gestione appassionata e competente si deve la valorizzazione e l'affermazione enologica della produzione vinicola. È possibile effettuare visite in cantina, anche durante i fine settimana, e degustazioni nell'enoteca "La Foresteria di Castelvecchio".

[www.castelvecchio.com](http://www.castelvecchio.com)



San Dorligo della Valle  
Località Aquilinia, 420  
34018 San Dorligo della Valle TS  
T. +39 338 9186872  
bianchera@yahoo.it

## Fior Rosso 1823

⌚ lun-dom: 9-18  
— SALA DEGUSTAZIONE: 55 *in piedi* -  
25 seduti  
— VISITE: 55 persone max  
— LINGUE: EN; DE



Con sede a San Dorligo della Valle in provincia di Trieste, Fior Rosso 1823 produce olio extravergine di oliva della varietà autoctona Bianchera. Adatto sia alla cucina mediterranea che a quella continentale, l'olio prodotto nell'azienda di Adriana Zeriul gode di altissima considerazione per qualità, gusto e purezza; tra le sue principali caratteristiche organolettiche: un profumo fruttato medio intenso di tipo erbaceo con sentori di carciofo, mandorla e pomodoro, e un gusto che propone sensazioni di amaro e piccante. L'eccellenza dell'olio extravergine di oliva Fior Rosso, proveniente da piante di proprietà e indirizzato direttamente al consumatore, è certificata da numerosi premi e riconoscimenti.

PRODOTTI  
Olio Tergeste DOP, su richiesta: vino, formaggio, salumi.

294  
295

[www.fiorrosso.it](http://www.fiorrosso.it)



San Dorligo della Valle  
Loc. Dolina, 528  
34018 San Dorligo della Valle TS  
T. +39 348 3063298  
posta@radokocjancic.eu

# Kocjančič Rado

⌚ lun-dom: solo su prenotazione  
ven: 17-20

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 persone

— 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 arenacea 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 uvaggio 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.



San Dorligo della Valle  
Draga S. Elia, 22  
34018 San Dorligo della Valle TS  
T. +39 390 40228193  
adrilup@virgilio.it

# Locanda Mario

Ristorante tipico

⌚ lun-dom: 11-24

— Turno di chiusura: martedì

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 60 interni - 70 esterni

— LINGUE: EN; DE; SL



Alla base settentrionale della landa carsica del Monte Stena, da dove è possibile ammirare la Val Rosandra, Trieste e il mare Adriatico, si apre la bella valle di Draga Sant'Elia, nel comune di Basovizza. In questo caratteristico e tranquillo paese si arriva anche per assaporare le specialità della Locanda Mario, ristorante e albergo della famiglia Lupidi dal 1947. Rane e lumache sono il biglietto da visita del ristorante, assieme a funghi, selvaggina e alle famose "creme carsoline".



San Dorligo della Valle  
Loc. Bagnoli della Rosandra  
Boljunc, 624  
34018 San Dorligo della Valle - Dolina TS  
T. +39 346 7590953  
info@parovel.com

# Parovel Vigneti Oliveti 1898

⌚ lun-ven e dom: solo su prenotazione;  
sab: 11-18

— SALA DEGUSTAZIONE: 90 *in piedi* - 60 seduti  
— LINGUE: EN



Con il suo terreno argilloso misto di calcare e marne, ricco di minerali e di acque sotterranee dal microclima mediterraneo, la Riserva Naturale Val Rosandra - Dolina Glinščice rappresenta un'eccezione nel Carso Triestino. In quest'area della provincia di Trieste che si affaccia all'Istria, la produzione di vino e olio ha origine nel lontano 1300. È proprio qui, sulle colline dei fiumi Rosandra e rio Ospo, che la famiglia Parovel produce vini e olii extravergine da varietà autoctone sin dal 1898. Una storia che continua da quattro generazioni e che può essere approfondita con una visita. Chi lo desiderasse può infatti partecipare agli eventi del frantoio oleario e scoprire la cantina Parovel, con la sua tradizionale osmiza triestina.

## PRODOTTI

Vini DOC Carso-Kras e Olio Extravergina d'Oliva Bianchera Tergeste DOP.



San Dorligo della Valle  
Loc. Montedoro, 173  
34081 San Dorligo della Valle TS  
T. +39 328 5915990  
sancin@sancin.com

# Sancin

⌚ lun-ven: 9-18; sab: 9-17

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 20 persone

— SUPERFICIE: 8 ettari

— PRODUZIONE: 65.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN; DE; SL; HR



L'azienda si trova ai piedi della Val Rosandra, sul confine fra Carso e Istria, a ridosso del Golfo di Trieste e non lontano dalle pendici delle Alpi Giulie. Una cornice unica per un *terroir* speciale per la produzione del vino e dell'olio d'oliva. Come per la maggior parte delle cantine del Carso Triestino, l'azienda vitivinicola Sancin nasce da una famiglia appassionata di vino e innamorata del territorio a cui appartiene. Negli anni Novanta il fondatore apre a Dolina, il proprio paese natio, una tradizionale osmiza. Da allora la famiglia ha continuamente ammodernato l'attività rinnovando gli impianti e adottando una mentalità produttiva finalizzata alla coltivazione di varietà autoctone e alla perenne ricerca della qualità. La produzione, come da tradizione di questo territorio, si divide in viticoltura e olivicoltura, coniugando le conoscenze tramandate da generazioni con le moderne tecnologie. Passato e presente, esperienza e innovazione convivono così per dare vita a vini e olii in grado di suscitare sempre nuove emozioni.

## PRODOTTI

VINI SPUMANTI: Brut White; VINI BIANCHI: Glera IGT, Malvasia IGT, Quindicivendemmie; VINI ROSSI: Montedoro IGT, Refosco IGT, Merlot IGT, Granfuturo 2013; VINI DOLCI: Moscato Giallo IGT Vino Passito Dolce.

298  
299



Savogna d'Isonzo  
Via Gornji Vrh, 40-54  
34070 Savogna d'Isonzo GO  
T. +39 349 7957889  
info@castellodirubbia.it

# Castello di Rubbia

⌚ mar-ven: 14-16  
sab-dom: aperto su prenotazione  
Turno di chiusura: lunedì  
— LINGUE: EN



L'azienda vitivinicola ha sede nel paese di San Michele del Carso e trae il proprio nome dal castello che la ospita, la cui origine risale addirittura all'Età del Bronzo. La sua storia è ricca e intrigante e, nonostante le ripetute distruzioni - durante le Guerre Gradiscane (1615-1618) e la Prima guerra mondiale, quando in questo territorio correva la linea del fronte -, oggi il Castello di Rubbia risplende, ricostruito nella sua straordinaria bellezza. In collina, circondato da boschi e rocce affioranti, si estende lo storico vigneto Ušje che la famiglia Černic, dalla fine degli anni Novanta, fa rivivere con la coltivazione delle varietà autoctone del Carso: Vitovska, Malvasia Istriana e Terrano, in una distesa di filari che copre una superficie di 13 ettari. I vigneti sono coltivati seguendo l'equilibrio naturale di ciascuna vite con il metodo Simonit e Sirch, che dona solo pochi grappoli, perfettamente maturi e di grande qualità. Lunghe macerazioni e fermentazioni naturali equilibrate sulle bucce conferiscono al vino il DNA della vigna, lasciando che la natura trasmetta le sue suggestioni esaltando l'impronta di ciascuna annata. I vini, alla ricerca ciascuno della propria identità ed equilibrio, sono lasciati riposare per un periodo che varia da 2 a 5 anni in una cantina dalle volte a cupola, ricavata nella roccia del promontorio carsico. Un luogo la cui bellezza ha fatto diventare anche sede di concerti e mostre.

## PRODOTTI

LINEA CLASSICA: Terrano, Vitovska, Malvasja; LINEA "RISERVA": Leonard Malvasja, Trubar, Terran 2012; LINEA SPECIALE: Rosso della Bora, Bianco della Bora, Cadenza d'Inganno.



Savogna d'Isonzo  
Via Brežiči, 22 - Loc. San Michele del Carso  
34070 Savogna d'Isonzo GO  
T. +39 0481 882488 / +39 0481 882005  
C. +39 331 9846067  
F. +39 0481 882964  
info@devetak.com

# Lokanda Devetak

Ristorante gourmet  
⌚ sab-dom: 10-22.30  
Turno di chiusura: lunedì, martedì mercoledì, giovedì e venerdì  
— COPERTI: 70 interni - 15 esterni  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— LINGUE: EN



Questa caratteristica *gostilna* (trattoria, in sloveno) si trova nei luoghi che furono al centro delle battaglie della Prima guerra mondiale ed è da anni un punto di riferimento per la sua cucina multiculturale. Il locale ha una piacevole impronta di campagna in cui la cucina, che rispecchia la storia del Carso, è per tradizione presidiata dalle donne. Il menù, che segue rigorosamente le stagioni, interpreta le culture e le tradizioni slovena e austriaca, fuse con quella italiana. La cantina è scavata nella roccia carsica e propone un'importante collezione di distillati e 800 etichette di vini provenienti da tutto il mondo.



Sgonico  
Via Sagrado, 1  
34010 Sgonico TS  
T. +39 040 2296672  
info@ostrouska.it

# Azienda Agricola Ostrouska

Agriturismo  
⌚ lun-ven: aperto su prenotazione  
sab-dom: 10-22  
Nelle giornate di apertura su prenotazione si accettano solo gruppi da minimo 20 persone  
— SALA DEGUSTAZIONE: 60 seduti  
— LINGUE: EN



L'azienda Ostrouska, da sempre a conduzione familiare, si occupa di ricezione agritouristica dal 1986. Situata a Sagrado, nel cuore del Carso triestino, è un ottimo punto di partenza per camminate e passeggiate in mountain bike. Nelle vicinanze si trovano importanti mete turistiche come la Grotta Gigante, la Casa Carsica, l'orto botanico Carsiana e la riserva del Monte Lanaro. È inoltre meta ideale per chi vuole semplicemente rilassarsi nel verde della natura carsica, assaporando cibi genuini, degustando ottimi vini e godendo del bellissimo panorama con vista sul mare.

— PRODOTTI  
Vini autoctoni, ortaggi, salumi e carni di produzione propria.



Sgonico  
Sales 108 (SP6 km 3VII)  
34010 Sgonico TS  
T. +39 339 3678152  
info@bajta.it

## Bajta Fattoria Carsica

⌚ gio-ven: 9-14; sab: 9-17; dom: 9-12.30  
Turno di chiusura: lunedì, martedì e mercoledì  
— COPERTI: 120 in piedi - 90 seduti  
— VISITE: su prenotazione  
— SUPERFICIE: 5 ettari  
— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



Nata alcuni anni fa nella piccola frazione di Sales di Sgonico, nella zona DOC Carso, l'azienda agricola fattoria carsica Bajta, basa la propria economia sull'allevamento di suini allo stato brado e sulla viticoltura. In prossimità della sede, l'agriturismo del signor Slavko offre possibilità di ristoro e pernottamento. La cantina dei vini, situata nei sotterranei di Bajta, scende nel terreno diversi metri. Incastonata nel marmo carsico, ospita botti di diverso tipo, sia in legno di rovere, sia in acciaio. I vitigni coltivati sono il Terrano, la Vitovska e la Malvasia, varietà che trovano nel terreno carsico la base ideale per esprimere le loro qualità. La produzione vinicola complessiva sfiora i 300 ettolitri l'anno. Il rosso Terrano affronta due diverse lavorazioni che lo differenziano nella tipologia: affinato in botti di legno per un sapore caldo e robusto; oppure, diraspato a mano, dove una macerazione carbonica precede l'affinamento in botti di acciaio, per un'anima fresca e dinamica. La Vitovska, vitigno bianco, viene macerato per quattro giorni in rovere mentre il Majnik ottenuto da uve di Vitovska subisce una macerazione più breve e un affinamento in rovere meno intenso. La lavorazione del Malvasia avviene esclusivamente in acciaio destinando una parte del prodotto alla spumantizzazione con metodo classico.

### PRODOTTI

Terrano, Vitovska, Malvasia, maiali allo stato brando.



Sgonico  
Fraz. Samatorza, 21  
34010 Sgonico TS  
T. +39 040 229326  
F. +39 040 229326  
info@jcolja.eu

## Colja Jozko

⌚ lun-dom: 10-17  
— COPERTI: 90 in piedi; 70 seduti  
— VISITE: su prenotazione 70 persone max  
— SUPERFICIE: 3 ettari  
— PRODUZIONE: 6.000 bottiglie annue  
— RICETTIVITÀ: Agriturismo Colja Jozko  
— LINGUE: EN



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 introducendo 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

L'azienda si occupa di allevamento di suini da cui si ricavano la carne e i salumi. Produce inoltre vini autoctoni quali Vitovska, Malvasia e Terrano.



# Gruden Žbogar

⌚ mar-dom: 8-18  
Turno di chiusura: lunedì  
— LINGUE: EN; SL



Oltre quarant'anni fa, dal desiderio di "ritorno alle origini" dei titolari, ha inizio la storia dell'azienda agricola Gruden-Zbogar, oggi anche fattoria didattica e agriturismo. L'azienda si dedica alla vendita di prodotti tipici di produzione propria e all'allevamento di capre, vacche e maiali, rifacendosi all'antica tradizione della *transumanza* tra il Friuli (inverno) e Postumia (estate), quando il Carso veniva attraversato da esperti casari. Da loro, la famiglia ha ereditato l'entusiasmo per la caseificazione. La scelta di cercare di trasmettere le sensazioni dei profumi e sapori delle erbe del Carso al latte di capra e al latte vaccino separatamente, vede oggi produrre oltre venti tipi di formaggi freschi e stagionati. Non mancano formaggi tradizionali come il Tabor (vaccino) e il Nanos (vaccino e caprino). L'azienda produce inoltre il *prosciutto crudo del Carso*, realizzato come da tradizione attraverso un'alimentazione capace di esaltare i profumi della carne.

## PRODOTTI

Formaggi vaccini e caprini, salumi insaccati, vino, miele, confetture, sciroppi, artigianato con i sacchetti profumati con lavanda.



Sgonico  
Loc. Sgonico, 3/A  
34010 Sgonico TS  
T. +39 040 229123  
info@gustintrattoria.com

# Trattoria Gostilna Gustin

## Ristorante tipico

⌚ lun-mar: 9-15; gio-dom: 9-22.30  
Turno di chiusura: mercoledì  
— COPERTI: 50 interni - 80 esterni  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— LINGUE: EN; SL



A Sgonico, sul Carso triestino, un locale curato, semplice e ospitale, dove i clienti sono accolti con cortesia e disponibilità da uno staff tutto al femminile. Ricette antiche e sapori tradizionali della cucina triestina e tipica del Carso, preparati con ingredienti freschi e di stagione, per un menu che ogni giorno propone un piatto diverso. Dalla cantina una scelta di vini autoctoni adatti ad accompagnare tutte le portate e a esaltarne il sapore.



Trieste  
Loc. Padriciano, 193  
34149 Trieste TS  
T. +39 338 8804089  
info@agriturismogrgic.com

# Agriturismo Grgić

## Agriturismo

⌚ ven-dom: aperto  
Turno di chiusura: lunedì, martedì, mercoledì e giovedì  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 50 interni - 50 esterni  
— LINGUE: EN; DE; SL; HR



All'agriturismo Grgić si respira la cultura dei prodotti genuini, del mangiare senza fretta, della natura amica. La cucina propone i piatti tipici della tradizione carsolina, preparati con prodotti di stagione e di propria produzione, dalle verdure alle carni. In inverno i piatti forti sono la *jota*, tipica zuppa di cappucci acidi e fagioli, la minestra di *bobici* (mais), gnocchi di pane, stinco, diversi tipi di arrosto, costine al forno e salsicce con crauti. Nella bella stagione si inseriscono gustosi primi a base di verdure ed erbe spontanee e carni alla griglia. Non mancano mai le *patate in teglia* e i dolci fatti in casa con le ricette delle nonne. Da Carnevale a Pasqua viene messo al taglio il *prosciutto rosto* (prosciutto arrostito in crosta di pane) con cren. Il tutto è accompagnato dai tipici vini del Carso come Malvasia, Vitovska e Refosco, prodotti e imbottigliati dall'azienda.



Trieste  
Via Cesare Battisti, 18/A  
34125 Trieste TS  
T. +39 040 0641724  
info@caffesanmarco.com

# Antico Caffè San Marco

## Ristorante gourmet

⌚ lun-sab: 12-15 / 19-23, dom: 12-15  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 60 interni - 60 esterni  
— LINGUE: EN; ES; SL; FR; PL



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 inserisce 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  
Località Prosecco, 162  
34151 Trieste TS  
T. +39 040 225133  
behappy@lamelagrana.org

# Be Happy: Ristorante Bottega dei saperi

Ristorante italiano  
① mar: 9.30-19; mer-dom: 9.30-23  
Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 50 interni - 100 esterni  
— LINGUE: EN



Nella quiete del caratteristico borgo di Prosecco, il Be Happy è un ottimo indirizzo per pranzo e cena o per una sosta durante la giornata. Le proposte della cucina si incentrano su specialità della tradizione triestina e del Carso, preparate con prodotti genuini, biologici e a km zero. La struttura comprende un'accogliente sala e un ampio e ombreggiato giardino, una caffetteria ricca di dolci, una gelateria artigianale e la fornita Bottega dei Sapori, dove è possibile acquistare prodotti di qualità a filiera corta, alimenti ad alto valore etico o provenienti dal circuito del commercio equo solidale e dalle organizzazioni no-profit italiane.



Trieste  
Piazza Unità d'Italia, 2  
34121 Trieste TS  
T. +39 040 660606  
piccolo@harrystrieste.it

# Harry's Piccolo Restaurant & Bistrò



Ristorante gourmet  
① HARRY'S PICCOLO: prenotazione richiesta  
mar-dom: 19.30-21.30  
piccolo@harrystrieste.it  
① HARRY'S BISTRÒ:  
lun-dom: 12.30-14.30 / 19-22  
bistro@harrystrieste.it  
① HARRY'S PASTICCERIA:  
mar-sab: 10.30-19.30  
dom: 10.30-15.30  
eventi@harrystrieste.it  
— COPERTI: Piccolo: 26 persone max  
Bistrò: 60 persone max  
Eventi: 80 persone max  
— LINGUE: EN; DE; ES; RU; FR



Lo chef stellato Matteo Metullio ha scelto Harry's Piccolo Restaurant e Bistrò per proporre, nella sua Trieste, lo spirito creativo di una cucina fatta di nuovi accostamenti di gusto, piatti originali e reinterpretazione di specialità tradizionali. Ha scelto di farlo con Davide De Pra, inseparabile compagno di viaggio del suo emozionante percorso gastronomico. Harry's Piccolo, insignito nel 2020 dalla Guida Michelin della seconda stella, è un luogo intimo dove concedersi un'esperienza gastronomica esclusiva e suggestioni d'alta cucina. Harry's Bistrò è invece un luogo aperto dove cucina gourmand, eleganza e informalità trovano un perfetto connubio. Harry's Pasticceria è infine l'emozionante nicchia di alta pasticceria dove gustare dolci e torte tradizionali ma anche nuove sorprendenti proposte, come la Torta Barcolana, in un'esplosione di colori, aromi e saperi.



Trieste  
Via Malcanton, 10  
34121 Trieste TS  
T. +39 040 2410719  
hostaria.malcanton@gmail.com

# Hostaria Malcanton

Ristorante italiano  
① lun-dom: 11-15.30/18-23.30  
Turno di chiusura: martedì  
— 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  
Riva Tommaso Gulli, 1  
34123 Trieste TS  
T. +39 040 2465707  
eventitrieste@eataly.it

# L'Osteria del Vento di Eataly Trieste

Ristorante tipico  
① lun-dom: 12-14.30 / 19-22  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 50 interni - 24 esterni  
— LINGUE: EN; DE; ES; FR



L'Osteria del Vento, all'interno di Eataly Trieste, è un locale che, attraverso i suoi luoghi di ristoro, vuole raccontare la storia culturale e gastronomica che caratterizza questa regione multiculturale e multireligiosa. Il ristorante, che gode di una vista mozzafiato sul golfo, propone un menù di piatti, semplici ma curati, di pesce, carne e verdura. Di grande qualità le materie prime, tutte provenienti dai banchi del Mercato di Eataly. Non manca la pizza, realizzata con le farine biologiche macinate a pietra del Mulino Marino, lievitata almeno 72 ore e cotta nel forno a legna. Nella splendida location dell'Antico Magazzino Vini, Eataly offre inoltre la possibilità di vivere esperienze sensoriali uniche, per conoscere il cibo in tutte le sue forme insieme al vasto patrimonio enogastronomico italiano. Nel grande mercato si possono acquistare i migliori prodotti italiani e locali, dal vino ai salumi e formaggi, dal dolce al salato. Nell'aula didattica, attrezzata con una cucina professionale, corsi di cucina e di degustazione.



Trieste  
Piazza della Repubblica, 1  
34121 Trieste TS  
T. +39 040 9712950  
giuseppe.pozzuoli@hilton.com

# Novecento Restaurant Trieste

Ristorante gourmet  
① lun-dom: 19-22.30  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 50 interni  
— LINGUE: EN; DE; ES; SL; RU



Nel cuore della città, il Novecento Restaurant Trieste offre un'esperienza culinaria caratterizzata da preparazioni raffinate basate sulle migliori materie prime del territorio. La cucina dell'executive chef Pasquale Sacco e della sua brigata si ispira al mare, alla montagna e alle tradizioni triestine, con attenzione alla stagionalità e alla freschezza degli ingredienti, tutti di prima qualità. Non manca nel menù un'interessante scelta di piatti internazionali. La carta di vini con etichette accuratamente selezionate e un servizio al tavolo di prima classe completano la proposta di questo interessante indirizzo.



Trieste  
Via del Ponte, 5/A  
34121 Trieste TS  
T. +39 040 366596  
info@osteriadamarino.com

# Osteria da Marino

Ristorante tipico

① mer: 18-2; gio-dom: 12-15 / 18-2  
Turno di chiusura: lunedì e martedì  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 30 interni - 20 esterni  
— LINGUE: EN



Un'osteria storica nella zona dell'ex ghetto ebraico, nel cuore di Trieste, che si propone immediatamente con la sua calda accoglienza. Sempre frequentata e vivace, l'Osteria da Marino è anche sede del Rugby Triestino. L'offerta gastronomica spazia nell'ampio scenario multiculturale della tradizione triestina, con prodotti a km 0, specialità tipiche, piatti di carne e una vasta scelta di affettati, lardo, salumi d'oca, specialità sott'olio e formaggi. Il tutto accompagnato da un'estesa selezione di vini italiani e stranieri. Grande attenzione all'ospitalità e alla spiegazione dei prodotti.



Trieste  
Molo Venezia, 1  
34123 Trieste TS  
T. +39 040 3229296  
pier@pierts.it

# Pier

Ristorante italiano

① lun-dom: 11.30-15.30 / 18.30-24  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 70 interni - 100 esterni  
— LINGUE: EN; DE; ES



Pier è l'unico ristorante sul mare nel centro di Trieste, dalla sua terrazza si può godere di una vista spettacolare. In cucina grande attenzione ai prodotti freschi provenienti quasi esclusivamente dalla Regione. Le preparazioni puntano su proposte innovative che permettano di apprezzare appieno la qualità degli ingredienti.



Trieste  
Piazza Attilio Hortis, 7  
34124 Trieste TS  
T. +39 040 300633  
info@aifiori.com

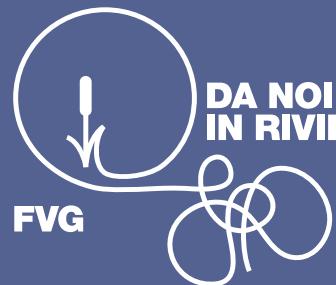
# Trattoria Ai Fiori

Ristorante gourmet

① lun: 19-22.30  
mar-sab: 12.30-14.30 / 19-22.30  
Turno di chiusura: domenica  
— 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 scelti 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.





Relax, sicurezza, divertimento, sport, storia e cultura ma anche buona cucina. Ottima anzi.



a base di pesce e crostacei appena pescati. Per un vero e proprio tuffo nei sapori più veri.



**Da noi in Riviera,** le strade del litorale sono costellate di locali e ristoranti che propongono i piatti più tipici

# Per un tuffo nella storia e nella buona tavola



Dalle spiagge di dune dorate di **Lignano Sabbiadoro** e Grado, con fondali bassi e sabbiosi, dalle insenature rocciose del Golfo di Trieste, alle meraviglie di **Aquileia** e del suo grandioso retaggio romano. A **Grado** una splendida laguna incornicia il prezioso centro storico di stampo veneziano dove degustare il famoso **boretto a graisana**.



Il palato si delizierà con il pesce di valle e della **Laguna di Marano e del Mare Adriatico**, tra fasolari, cefali, orate, branzini e anguille, allevati a bassa densità.



Partiamo dalle terre di risorgiva dove scorre il limpido Fiume Stella, in cui si trovano alcuni allevamenti di trota, e che porta fino alla Laguna di Marano.



Aquileia  
Piazza Pirano 8  
33051 Aquileia UD  
T. +39 0431 91037  
ritterdez@gmail.com

# Barone Ritter de Záhony

⌚ Lun-ven: 10-12.30 - 14.30-18.30

Turno di chiusura: sabato e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 50 pax

— *Degustazioni anche durante  
il weekend su prenotazione*

— SUPERFICIE: 60 ettari. DOC Friuli,  
DOC Friuli Aquileia, Prosecco

— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE; ES; FR



L'azienda vede le sue origini risalire alla storia del monastero medioevale di Santa Maria di Aquileia, sede della tenuta dal 1850, quando il Barone Ettore Ritter de Záhony trasformò l'ex monastero in una società agricola innovativa dedita alla viticoltura. Il giglio, stemma delle benedettine, è tuttora scolpito nel portone d'ingresso. La cura del lavoro e la qualità del vino furono da subito riconosciute ed elogiate con numerosi premi in tutte le maggiori esposizioni europee come l'Esposizione Universale di Parigi del 1899. Dopo quasi 170 anni di attività, la tenuta di Monastero di Aquileia si estende oggi su 130 ettari, di cui 60 dedicati alla coltivazione della vigna, e prosegue la tradizione vitivinicola sul territorio, con la settima generazione della famiglia Ritter de Záhony. Oggi, i modi di lavorare la vite e la cura dedicata a profili di terreni tra loro molto diversi, permettono di ottenere uve di maturità eccezionale dalle quali si ricavano vini eleganti e dai profumi intensi. Tutti i vigneti sono certificati CEVIQ - Certificazione Vini Italiani di Qualità - per garantire una qualità sostenibile.

## PRODOTTI

Barone Ritter de Záhony, Brut Prosecco DOC; Barone Ritter de Záhony, Elvine, Chardonnay; Barone Ritter de Záhony, Edda Cristina, Vino Bianco Aromatico da uve Palava.

⌚ Lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18; sab: 8.30-12.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 pax in sala

— *degustazione e punto vendita  
80 pax 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, portinesti 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 originaria, 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.



Aquileia  
Via Beligna, 41  
33051 Aquileia UD  
T. +39 0431 919700  
puntovendita@catullio.it

# Ca'Tullio

⌚ Lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18; sab: 8.30-12.30

## PRODOTTI

VINI SPUMANTI: Prosecco DOC Extra Dry, Ribolla Brut VINI BIANCHI: Traminer Aromatico, Muller Thurgau, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla Gialla VINI ROSSI: Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Merlot, Cabernet Franc VINI DOLCI: Belladonna passito di Refosco GRAPPE: Grappa di Traminer - Grappa di Refosco Vino sfuso in damigiana e bag in box.



# Cocambo

⌚ lun-dom: 9.30-18  
Turno di chiusura: martedì  
— 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.



# La Colombara

Ristorante tipico

⌚ lun: 11-15; mar-dom: 12-14.30 / 19-22.30  
— FASCIA PREZZO: € 20-30  
— COPERTI: 70 interni - 30 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Gestito dalla famiglia Aizza dal 1981, il ristorante è conosciuto per un'offerta che rispecchia la tradizionale cultura culinaria friulana. La Colombara è un indirizzo ideale per degustare il buon vino della zona e il pesce che quotidianamente arriva dai mercati di Grado e Marano Lagunare. Freschezza della materia prima e attenzione ai prodotti locali sono alla base del menù proposto alla clientela. In esso i sapori del pescato del vicinissimo Adriatico incontrano gli ingredienti a km zero provenienti della bassa pianura friulana, insieme a pane, pasta e dolci fatti in casa.



# Tarlao Vignis in Aquileia

⌚ lun-sab: 17-22; dom: 11-15 / 17-22  
Turno di chiusura: martedì  
— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione  
50 in piedi - 50 seduti  
— VISITE: solo su prenotazione  
— SUPERFICIE: 10 ettari di cui 4 ettari vitati  
— PRODUZIONE: 18.000 bottiglie annue  
— LINGUE: EN



Tarlao Vignis si incontra sulla strada che collega il centro di Aquileia con la basilica paleocristiana. Dal 2009 la cantina è gestita da Francesco Tarlao, nipote del fondatore Igino, con una filosofia che mira in primo luogo a valorizzare la tipicità delle uve. Il suo è un approccio moderno, attento agli sviluppi e alle ricerche in campo enologico, ma costruito sul rispetto della tradizione e sull'esperienza di generazioni a contatto con la terra. Il vino bandiera della cantina è il Mosaic Red, diretto discendente del noto e decantato "Pucinum", vino dell'Aquileia romana. Si tratta di un Refosco che contiene uve a raccolta tardiva e appassita per il 70% e uve a vendemmia tradizionale per il restante 30%. Il vino matura in botti nuove per due anni prima di venire imbottigliato e quindi commercializzato. È possibile visitare i vigneti dell'azienda, vecchi di 30 e 40 anni, e la casa rurale di famiglia che conserva al suo interno un originale fogolar in pietra.



Aquileia  
Via Beligna, 30/D  
33051 Aquileia UD  
T.+39 340 0049333  
T. +39 335 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: 80 *in piedi* - 60 seduti
- SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione
- VISITE: solo su prenotazione
- SUPERFICIE: 26 ettari
- PRODUZIONE: circa 50.000 bottiglie annue
- LINGUE: EN



L'azienda agricola Vini Brojli Fattoria Clementin si è sviluppata in un contesto culturale nel quale la tradizione della viticoltura ha una storia millenaria. Il nome Brojli deriva infatti da *brogjilos* 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.

### PRODOTTI

VINI: Friulano, Pinot Bianco, Riesling, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Chardonnay, Verduzzo Friulano (passito dolce), Ribolla Gialla Brut, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal peduncolo rosso, Refosco Campo della Stafula. GRAPPE: Grappa di Refosco, Grappa di Traminer. SALUMI: salumi tipici.



Aquileia  
Via San Zili, 14  
33051 Aquileia UD  
T. +39 333 8632648  
T. +39 338 5648301  
info@vinidariopuntin.com

## Vini Puntin

- ⌚ Lun: 9.30-18 mar-sab: 10-18  
dom: solo su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: 12 seduti
- COSTO DEGUSTAZIONE: € 12 tre vini con tre finger food vegetariani
- VISITE: solo su prenotazione
- SUPERFICIE: 8 ettari seminativi certificati biologici e 4 ettari vitati in conversione biologica
- PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue
- LINGUE: EN; DE



Immersa nel verde ma a poca distanza dai principali siti archeologici e dalla pista ciclabile di Aquileia, nell'omonima zona DOC, si trova l'Azienda Vinicola Vini Puntin. La filosofia di produzione punta su basse rese e grande attenzione a tutte le fasi della vinificazione, dalla fermentazione all'imbottigliamento. Tra i vini a catalogo da segnalare il tipico Friulano, il floreale Pinot Bianco, i fruttati Merlot e Cabernet Franc, l'intenso e corposo Refosco, oltre ai due uvaggi Cantius Bianco e Cantius Rosso, affinati in tonneau di rovere. È possibile organizzare visite e degustazioni per scoprire le vigne, le tecniche di vinificazione e i prodotti dell'azienda. Vini Puntin mette gratuitamente a disposizione dei visitatori delle biciclette per una piacevole pedalata alla scoperta del territorio.

### PRODOTTI

Friulano, Pinot Bianco, Cantius Bianco, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Merlot, Cantius Rosso.

318  
319

## Tenuta Cà del Lovo

⌚ lun-ven: solo su prenotazione  
sab-dom: 8-12 / 14-18 su prenotazione  
— LINGUE: EN; DE



La Tenuta Ca' del Lovo, nella Laguna di Marano, offre ai suoi ospiti una straordinaria esperienza nell'affascinante contesto naturalistico delle valli da pesca. Numerose le attività proposte: pesca sportiva, percorsi di avvicinamento al cavallo, raccolta di frutta e verdura nel bio-orto e laboratori nella fattoria didattica e sociale. Il nuovo agriturismo offre la possibilità di pernottare in confortevoli camere e fare colazione con vista sulla laguna. Per gli ospiti, momenti dedicati al relax nella zona wellness esterna o nella piccola spa. Interessante anche la visita con degustazione della *barricaia* di invecchiamento dell'amaro di erbe di laguna. Completano l'esperienza itinerari ciclo turistici integrati con trasferimenti bici-barca e bici-elicottero e il servizio spiaggia in un'isola esclusiva raggiungibile solo via mare. *Last but not least* la possibilità di prenotare visite naturalistiche in laguna per scoprire la fauna e la flora locale in compagnia di una guida.

PRODOTTI  
Pesce, frutta bio, ortaggi bio.



## Birrificio Foran

⌚ lun-sab: 9-12 / 16-19  
Turno di chiusura: domenica  
Da ottobre a dicembre, aperto  
solo la mattina 9-12  
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 persone  
*Birre artigianali e piatti locali*  
— FASCIA PREZZO: € 11-20  
— LINGUE: DE



Con la creazione del Birrificio Foràn, Flavio e Ivano Mondini concludono un percorso che li ha portati a trasformare l'orzo da loro coltivato in prodotto finito con una gamma composta attualmente da cinque diversi tipi di birra. Interessante la visita della sala degustazione, con impianto a vista, interamente arredata da artigiani locali. All'interno, oltre alle birre Foràn, è possibile assaporare alcuni prodotti dell'azienda agricola che la famiglia Mondini porta avanti da generazioni. Tra le specialità proposte: verdure sottolio e salumi accompagnati dal pane preparato da due panifici artigianali del paese con la farina dei cereali dell'azienda, macinata a sua volta da un mulino locale. Tutto rigorosamente fatto in casa, secondo la filosofia di produzione dei Mondini.

### PRODOTTI

FRUTTA: albicocche, ciliegie, fragole, pesche, peschenoci, susine. VERDURA: asparagi, cavoli, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalata, melanzane, patate, peperoni, pomodori, radicchio, spinaci, valerina, verze e zucchine. Salumi, conserve e verdure sott'olio. BIRRA: bionda lager, ambrata, bianca, scura.



Castions di Strada  
Loc. Casali Aurelia, 3  
33050 Castions di Strada UD  
T. +39 0432 769293  
info@casaliaurelia.com

## Casali Aurelia

⌚ mar-dom: 9-12.30 / 15-19 su prenotazione

Turno di chiusura: lunedì

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su

prenotazione 60 pax a sedere

— VISITE: solo su prenotazione

80 persone max

— 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 Annia, 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.



Cervignano del Friuli  
Via XXIV Maggio, 36  
33052 Cervignano del Friuli UD  
T. +39 0431 1964411  
info@alimentarigelmino.com

## Alimentari Gelmino

Gastronomia

⌚ mar-sab: 9-13

Turno di chiusura: lunedì e domenica

— FASCIA PREZZO: meno di € 20

— LINGUE: EN; DE; FR



Alimentari con offerta enogastronomica di prodotti tipici del Friuli Venezia Giulia e prodotti tipici italiani. Bevande, specialità gastronomiche, condimenti, cesti regalo e degustazioni: alimentari da Gelmino consente di eseguire l'ordine dei prodotti direttamente online, indicando il giorno e l'ora del ritiro per passare a ritirarli direttamente in negozio senza fare coda, oppure scegliendo la modalità della consegna a domicilio. Si effettuano spedizioni in tutta Italia e all'estero.



Cervignano del Friuli  
Via Cavour, 8  
33052 Cervignano del Friuli UD  
T. +39 0431 1991545  
giulianobuffon1963@gmail.com

## Antica Osteria Italia

Ristorante tipico

⌚ lun-sab: 9-15 /18-23

Turno di chiusura: domenica

— FASCIA PREZZO: € 20-30

— COPERTI: 22 interni

— LINGUE: EN



Censito nel lontano 1919 come albergo e ristorante, conosciuto e apprezzato anche fuori regione e frequentato da giocatori di calcio, il locale venne in seguito inserito nell'albo d'oro dei più prestigiosi d'Italia. Nel novembre 2019, riaprendolo, i nuovi proprietari ne festeggiano il centenario realizzando contemporaneamente il sogno di creare una loro trattoria familiare. Il menù propone piatti fatti in casa, tradizionali, rivisitati con un tocco di classe dallo chef Michele Nadalin. Lorenzo Rossetto in sala e Maité Trattman completano lo staff. L'ambiente è gradevole, casalingo e conviviale sia all'interno che all'esterno. Oltre che per pranzi o cene, l'indirizzo è buono per un invitante aperitivo.

322  
323



Cervignano del Friuli  
Borgo Gortani, 2  
33052 Cervignano del Friuli UD  
T. +39 0431 31900  
info@obiz.it

# Obiz

⌚ lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18;  
sab: 8.30-12.30

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 12 pax

— COSTO DEGUSTAZIONE: € 0-10

— SUPERFICIE: 40 ettari

— PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



A Borgo Gortani, in comune di Cervignano del Friuli, l'azienda agricola Obiz ha sede in 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. Sin dall'inizio investe nel miglioramento continuo dei procedimenti lavorativi in campagna, seguendo le direttive di conformità agro-climatica-ambientale per un'agricoltura ecosostenibile, oggi certificata a marchio SQNPI. Attualmente Obiz si estende su circa 40 ettari, dalle sue uve si producono vini bianchi dai profumi puliti, nella perfetta corrispondenza tra aromi varietali tipici del vitigno di provenienza. I vini rossi si presentano tendenzialmente più strutturati, con raffinati richiami di spezie, tannini gentili e ben equilibrati.

## PRODOTTI

Ribolla Gialla Spumante, Brut Spumante, Rosé Spumante, Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Traminer aromatico, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Natissa Bianco, Natissa Rosso.



Cervignano del Friuli  
Via Ca' Bolani, 2  
33051 Cervignano del Friuli UD  
T. +39 0431 32670  
F. +39 0431 34901  
info@cabolani.it

# Tenuta Ca' Bolani

⌚ lun-ven: 9-18 su prenotazione  
sab-dom: solo gruppi su prenotazione

⌚ 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 max

— 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

Aquilis, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Traminer, Friulano, Mueller Thurgau, Refosco dal p.r., Merlot, Cabernet, Alturio, Prosecco, Prosecco Spumante Brut, Chardonnay Frizzante, Mueller Thurgau Frizzante, Opimio.



Cervignano del Friuli  
Via San Marco, 5  
33052 Strassoldo  
di Cervignano del Friuli UD  
T. +39 0431 93083  
info@vitas.it

## Villa Vitas

⌚ lun-ven: 9-11 / 15-17; sab: 9-18  
dom: solo su prenotazione

⌚ **Wine Shop:**  
lun-ven: 8.30-12.30 / 14-18;  
da maggio ad ottobre sab: 9-13 / 15-18  
da novembre ad aprile solo su prenotazione  
— **SALA DEGUSTAZIONE:** 80 in piedi - 45 seduti  
— **VISITE:** 50 persone max  
— **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, ne è la sede. 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



Fiumicello - Villa Vicentina  
Via Tiel, 24  
33050 Fiumicello - Villa Vicentina UD  
T. +39 339 7258894  
algranaiobio@gmail.com

## Al Granaio

Ristorante gourmet

⌚ mar-dom: 11.30-14.30 / 17.30-22  
Turno di chiusura: lunedì; d'inverno  
anche martedì  
— **FASCIA PREZZO:** € 30-40  
— **COPERTI:** 70 interni - 70 esterni  
— **LINGUE:** EN; DE; ES



Il ristorante Al Granaio propone, sia nel design che in cucina, la sintesi tra rustico e moderno. Un granaio appartenente a un convento tardo antico ne è l'affascinante location. La cucina è orientata a piatti salutari realizzati con materie prime prevalentemente biologiche, di produzione propria o reperite presso piccoli produttori locali. Il menù cambia stagionalmente e tende a privilegiare materie prime di alta qualità, a basso impatto ambientale e provenienti dal territorio. Ne fanno parte piatti di carne o pesce della tradizione, rivisitati in chiave *gourmand*. Al Granaio è aperto tutto l'anno; è possibile pranzare e cenare sia all'interno che in un accogliente giardino immerso nel verde con vista sul campanile di Aquileia.



Fiumicello Villa Vicentina  
Via Trieste, 5/A  
33059 Villa Vicentina UD  
T. +39 0431 970395  
F. +39 0431 967295  
italia@valpanera.it

# Valpanera

⌚ lun-sab: 9-13 / 15-19

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su

prenotazione 50 pax

— VISITE: solo su prenotazione

da lunedì a venerdì

— SUPERFICIE: 48 ettari

DOC Friuli Aquileia

— PRODUZIONE: 300.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN



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.



Gonars  
Via Molini, 18  
33050 Gonars UD  
T. +39 324 0721104  
rebornshoes2019@gmail.com

# Re-Born Shoes

⌚ lun-ven: 9-12 / 14-17

Turno di chiusura: sabato e domenica

— LINGUE: EN



Le calzature Re-Born Shoes sono il prodotto di un'azienda a conduzione familiare che vanta un'esperienza di quattro generazioni nel settore calzaturiero. Nel secondo dopoguerra è infatti già dedita alla realizzazione di nuove calzature ottenute da materiali di scarto, tessuti e scarpe di divise militari. Oggi, con analogo spirito, si realizzano le Re-Born Shoes, prodotte interamente all'interno del laboratorio di famiglia per mano di artigiani di alta formazione professionale. Ogni fase del processo produttivo, dalla progettazione della calzatura fino al taglio e all'assemblaggio di tutte le sue parti, è condotta manualmente con metodo artigianale. Il risultato è un prodotto unico, tradizionale e moderno insieme, originale nella concezione e nel design, comodo, resistente e sostenibile. Prima di essere utilizzati, tutti i materiali di recupero vengono lavati e disinfezati con la massima cura.

PRODOTTI

Scarpe casual da uomo e donna.



Grado  
Piazza Biagio Marin  
34073 Grado GO  
T. +39 0431 876360  
info@hotelfonzari.com

# Alto Grado Sky Restaurant

Ristorante italiano

⌚ mar-dom: 12.30-14.30 / 19-22

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: € 30-40

— COPERTI: 80 interni - 40 esterni

— LINGUE: EN; DE; ES; FR



Nel cuore di Grado, il ristorante Alto Grado Sky Restaurant accoglie i suoi ospiti al settimo piano dell'Hotel Fonzari. Oltre che per il panorama che si gode dalla sua terrazza, il locale è rinomato per un menù à la carte basato sulla classica cucina italiana rivisitata con diverse specialità regionali e per interessanti proposte *gourmand*. Pesce fresco, materie prime di altissima qualità e una fornita cantina regalano un'esperienza speciale a chi sceglie di cenare o pranzare in questa location privilegiata nell'area degli scavi archeologici.

328  
329



Grado  
Via dei Provveditori, 6  
34073 Grado GO  
T. +39 0431 81206  
info@hotelmarea.it

## Hotel Marea

Ristorante italiano  
① 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. Ci si può accomodare sia nell'ampia sala ristorante vista mare che nell'accogliente terrazza panoramica, fiore all'occhiello dell'intera 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  
Riva Giovanni da Verrazzano, 1  
34073 Grado GO  
T. +39 388 9418882  
lukaele@tin.it

## La Dinette

Ristorante gourmet  
① lun-dom: 12-15 / 19-23  
nel periodo invernale chiuso: lun-gio  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 100 pax  
— LINGUE: EN



Il ristorante La Dinette è all'interno della marina di Porto San Vito a Grado e si affaccia direttamente sul mare. Dai suoi tavoli si possono ammirare la laguna di Grado e i suoi incantevoli tramonti. La cucina si ispira alla tradizione friulana ed è realizzata con tecniche sia moderne che classiche. Oltre al pesce dell'Adriatico si possono gustare piatti preparati con ingredienti che provengono da allevatori e coltivatori della zona. Anche la scelta dei vini propone cantine friulane assecondando la scelta di valorizzazione del patrimonio enogastronomico locale.



Grado  
Riva Brioni, 17  
34073 Grado GO  
T. +39 0431 878953  
info@lagunapalacehotel.it

## Laguna Sky Restaurant

Ristorante gourmet  
① lun-sab: 19-22; dom: 12.30-14  
Primavera/estate: tutti giorni 19:30-22  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 60 pax interni  
— LINGUE: EN; DE; FR



All'ultimo piano del Laguna Palace Hotel, sospeso tra cielo e mare, il Laguna Sky Restaurant propone un viaggio scenografico nel gusto. Gli ingredienti di qualità e la cucina raffinata tracciano un percorso attraverso le specialità locali e i piatti nati dalla creatività degli chef. Il tutto perfettamente accompagnato da una selezionata carta dei vini che privilegia le eccellenze del territorio, da un servizio attento e da un panorama suggestivo che abbraccia il mare e la laguna di Grado. Aperto a pranzo con una piccola selezione di piatti, e a cena con menù à la carte, il ristorante è accessibile agli ospiti dell'hotel ma anche da chiunque avesse voglia di godersi una cena gourmet con vista panoramica.



Grado  
Largo S. Grisogono, 3  
34073 Grado GO  
T. +39 0431 83550  
info@hotelastoria.it

## Settimo Cielo

Ristorante gourmet  
① mar-dom: 12.30-14 / 19-22  
Turno di chiusura: lunedì  
— 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. +39 0431 80950  
info@androna.it

# Tavernetta all'Androna

Ristorante gourmet  
25 aprile-26 ottobre  
① lun-gio: 18-22.30  
ven-dom: 12-14.30; 18-22.30  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 40 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN



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 si diventa 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.



Grado  
Loc. Isola di Anfora  
34073 Grado GO  
T. +39 338 5679822  
anfora.aiciodi@gmail.com

# Trattoria ai Ciodi

Ristorante tipico  
① lun-dom: 11.30-18  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 20 interni - 130 esterni  
— LINGUE: EN; DE



In un contesto d'eccezione è possibile raggiungere la Trattoria Ai Ciodi, nell'Isola di Anfora, un rifugio di pescatori all'estremità occidentale della laguna di Grado, collegata a un'altra isola, quella di Portobuso, da una breve diga percorribile a piedi. Durante il tragitto da Grado, attraversando gran parte della laguna, se ne potrà ammirare la bellezza incontaminata. Ad attendere gli ospiti specialità e piatti tipici della tradizione gradese, da gustare circondati da un paesaggio di grande suggestione. Il pesce servito ai clienti viene per lo più pescato dai titolari che da trent'anni gestiscono il locale. Curata dalla famiglia anche la cucina, che offre piatti preparati ogni giorno in maniera semplice e genuina.



Latisana  
Via Crosere, 115  
33053 Latisana UD  
T. +39 0431 510150  
info@albfiorita.com

# Albfiorita

① lun-dom: 9.30-12 / 14.30-18.30  
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 pax seduti  
100 pax in piedi  
— SUPERFICIE: 8 ettari  
— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue  
— RICETTIVITÀ: Agriturismo Albfiorita  
— LINGUE: EN; DE



Albfiorita è una piccola azienda agricola della zona DOC Friuli Latisana. La sua produzione punta a una viticoltura di qualità attraverso limitate produzioni di uva per ettaro e una gestione della vigna rispettosa degli equilibri naturali. L'agriturismo dispone di camere e appartamenti che offrono una soluzione ideale a chi cerca la tranquillità e il verde di un luogo di campagna senza rinunciare a tutti i moderni comfort. La posizione centrale permette di visitare comodamente spiagge, città d'arte e tutte le bellezze naturalistiche e culturali che offre la regione.

## PRODOTTI

Prosecco DOC extra dry, Cabernet Franc IGT delle Venezie, Merlot IGT delle Venezie, Bianco (friulano) IGT delle Venezie, Sauvignon IGT delle Venezie.



Latisana  
Via Risorgimento, 6  
33053 Latisana UD  
T. +39 328 9683646  
birrificiobasei@gmail.com

# Basei Italian Craft Beer

⌚ mer-gio: 17.30-21.30; ven: 17.30-23.30

sab: 10.30-14 / 17.30-23.30

Turno di chiusura: lunedì, martedì e domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 60 pax interni

— PRODUZIONE: 75.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



Il Birrificio Basei nasce dalla passione di Giuseppe Basei, titolare e mastro birraio. Dopo 10 anni di ricerca appassionata, condotta con entusiasmo e tenacia, l'azienda rappresenta la trasformazione in realtà del sogno di realizzare un impianto di produzione personalizzato e in linea con una speciale idea di birrificio artigianale. L'impianto è dotato di strumentazioni di precisione che consentono il controllo di tutto il processo di birrificazione, a partire dall'acqua fino alla birra imbottigliata. Ne fanno parte una sala cottura da 6 hl e una cantina con 4 fermentatori da 1,5 hl. La finalità del concept produttivo ideato da Basei è garantire un prodotto di alta qualità sempre replicabile nel tempo. Al momento il birrificio produce e offre 7 differenti qualità di birra che si contraddistinguono tra di loro per stile - Koelsch, IPA, APA, Blanche, Porter, American wheat, Amber ale - e personalità, oltre che per il colore dell'etichetta e sette diversi nomi. Le birre Basei si riconoscono per caratteri e personalità ben distinte, con sapori e gusti semplici, facilmente percepibili ma mai invadenti. Pensate per un pubblico che rinnega la banalità, desidera profumi ricercati e ama mangiare e bere bene, si propongono di rappresentare un ideale connubio tra tradizione e innovazione.



Latisana  
Via Lignano Sabbiadoro, 16  
33053 Pertegada UD  
T. +39 0431 55054  
info@battista2.it

# Battista II

⌚ lun-sab: 8-12.30 / 14.30-19

Turno di chiusura: domenica

— SALA DEGUSTAZIONE: 100 in piedi

20 seduti

— VISITE: 60 persone max

— SUPERFICIE: 21 ettari

— PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue

— LINGUE: EN; DE



PRODOTTI

BIRRE: basei koelsh, pic8 blanche, aguilar american wheat, sere amber ale, daina porter, matnik session ipa, mojo american pale ale.

La storia dell'azienda inizia nel 1968 quando la famiglia Lorenzonetto si stabilisce a Pertegada e inizia un percorso di valorizzazione dei terreni, già in precedenza destinati alla coltivazione della vite. Investimenti e migliorie delle tecniche viticole ed enologiche si susseguono nel tempo, mentre la passione per la viticoltura e la produzione di vini di qualità viene tramandata al figlio Mauro, enologo, che accresce ulteriormente negli anni le potenzialità dell'azienda, puntando su tecnologie d'avanguardia e su un'efficace strategia commerciale. L'azienda si rivolge quasi esclusivamente al consumatore finale e dispone di un wine shop per la vendita diretta del prodotto, offrendo la possibilità di degustare i vini prima dell'acquisto.

PRODOTTI

Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Verduzzo, Friulano, Il Busoni, Moscato giallo frizzante, Prosecco Extra Dry, Ribolla gialla extra dry millesimato, Rosè spumante, Malbec, Merlot, Cabernet franc, Refosco PR, Dis (affinato in legno).



Latisana  
Via Fornasatte, 30  
33053 Latisana UD  
T. +39 340 8696315  
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'agriturismo dallo stile rurale tradizionale di oggi. Di recente inaugurazione, una piccola produzione di orzo per la trasformazione in birra agricola e, per proseguire la tradizione di casa, un piccolo vigneto dal quale ottenere vini dalle interessanti caratteristiche.

### PRODOTTI

Vino frizzante Brut, Birra agricola Bionda, Birra agricola Ambrata.



Latisana  
Piazza E. Codotto, 17  
33053 Latisana UD  
T. +39 0431 55445  
info@daboschet.it

## Da Boschet

Ristorante italiano  
⌚ mar-sab: 12-14 / 19.30-22  
dom: 12-14  
Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 34 interni - 40 esterni  
— LINGUE: EN



Una proposta gastronomica attenta che combina delicate sfumature e gradevoli contrasti è il biglietto da visita del ristorante Da Boschet. Nel menù tanti sapori autentici e ricette creative che vedono il pesce dell'Adriatico come protagonista. L'atmosfera è insieme giovane e raffinata nel contesto riservato di un piccolo e romantico borgo. Durante la stagione estiva è possibile cenare al chiaro di luna nella piazzetta esterna.



Latisana  
Via E. De Amicis  
33053 Latisana UD  
T. +39 0431 55740  
michela.geremias76@gmail.com

## Geremia Davide

⌚ lun-dom: solo su prenotazione  
— SALA DEGUSTAZIONE: 50 *in piedi*  
— VISITE: 50 persone max  
— 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 Sabbiadoro e Bibione, l'Azienda Agricola Geremia Davide trasforma direttamente nel proprio laboratorio e con un processo artigianale la propria frutta selezionata in succhi, confetture e frutta essiccata.

### PRODOTTI

Da fine luglio a dicembre: Pere.  
Da settembre ad aprile: Mele Sempre (salvo fine prodotto): Succo di mele, succo di pere, essiccato di mele, confetture e zonta (cond. leggero a base di mele).



Latisana  
Via Lignano Sabbiadoro, 148/B  
33053 Latisana UD  
T. +39 0431 53513  
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 vendemmia avvengono mediante tecniche manuali rispettando scrupolosamente la tradizione. In parallelo vengono puntualmente aggiornate le tecniche di produzione con l'obiettivo di accrescere costantemente la qualità. Per creare vini con proprietà organolettiche sempre migliori, l'azienda utilizza macchine enologiche e vasi vinari di alta tecnologia 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 salmastra. Condizioni che, grazie ad un microclima ideale, favoriscono la produzione vini profumati caratterizzati da gradevoli note di gusto.

## PRODOTTI

Prosecco DOC, Ribolla Gialla, Moscato, Rose' Spumante, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Verduzzo, Pinot grigio, Friulano, Refosco, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Franconia, Barricati, Olio, Birra, Grappe.



Lignano Sabbiadoro  
Via Tolmezzo, 42  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 0431 71215  
ristorante.agosti@virgilio.it

# Agosti

Ristorante italiano

⌚ lun-dom: 12-14 / 19-23

Turno di chiusura: martedì e mercoledì

Estate tutti i giorni aperto

12-14 / 18.30-22.30

— FASCIA PREZZO: oltre i € 40

— COPERTI: 30 interni - 90 esterni

— LINGUE: EN; DE



Lungo la passeggiata di Lignano Sabbiadoro, in centro città, Agosti è un indirizzo rinomato per la qualità della sua cucina con piatti di pesce sempre fresco, proposti con cotture semplici che ne esaltano il sapore e i profumi. Da abbinare con una selezione di vini del Friuli Venezia Giulia e non solo.



Lignano Sabbiadoro  
Via Lagunare  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 0431 71926  
info@albancut.it

# Al Bancut

Ristorante gourmet

⌚ mar-sab: 12-14.30 / 19-22.30

dom: 12-14.30

Turno di chiusura: lunedì

— FASCIA PREZZO: oltre i € 40

— COPERTI: 20 interni - 20 esterni

— LINGUE: EN; DE



Una meravigliosa vista sulla laguna è il benvenuto di questo locale dove degustare ottimi piatti della tradizione in completo relax. Il menù propone le più celebrate ricette della cucina dell'Alto Adriatico e piatti di pesce e carne, classici e revisitati. Il tutto realizzato con materie prime fresche e locali selezionate personalmente dallo chef. La lista dei vini è incentrata sulle grandi etichette del territorio. Nato nel 1979, Al Bancut è da sempre un punto di ritrovo per velisti appassionati, croceristi e i più famosi skipper lignanesi. Un trascorso che rivive oggi nel suo *flair* decisamente nautico creato anche da un arredamento che vede abbinati elementi in legno centenario a particolari hi-tech come le vele in kevlar e carbonio utilizzate per la decorazione del bancone e dei lampadari. Aperto tutto l'anno.

338  
339



Lignano Sabbiadoro  
Corso dei Continenti, 165  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 392 3627419  
ristorantealcason@gmail.com

## Al Cason

Ristorante italiano  
① lun-dom: 11-15 / 18-23  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— 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.



Lignano Sabbiadoro  
Via Friuli, 32  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 342 0606079  
alpiccolocason@gmail.com

## Al Piccolo Cason da Karen

Ristorante gourmet  
① lun-sab: 10-14.30 / 18-23  
dom: 10-14.30  
Turno di chiusura: martedì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 50 interni - 20 esterni  
— LINGUE: EN; DE



A chi ama una cucina dal taglio gourmet conspecialità di pesce piacerà questo locale storico nel cuore di Lignano Sabbiadoro. Gestito con passione e professionalità, il Piccolo Cason è aperto tutto l'anno e, nel periodo invernale, propone un'ampia varietà di prodotti freschi della regione, con una speciale sezione dedicata a carni di prima scelta. Dalla cantina vini regionali e italiani selezionati con cura.



Lignano Sabbiadoro  
Via Tolmezzo, 45/B  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 345 4003594  
info@bolinasail.it

## Bolina Sail

① lun-dom: 10-12.30 / 17-23  
— LINGUE: EN



L'azienda propone oggetti dedicati a chi ama la libertà del mare e desidera portarla sempre con sé. Le creazioni di Bolina Sail nascono infatti tra il vento e le onde e si concretizzano in prodotti artigianali con un design originale. Oggetti fatti a mano utilizzando le vele dismesse non più impiegabili per navigare. I materiali delle vele più classiche insieme a quelli più tecnologici delle barche da regata, si combinano per realizzare articoli unici da usare in ogni occasione. Borse, sacche, zaini: ogni prodotto è unico e impreziosito dal fatto di essere numerato a mano. Per un risultato ancora più particolare e su misura è possibile scegliere la vela preferita e la combinazione di colori desiderata. Un'idea originale per un regalo unico, inimitabile e con un occhio di riguardo all'ambiente.

### PRODOTTI

Borse, borsoni, zaini, sacche sportive, borselli, portachiavi, pochette, trousses, cartelline portadocumenti, scarpe.



Lignano Sabbiadoro  
Via Latisana, 185  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 0431 71355  
info@lapergolalignano.it

## Hotel La Pergola

Ristorante gourmet  
① lun-dom: 12.30-14 / 19-21  
Chiuso nei mesi invernali

— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 100 interni - 30 esterni  
— LINGUE: EN; DE; FR



In una storica casa colonica ristrutturata e ammodernata vi apre le sue porte il ristorante dell'Hotel La Pergola. Un locale sobrio ed elegante in una vera e propria oasi di tranquillità tra mare e laguna, con ampi spazi verdi e piscina. La cucina - servita anche in giardino - segue la tradizione con piatti della cucina regionale rivisitata. Nel menù proposte con originali abbinamenti di sapori e piatti realizzati con prodotti di mare e di terra selezionati con sapienza. La scelta degli ingredienti predilige quelli freschi di stagione, a km 0 e quelli da coltivazioni biologiche locali. Menù à la carte, menù del giorno e, settimanalmente, appuntamento con degustazione di piatti e prodotti tipici con vini abbinati. Nella carta dei vini etichette del Collio e dei Colli Orientali del Friuli.

340  
341



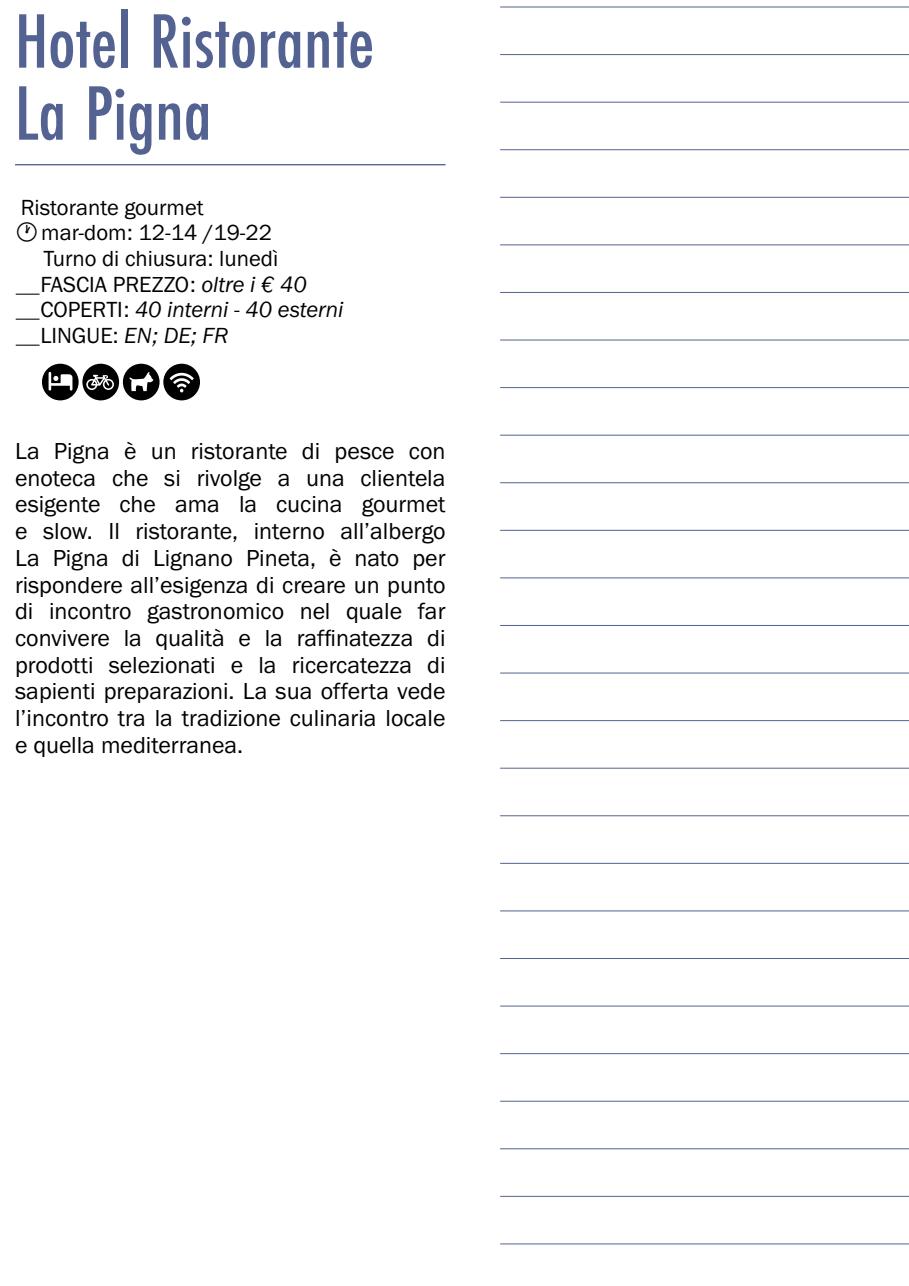
Lignano Sabbiadoro  
Via dei Pini, 9  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 0431 428991  
[info@lapignalignano.it](mailto:info@lapignalignano.it)

# Hotel Ristorante La Pigna

Ristorante gourmet  
① mar-dom: 12-14 / 19-22  
Turno di chiusura: lunedì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 40 interni - 40 esterni  
LINGUE: EN; DE; FR



La Pigna è un ristorante di pesce con enoteca che si rivolge a una clientela esigente che ama la cucina gourmet e slow. Il ristorante, interno all'albergo La Pigna di Lignano Pineta, è nato per rispondere all'esigenza di creare un punto di incontro gastronomico nel quale far convivere la qualità e la raffinatezza di prodotti selezionati e la ricercatezza di sapienti preparazioni. La sua offerta vede l'incontro tra la tradizione culinaria locale e quella mediterranea.



Marano Lagunare  
Via delle Valli, 10  
33050 Marano Lagunare  
T. +39 333 3070289  
info@ghendafausto.com

# Ghenda Fausto

- ① lun-ven: 10-12 / 15.30-18.30; sab: 9-12.30  
dom: aperto su prenotazione
- SALA DEGUSTAZIONE: 40 pax
- SUPERFICIE: 5 ettari
- PRODUZIONE: 15.000 bottiglie annue
- FASCIA PREZZO: *fino a € 10*
- LINGUE: *FR*



Vigneti affacciati sulla laguna che si specchiano nell'acqua salata e vengono sfiorati dal volo di molteplici specie di uccelli. Basterebbe questa introduzione a rendere affascinante questa piccola realtà vitivinicola a conduzione familiare a pochi metri dal centro di Marano Lagunare. Nel 1994 Fausto Ghenda, allora giovanissimo, si avvicina alla viticoltura per passione, convertendo il seminativo in vigneto e, poco alla volta, reimpianta le viti che in passato venivano coltivate negli isolotti adiacenti alle valli da pesca. Adattatesi al territorio, le viti hanno sviluppato robustezza e resistenza alla salinità del terreno e trasferito ai vini una tipicità e un carattere degni di nota. La sede dell'azienda è oggi ospitata dal vecchio stabbio di famiglia restaurato, per dar vita a una moderna ed efficiente cantina.

## PRODOTTI

VINI BIANCHI: Vigna, Sauvignon, Malvasia Istriana, Verduzzo Friulano. VINI ROSSI: Merlot, Cabernet Franc, Refosco, Moro. VINO SPUMANTE: Bufole de Paluo.

342  
343



Marano Lagunare  
Via Porto del Friuli, 93  
33050 Marano Lagunare UD  
T. +39 0431 640060  
F. +39 0431 640060

## Ostaria Porta del Mar

Ristorante tipico  
⌚ lun-dom: 9-14 / 17-22.30  
Turno di chiusura: mercoledì  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 45 interni - 30 esterni  
— LINGUE: EN; DE; ES; FR



Il ristorante Ostaria Porta del Mar vi attende nel porticciolo di Marano Lagunare sul quale si affaccia. Gli interni sono caratterizzati da una struttura in mattoni faccia vista, travi in legno e dalla presenza di parte delle mura di cinta della città di Marano. Protagonista nella sala centrale il *fogolar* della tradizione friulana. La cucina è quella tipica di questo borgo di pescatori. L'offerta, basata su pescato locale del giorno, permette di degustare i piatti classici della cucina maranese. Tra i più apprezzati l'antipasto misto leggermente gratinato, la pasta alle vongole e allo scoglio, il fritto di calamari o il fritto imperiale misto.



Marano Lagunare  
Via Udine, 36  
33050 Marano Lagunare UD  
T. +39 0431 67020  
info@ristoranteaitrecanai.com

## Ristorante ai Tre Canai

Ristorante gourmet  
⌚ mer-dom: 11.30-15 / 18.30-22  
Turno di chiusura: lunedì e martedì  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— COPERTI: 30 interni - 30 esterni  
— LINGUE: EN



La "bocca dei Tre Canai" è una delle porte d'accesso che congiunge la laguna di Marano al mare aperto. Al suo nome si ispira quello scelto dai proprietari di questo ristorante quando, all'inizio del millennio, aprirono il loro locale. Raffigurato anche nell'insegna, il piatto simbolo del Ristorante ai Tre Canai è il *bisato in speo*, anguilla cucinata su uno spiedo (realizzato con una bacchetta di tamerice, nocciolo o melo) con foglie d'alloro per insaporire e una lentissima cottura sulle braci di legna. Sempre della tradizione la zuppa di pesce (*boreto alla maranese*), proposta insieme ad altri piatti realizzati seguendo con rigore le antiche ricette dei pescatori. Non mancano preparazioni di ispirazione più moderna, frutto della fantasia e della sperimentazione del titolare, cuoco per vocazione e pescatore per nascita.

[www.ristoranteaitrecanai.com](http://www.ristoranteaitrecanai.com)



Marano Lagunare  
Via San Vito, 18  
33050 Marano Lagunare UD  
T. +39 0431 67023  
tavernaipescatore@gmail.com

## Ristorante Taverna Al Pescatore

Ristorante tipico  
⌚ lun-dom: 9.30-14.30 / 18.30-21  
Turno di chiusura: martedì  
— 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.tavernaipescatore.com](http://www.tavernaipescatore.com)



Marano Lagunare  
Piazza Marii, 7  
33050 Marano Lagunare UD  
T. +39 0431 67410  
trattoriabarcaneta@gmail.com

## Trattoria Barcaneta

Ristorante gourmet  
⌚ lun-dom: 12-15 / 19-23  
Turno di chiusura: mercoledì  
— FASCIA PREZZO: oltre i € 40  
— COPERTI: 40 interni - 25 esterni  
— LINGUE: EN; DE



Barcaneta è una deliziosa trattoria che si affaccia sulla piazza centrale di un borgo di pescatori, Marano Lagunare. La cucina propone piatti tipici, rivisitati in base alla stagionalità e al pescato del momento, con un menù che varia quotidianamente seguendo la disponibilità del mercato ittico a pochi passi dal ristorante. Le specialità sono l'*anguilla allo spiedo* (preparata con lo spiedo in legno come si faceva un tempo nei casoni) e la tagliata di ombrina con cipolla di Cavasso Nuovo. Il locale è piccolo e accogliente e in estate dispone di alcuni tavoli per mangiare all'esterno.



Palazzolo dello Stella  
Casali Isola Augusta, 4  
33056 Palazzolo dello Stella UD  
T. +39 0431 58046  
F. +39 0431 589141  
info@isolaugusta.com

# Isola Augusta

① lun-dom: 9-21

— SALA DEGUSTAZIONE: 70 in piedi - 50 seduti

— VISITE: solo su prenotazione 100 persone max

— SUPERFICIE: 47 ettari

— PRODUZIONE: 270.000 bottiglie annue

— RICETTIVITÀ: Agriturismo Isola Augusta

— LINGUE: EN; DE



Isola Augusta, a Palazzolo 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 possono 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, intuita la naturale vocazione alla vitivinicoltura dell'area, intraprendono un'opera di rinnovo dei vigneti, concentrandosi 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

Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Malvasia Istriana, Ribolla Gialla; Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco, Novello, Pinot Nero, Schioppettino, Merlrose, Augsteo, Cabernet; Verduzzo, Moscato Rosa; Prosecco Brut, Chardonnay Extra Brut, Chardonnay Edgardo II Brut; Olio, miele, grappa.



Palazzolo dello Stella  
Via Casali Modeano, 1  
33056 Palazzolo dello Stella UD  
T. +39 0431 58244  
info@modeano.it

# Modeano

① lun-ven: 9-12 / 15-18; sab: 9-12

Turno di chiusura: domenica

— COPERTI: 30 in piedi - 20 seduti

— SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione

— VISITE: solo su prenotazione

— SUPERFICIE: 32 ettari

— PRODUZIONE: 40.000 bottiglie annue

— FASCIA PREZZO: meno di € 10

— LINGUE: EN



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 orientati 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 mantengono 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.

## PRODOTTI

Pinot Grigio, Malvasia, Ribolla Gialla, Chardonnay, Friulano, Verduzzo Friulano, Ajar (Prosecco Doc Extra Dry), Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Merlot, Peng (Blend Rosso), Uepasse (Verduzzo Friulano Passito), Avril (Ribolla Gialla DOC Spumante Brut), Trape (Grappa di Cabernet e Refosco).



Palmanova  
Piazza Grande  
33057 Palmanova UD  
T. +39 0432 920732  
info@caffetteriatorinese.com

# Caffetteria Torinese

① lun-ven: 7.30-14 / 15-18  
sab: 7.30-24; dom: 8.30-24  
Turno di chiusura: mercoledì  
— 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.



Palmanova  
Contrada Villachiara, 34  
33057 Palmanova UD  
T. +39 0432 920271  
info@ilmelograno.online

# Il Melograno

Ristorante italiano  
① lun-dom: 12-14.30 / 18-23.30  
— FASCIA PREZZO: € 30-40  
— LINGUE: EN



Nella suggestiva cornice del centro di Palmanova, il ristorante offre una cucina tradizionale rivisitata in chiave moderna. Piatti tipici realizzati con ingredienti di stagione e materie prime provenienti da aziende locali, selezionate per la qualità delle loro piccole produzioni, sono l'elemento distintivo di Il Melograno. Il menù comprende anche ricette vegetariane, vegane e una vasta scelta di pizze preparate con impasto a base di grani antichi, farro e avena integrali e utilizzando la miscela *Farina Intera* ad alta digeribilità. Tra queste anche pizze senza glutine e con mozzarella senza lattosio. Il locale è tranquillo, luminoso e adatto a gruppi e famiglie. Prenotazione consigliata nei weekend.



Pocenia  
Via Ippolito Nievo, 10  
Loc. Paradiso  
33050 Pocenia UD  
T. +39 366 1679153  
info@paradiis.it

# Paradiis

⌚ lun-dom: 10-13 / 16.30-20.30  
Turno di chiusura: mercoledì  
In estate domenica orario continuato  
— SALA DEGUSTAZIONE: 25 persone  
— SUPERFICIE: 25 ettari  
— PRODUZIONE: 30.000 bottiglie annue  
— FASCIA PREZZO: meno di € 10  
— LINGUE: EN



Le origini di Paradiis, un'azienda vitivinicola tra più interessanti del medio Friuli Venezia Giulia, risalgono all'Ottocento. La tenuta, che si estende su 25 ettari, si sviluppa a Paradiso, piccola frazione del Comune di Pocenia a metà strada tra Udine e Lignano Sabbiadoro. In queste terre, denominate "terre forti" proprio per la natura geologica dei terreni, particolarmente tenaci, argillosi e adatti alla coltivazione di uve a bassa resa per ettaro, l'azienda produce vini dotati di spiccate personalità e inconfondibili caratteristiche. Emiliano Subacchi, giovane e appassionato enotecnico oltre che proprietario della tenuta, ha negli anni modernizzato e trasformato l'azienda nella realtà attuale, tenendo fede all'impegno di coltivare uve di qualità, utilizzando le più aggiornate conoscenze in materia di vinificazione e curando tutto il processo di produzione in prima persona. Natura del suolo e del clima, attenzione e cura per ogni varietà di uva coltivata ed esclusione di diserbanti, permettono la produzione dei classici vini bianchi e rossi tipici di questa regione. Un impegno imprenditoriale ma anche un contributo importante alla divulgazione e al mantenimento della cultura friulana.

Inserita in un contesto di grande bellezza e quiete, l'azienda Paradiis si divide tra la cantina vera e propria, dove vengono prodotti, stoccati, affinati e imbottigliati i vini, e una sala di vendita e degustazione dal nome suggestivo: "L'ultimo Paradiso".

348  
349

## PRODOTTI

Ribolla gialla spumante brut; Prosecco extra dry rosato; Moscato giallo frizzante; Prosecco frizzante; Pinot grigio; Pinot bianco; Friulano; Passito bianco; Orange wine; Cabernet franc; Cabernet Sauvignon; Refosco; Merlot.



Pocenia  
Via Bassi, 16  
33050 Pocenia UD  
T. +39 0432 779157  
F. +39 0432 779157  
info@reguta.it

# Reguta

- ⌚ lun-ven: 9-18 solo su prenotazione
- Turno di chiusura: sabato e domenica
- VISITE: solo su prenotazione 50 persone max
- SUPERFICIE: 200 ettari
- PRODUZIONE: 2.000.000 bottiglie annue
- RICETTIVITÀ: Agriturismo Là di Anselmi
- FASCIA PREZZO: meno di € 10
- LINGUE: EN



Reguta ha sede a Pocenia - a pochi chilometri da Palmanova, Aquileia e dalla riviera friulana - nella zona DOC Friuli Latisana, un territorio 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

Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla; Merlot, Cabernet Franc, Pignolo, Tazzelenghe; Picolit, Moscato Giallo, Moscato Rosa Spumante, Verduzzo Friulano; Prosecco DOC, Prosecco Millesimato, Ribolla Gialla Spumante.



Pocenia  
Via S. Ermacora, 1  
33050 Pocenia UD  
T. +39 0432 777000  
F. +39 0432 777270  
info@trattoriaparadiso.it

# Trattoria "Al Paradiso"

## Ristorante gourmet

- ⌚ mer-ven: 19-22; sab: 12-14 / 19-22  
dom: 12-14 / 19-21
- Turno di chiusura: lunedì e martedì
- FASCIA PREZZO: oltre i € 40
- COPERTI: 100 interni - 50 esterni
- LINGUE: EN; DE



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 menù, 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.



Precentico  
Via Lignano, 46  
33050 Precentico UD  
T. +39 0431 58208  
F. +39 0431 58208  
umberto.baccichetto@tin.it

## Baccichetto Umberto

- ⌚ lun-dom: aperto su prenotazione
- \_\_\_ SALA DEGUSTAZIONE: solo su prenotazione
- \_\_\_ VISITE: solo su prenotazione
- \_\_\_ SUPERFICIE: 38 ettari
- \_\_\_ PRODUZIONE: 60.000 bottiglie annue
- \_\_\_ LINGUE: EN



L'azienda ha sede a Precentico, 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 circostanti. 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 fermentazioni - 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

Merlot, Refosco, Cabernet Franc, Malbec, Cabernet Sauvignon, Prosecco spumante, Prosecco frizzante, Moscato frizzante, Rosato Frizzante, Tajut, Chardonnay, Moscato, Verduzzo, Schioppettino, Arc di Marc, Polsat, Rosato, Traminer, Muller Spumante, Muller Thurgau, Pinot bianco, Pinot grigio.



Rivignano Teor  
Via Sterpo, 70  
33061 Rivignano Teor UD  
T. +39 0432 917093  
amministrazione@sterpo.com  
info@sterpo.com

## Sorgente del Gusto

- ⌚ lun-mer: 9-12.30; gio: 9-12.30 / 15-18  
ven: 9-12.30
- Turno di chiusura: sabato e domenica
- \_\_\_ LINGUE: EN



La Società Agricola Sterpo, proprietaria del brand Sorgente del Gusto, risiede a una distanza di circa 1 km dal borgo medievale di Sterpo, in corrispondenza delle risorgive del fiume Stella (l'antico Anaxum) habitat ideale per molte specie ittiche, in particolare la trota iridea (*Oncorhynchus mykiss*). Da oltre 50 anni la società trasforma le trote allevate - in acque pure, fredde e ricche di ossigeno - in filetti freschi e affumicati, fishburger e altre specialità fresche e conservate, ricche di Omega 3. La società propone con successo sui mercati questi prodotti consapevole della loro qualità e del valore nutrizionale che apportano alla dieta.

### PRODOTTI

Filetto di trota salmonata, carpaccio di trota; polpette di trota impanate; fette di trota impanata; hamburger di trota; mousse di trota; trota affumicata a freddo; mezzelune di trota; filetto di trota affumicato; condimento di trota.



Ruda  
Loc. Cortona, 19  
33050 Ruda UD  
T. +39 0431 969402  
osteria.altran@libero.it

## Osteria Altran



- Ristorante gourmet
- ⌚ mer-ven: 20-24; sab-dom: 13-24
- Turno di chiusura: lunedì e martedì
- \_\_\_ FASCIA PREZZO: oltre i € 40
- \_\_\_ COPERTI: 16 interni - 16 esterni
- \_\_\_ LINGUE: EN; DE; ES



Circondata dalle vigne, l'Osteria Altran è una casa di campagna che ospita un ristorante cui la guida Michelin ha conferito la sua prestigiosa stella. Vi si può scoprire una cucina che guarda alla tradizione e che sa proporre piatti con un'interessante componente creativa. Il locale è arredato con mobili antichi e ricco di atmosfera. All'interno, due camini lo rendono ancora più accogliente nelle fredde giornate invernali. Durante la bella stagione è possibile mangiare sotto il portico che si affaccia sull'aia.



San Canzian d'Isonzo  
Via Ca' del Bosco, 16  
34075 San Canzian d'Isonzo GO  
T. +39 0431 76445  
info@ifeudidiromans.it

## I Feudi di Romans

- ⌚ lun-sab: 9.30-11 / 15-18  
Turno di chiusura: domenica
- ⌚ Wine shop: lun-sab: 8.30-12.30 / 15-19
- SALA DEGUSTAZIONE: 60 in piedi - 40 seduti
- SUPERFICIE: 70 ettari
- PRODUZIONE: 450.000 bottiglie annue
- LINGUE: EN



Tre generazioni accomunate da un unico sogno, quello di Severino Lorenzon che, negli anni Cinquanta, diede avvio alla storia de I Feudi di Romans acquistando per scommessa cinque ettari di terra abbandonata a San Canzian d'Isonzo. Un'intuizione rivelatasi felice data la collocazione dell'azienda all'interno della zona DOC Friuli Isonzo, un'area di grande prestigio vitivinicolo. La piccola cantina degli inizi viene nel tempo ampliata. All'inizio degli anni Novanta nasce il brand I Feudi di Romans, oggi orgoglio della famiglia. L'azienda vanta ben 70 ettari di vigneti e una produzione di oltre cinquecentomila bottiglie vendute in 25 Paesi. Rispetto dell'ambiente e riduzione degli sprechi sono alla base della filosofia di questa realtà: assenza di diserbo, subirrigazione e diradamento manuale, unitamente all'impiego di tecnologie sostenibili e all'uso di energia pulita.

### PRODOTTI

Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Ribolla Gialla, Pinot Bianco, Traminer Aromatico, Malvasia, Verduzzo, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot Nero, Prosecco.



San Giorgio di Nogaro  
Via E. Fermi, 21  
33058 San Giorgio di Nogaro UD  
T. +39 0431 620002  
ladarsena.ristorante@gmail.com

## La Darsena

- Ristorante gourmet
- ⌚ lun-dom: 8.30-15 / 17.30-23  
Turno di chiusura: martedì
- FASCIA PREZZO: oltre i € 40
- COPERTI: 40 persone
- LINGUE: EN; DE; ES, FR



Inserito nella *club house* della Marina San Giorgio, il ristorante La Darsena si affaccia sul piccolo porto turistico e permette di gustare pranzi e cene godendo di una piacevole vista dalla sua ampia terrazza coperta. Il menù è prevalentemente a base di pesce e ogni giorno è garantita un'offerta di pescato fresco dalla vicina Marano Lagunare. Non mancano piatti di carne altrettanto curati. Tutta la verdura e la frutta utilizzate in cucina sono rigorosamente di stagione. Mimmo Salerno, titolare e chef con un'esperienza internazionale di alto livello, propone una cucina di territorio e gourmet. Interessante la proposta di etichette locali. Accurata e cordiale l'accoglienza.



San Giorgio di Nogaro  
Via Ippolito Nievo, 1  
33058 San Giorgio di Nogaro UD  
T. +39 0431 620065  
trattoria.dabalan@gmail.com

## Trattoria da Balan

- Ristorante italiano
- ⌚ mar-sab: 12-15 / 19-23; dom: 12-15  
Turno di chiusura: lunedì
- FASCIA PREZZO: € 30-40
- COPERTI: 60 interni - 30 esterni
- LINGUE: EN; DE



Nel piccolo paese di Malisana, Tarcisio Moretti, conosciuto da tutti con il nome di "Balan", crea insieme alla moglie Adelina un locale specializzato in piatti tipici della tradizione friulana. È il 1972, e i piatti forti del menù sono carne alla brace, pollo allo spiedo, pasta fatta in casa e cacciagione. Nel 1987 l'attività si sposta a San Giorgio di Nogaro e il menù tradizionale si rinnova dando spazio prevalentemente al pesce acquistato direttamente, ancora oggi, al mercato ittico di Marano Lagunare. La gestione del locale è passata ora alle figlie Susi e Tiziana. Una cordiale e spontanea atmosfera familiare e proposte basate su ricercate materie sono il biglietto da visita di questo ristorante. Un indirizzo dove accomodarsi per vivere un'esperienza gastronomica unica e autentica.

354  
355



Terzo di Aquileia  
Via XX Settembre, 8  
Loc. San Martino  
33050 Terzo di Aquileia UD  
T. +39 328 5369133  
saraballaminut@tin.it

## Ballaminut

⌚ mar-ven: 15-22; sab-dom: 10-22

Turno di chiusura: lunedì

\_\_\_ SALA DEGUSTAZIONE: 50 persone

\_\_\_ FASCIA PREZZO: fino a € 10

\_\_\_ SUPERFICIE: 14 ettari

\_\_\_ PRODUZIONE: 10.000 bottiglie annue



Ballaminut accoglie la clientela nel cuore della campagna friulana, a pochi chilometri da Aquileia e Grado, in una piccola località chiamata San Martino. L'azienda, a conduzione familiare, si estende su 14 ettari di terreno, di cui 4 coltivati a vigneto e produce 300 ettolitri di vino l'anno. La produzione è seguita con passione direttamente dalla famiglia a partire dalla cura delle vigne, dove si pratica una rigorosa selezione delle uve, fino al momento della vendemmia. La vinificazione avviene in una cantina all'avanguardia. Oltre a vini fermi e spumantizzati vi si producono anche ottimi distillati. Nel giardino, un grazioso agriturismo, nel quale scoprire una cucina semplice ma ricca di prodotti nostrani e ricette della tradizione friulana, è la tappa di chi ama i piaceri della tavola. Ballaminut propone inoltre visite in cantina con degustazione dei vini. Per chi lo desidera, è possibile soggiornare negli alloggi agrituristici, frutto di un recente restauro dell'edificio padronale, godendo di una vacanza all'insegna del relax.

### PRODOTTI

Vini bianchi e rossi, spumanti, grappe.



Trivignano Udinese  
Borgo San Martino, 15  
33050 Fraz. Clauiano UD  
T. +39 0432 999060  
info@borgoclaudius.it

## Borgo Claudio

⌚ mar: 17-21; mer-dom: 10-14; 17-21

Turno di chiusura: lunedì

⌚ Wine shop: mar-dom: 9-13 / 16-20

\_\_\_ SALA DEGUSTAZIONE: 20 persone max

\_\_\_ VISITE: 50 persone max

\_\_\_ SUPERFICIE: 7 ettari in zona di produzione

DOC Aquileia

\_\_\_ PRODUZIONE: 20.000 bottiglie annue

\_\_\_ LINGUE: EN



Per Angelo Bosco produrre dei vini nella sua terra era un sogno che si è trasformato in realtà nel 2004, con la prima bottiglia marchiata Borgo Claudio. Ogni fase della produzione è curata direttamente dalla famiglia del fondatore riservando al vino tutte le attenzioni necessarie affinché il prodotto abbia le caratteristiche desiderate. La moderna cantina è dotata di recipienti in acciaio di varia capienza, per la fermentazione e la conservazione del vino, e di *barrique* e *tonneau* in rovere francese per l'affinatura dei prodotti più pregiati. I vigneti sono tutti situati su terreno pianeggiante di origine alluvionale, fertile e con la presenza di venature di ghiaia che accentuano la nota profumata dei vini. Gli stessi beneficiano della buona qualità organolettica dell'uva accresciuta dall'importante escursione termica notturna creata dai venti provenienti da nord-est. L'azienda ha sede a Clauiano, uno dei "Borghi più belli d'Italia", e propone ai visitatori un ristoro agrituristico con formaggi della zona, taglieri di affettato e, naturalmente, vini di produzione propria.

### PRODOTTI

Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Blanc di Bosc uvaggio bianco, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, 356  
Sasse, uvaggio rosso. 357



Trivignano Udinese  
Piazza Giulia, 13  
33050 Trivignano Udinese UD  
T. +39 0432 999 584  
F. +39 0432 999 800  
info@foffani.it

# Foffani

⌚ lun-dom: aperto su prenotazione

\_\_\_VISITE: solo su prenotazione

\_\_\_SUPERFICIE: 10 ettari

\_\_\_PRODUZIONE: 80.000 bottiglie annue

\_\_\_FASCIA PREZZO: € 11-20

\_\_\_RICETTIVITÀ: B&B Casa Antichi Mosaici

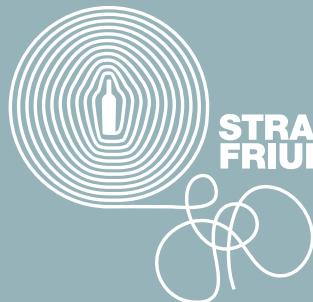
\_\_\_LINGUE: EN; DE; FR



L'azienda ha sede nella piazza dello splendido borgo di Clauiano. I suoi vigneti fanno parte della zona DOC Friuli Aquileia. La proprietà appartiene alla famiglia Foffani fin dal 1600 e la prima produzione vinicola documentata risale al 1789. La casa padronale, protetta dalle Belle Arti come esempio di architettura pre-veneziana, fa parte del Circuito Dimore Storiche Italiane. Attraversando il grande giardino, si accede direttamente ai vigneti nella campagna retrostante. Un angolo intatto dove l'atmosfera e la magia dell'antico Friuli sono ancora intatte e palpabili. L'agriturismo Antico Cantinone accoglie ospiti in cerca di una pausa rinfrescante e appassionati che desiderano degustare i vini della casa, mentre in azienda sono possibili, su prenotazione, interessanti visite in cantina o alla mostra permanente I Colori del Vino. I vini, principale prodotto dell'azienda, sono riconosciuti come una delle migliori espressioni enologiche del Friuli di pianura. È inoltre possibile alloggiare nel bed & breakfast Casa Antica Mosaici, parte dell'azienda.

## PRODOTTI

Merlot Bianco, Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Sauvignon, Rosato, Friulano, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Moscato Rosa.



**STRADA VINO E SAPORI  
FRIULI VENEZIA GIULIA**

## Tours&Experiences



<b>Armonie e Sapori</b>	362
<b>Battello Santa Maria</b>	362
<b>Beyond Borders Travel</b>	363
<b>Bilancia di Bepi</b>	363
<b>Go Transfer FVG</b>	364
<b>Gustait</b>	364
<b>No Stop Viaggi</b>	365
<b>Saturno da Geremia</b>	365
<b>Travel One</b>	366
<b>TriBeCa Travel Factory</b>	366
<b>Vinodila' Wineways</b>	367
<b>Vino e Sapori FVG</b>	367



Codroipo  
Via Isonzo, 1  
33033 Codroipo UD  
T. +39 0432 900071  
F. +39 0432 912423  
incomingfriuli@deliziaclub.com

## Armonie e Saponi

Per capire il Friuli Venezia Giulia non bastano cinque siti Unesco, un paesaggio vario, la storia universale di Aquileia, i lampi longobardi di Cividale del Friuli, la piazza fronte mare più monumentale d'Europa. Questa terra è qualcosa di più. Armonie e Saponi vuole aiutare chi visita la regione a scoprirla. Questa terra, che evoca distanze e altri mondi, concentra in sé la complessità dell'Europa senza mai smettere di rimanere fedele alle proprie tradizioni e a uno spirito di autentica ospitalità. Una regione che va stappata come una bottiglia dei suoi grandi vini, per poi assaporare le sue atmosfere, mettendo d'accordo i cinque sensi e lasciandosi scaldare da quel *fogolar* che è il simbolo del Friuli Venezia Giulia.



Marano Lagunare  
Piazza Colombo  
33050 Marano Lagunare UD  
T. +39 339 6330288  
info@battellosantamaria.it

## Battello Santa Maria

FASCIA PREZZO: € 30-40

LINGUE: EN; DE; ES; FR



Il Battello Santa Maria è una motonave GT con servizio di ristoro a bordo che si occupa di crociere giornaliere nelle acque della Mitteleuropa attraverso itinerari suggestivi nelle lagune di Marano e Grado. È possibile trasportare bici e organizzare gite per gruppi, scolaresche, compleanni o feste private. La portata del battello è di 120 passeggeri che trovano comodamente posto nell'ampio salone e nel ponte panoramico. Partenze da Marano, Lignano, Grado e Aquileia su prenotazione. Durante l'estate le partenze da Lignano avvengono dal martedì al venerdì; sabato e domenica per gruppi. Su richiesta, è possibile organizzare gite serali con musica dal vivo.



Tarvisio  
Via Roma, 14  
33018 Tarvisio UD  
T. +39 0428 2392  
F. +39 0428 2306  
consorzio@tarvisiano.org

## Beyond Borders Travel

Beyond Borders Travel è un'agenzia di incoming e tour operator con sede a Tarvisio. La posizione strategica al centro della Mitteleuropa ne ha favorito la specializzazione in vacanze attive, sia invernali che estive, in Friuli Venezia Giulia, Slovenia e Carinzia. L'agenzia, con oltre vent'anni di esperienza, è di supporto all'organizzazione tecnica del Consorzio di Promozione Turistica del Tarvisiano, di Sella Nevea e del Passo Pramollo e propone pacchetti turistici su misura comprendenti attività all'aria aperta, ospitalità, trasferimenti, lezioni sportive, gite, pacchetti vacanze individuali e per gruppi. Le offerte abbinano il trekking, in particolare Alpe Adria Trail, i percorsi cicloturistici, la cui punta di diamante è la ciclovia Alpe Adria, le specialità gourmet dell'enogastronomia locale. Oltre a proposte culturali nelle città d'arte e nei luoghi della Grande Guerra.



Palazzolo dello Stella  
Via Nuova Sopraelevata (casali Fraida)  
33056 Piancada Palazzolo dello Stella UD  
T. +39 340 3636733  
bilanciadibepi@gmail.com



La Bilancia di Bepi è una storica palafitta situata all'interno della Riserva Naturale Regionale del Fiume Stella che offre la possibilità di visitare una struttura da pesca (*bilancione* o *trabucco*) per assistere a questo tradizionale metodo di pesca e assaggiare, direttamente nel parco o nella struttura, il pescato freschissimo cucinato attraverso un *food truck*. Tra le ghiotte ricette: frittura di pesce, filetti in saor, pasta al pesce e dolce. Ovviamente l'offerta varia secondo la stagione ed è disponibile sia nella formula self service sia, raggiungendo la struttura in barca, del take away for boats. Si possono noleggiare kayak e canoe per raggiungere i casoni dei pescatori, piccole strutture di paglia situate su piccoli isolotti nella laguna di Marano. In autonomia o, su prenotazione, accompagnati da guide naturalistiche.



Cassacco  
Via Miotti, 43  
33010 Cassacco UD  
T. +39 0432 1690407  
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.



Colloredo di Monte Albano  
Via Brazzacco, 24  
33010 Colloredo di Monte Albano UD  
T. +39 388 9214726  
info@gustait.com

## Gustait

Gustait è molto più di una piattaforma digitale per l'acquisto di eventi ed esperienze da gustare in Friuli Venezia Giulia. La società è anche un piccolo gruppo di amici che condivide l'idea che mangiare e bere bene sia un'arte che merita di essere coltivata. Allo scopo si configura come uno strumento capace di mettere in relazione tutti gli appassionati con i professionisti del mondo enogastronomico, proponendo esperienze capaci di arricchire ed emozionare. Attraverso Gustait è possibile scoprire un universo di condivisione, di storie, aneddoti, ricette e amore per la perfezione in tema culinario.



Monfalcone  
Viale San Marco 40/A  
34074 Monfalcone GO  
T. +39 0481 791096  
sales@italynostopviaggi.it

## No Stop Viaggi

No Stop viaggi Italy incoming è un Tour Operator regionale che ha l'obiettivo di offrire ai visitatori il contatto esclusivo e intenso con la spettacolare bellezza del territorio, la storia, le tradizioni dei borghi e la cultura enogastronomica del Friuli Venezia Giulia. Particolare l'attenzione alla cucina e alla vinicoltura regionale, nelle quali influssi tedeschi, slavi e magiari e una produzione vinicola di eccellenza rappresentano un patrimonio che merita di essere approfondito. I programmi di No Stop Viaggi sono finalizzati a far scoprire queste eccellenze agli ospiti nel modo più personale e curioso. Un catalogo con itinerari tematici (città d'arte, enogastronomia, storia e cultura, itinerari della Grande Guerra) è pubblicato dall'agenzia al sito [www.friuliveneziagiuliaincoming.it](http://www.friuliveneziagiuliaincoming.it)



Marano Lagunare  
Ormeaggio  
Via S.Vito Marano Lagunare  
T. +39 335 5368685  
adriano@saturnodageremia.it

## Saturno da Geremia

— LINGUE: EN; DE

Escursioni e piccole crociere nella natura: dal 1969, Saturno da Geremia accompagna con entusiasmo turisti e appassionati alla scoperta della laguna di Marano e Grado, in particolare alla riserva naturale "Foci dello Stella". Nel programma, una sosta in un tipico casone dei pescatori per una giornata di vero relax a stretto contatto con la natura e alla scoperta dei sapori e del folclore locale. Un'esperienza unica da condividere con gli amici e con i propri cari in ogni occasione.



Lignano Sabbiadoro  
Via Latisana, 35/C  
33054 Lignano Sabbiadoro UD  
T. +39 0431 720428  
T. +39 345 1440110  
info@travelone.it

## Travel One

Grande esperienza in ambito turistico, approfondita conoscenza del territorio e una 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. Nella regione convivono infatti aspetti straordinari, come l'atmosfera mitteleuropea di Trieste, insieme ad altri meno noti ma altrettanto suggestivi. L'agenzia propone vacanze, tour ed escursioni alla ricerca di sapori autentici, città d'arte, spiagge di sabbia, parchi naturali, montagne, borghi antichi, villaggi rurali, *slow life*, storia e tradizioni. Per tutti risposte accessibili e sicure alla voglia di vacanza, sport, gusto, storia, relax, divertimento e natura.



Udine  
via Cecilia Deganutti, 12  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 611401  
T. +39 380 4725486  
info@tribecaviaggi.com

## TriBeCa Travel Factory

L'agenzia Tribeca Travel Factory opera nel centro di Udine a partire dal 2014. Si occupa di attività sia di *outgoing* che di *incoming* e pone fra i suoi obiettivi primari la promozione del patrimonio ambientale e culturale del Friuli Venezia Giulia, con particolare interesse al turismo esperienziale, unicità e autenticità del quale rappresentano il principale intento dell'agenzia. Offre inoltre servizi di accoglienza e assistenza, organizza visite ed escursioni, si occupa delle prenotazioni e offre pacchetti personalizzati e personalizzabili costituiti da gite in giornata, brevi soggiorni o veri e propri tour. Si avvale della preziosa collaborazione di riconosciuti professionisti del settore, con cui è possibile comunicare anche in lingua inglese e tedesca, e si rivolge sia a una clientela individuale che a gruppi.



Udine  
Via del Partidor, 7  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 26339  
info@vinodila.it

## Vinodila' Wineways

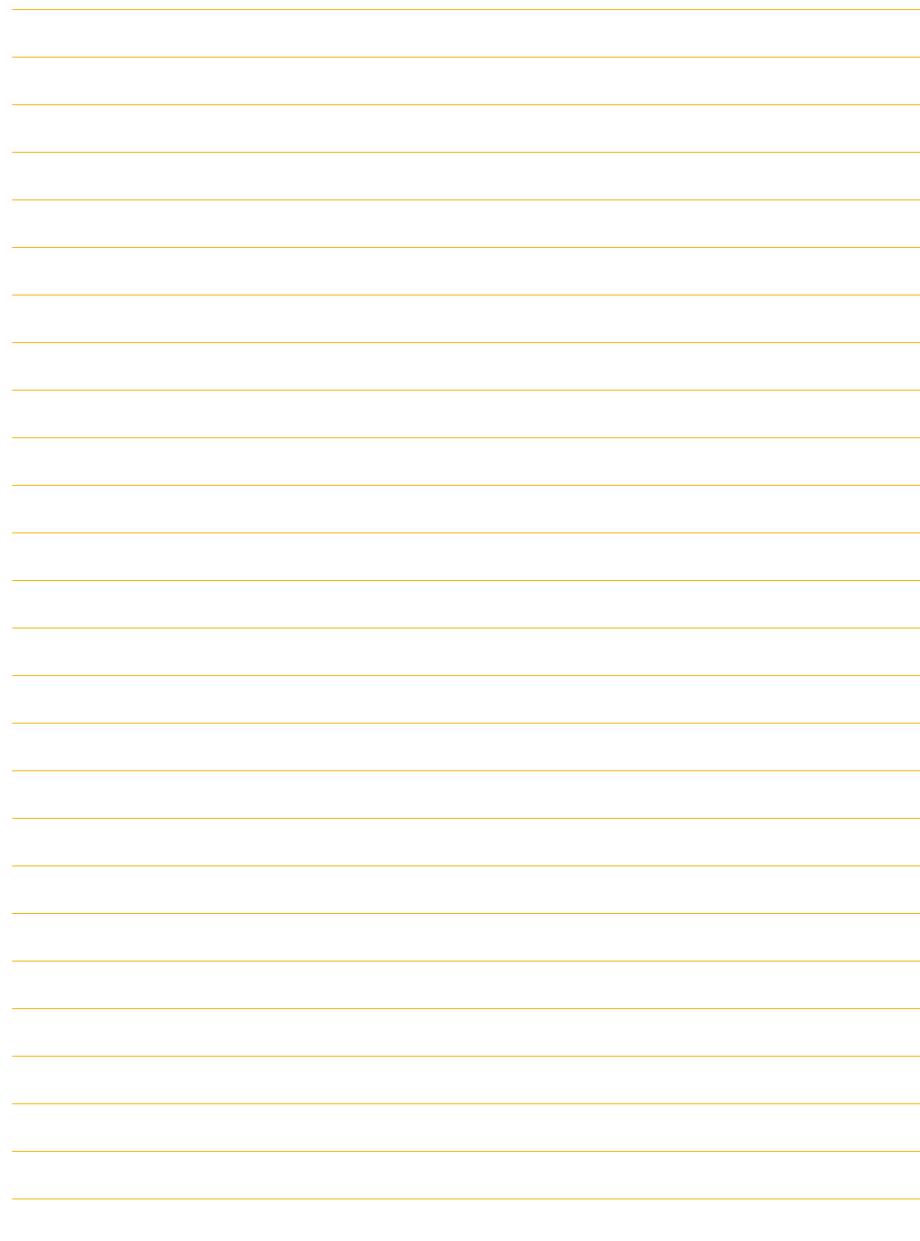
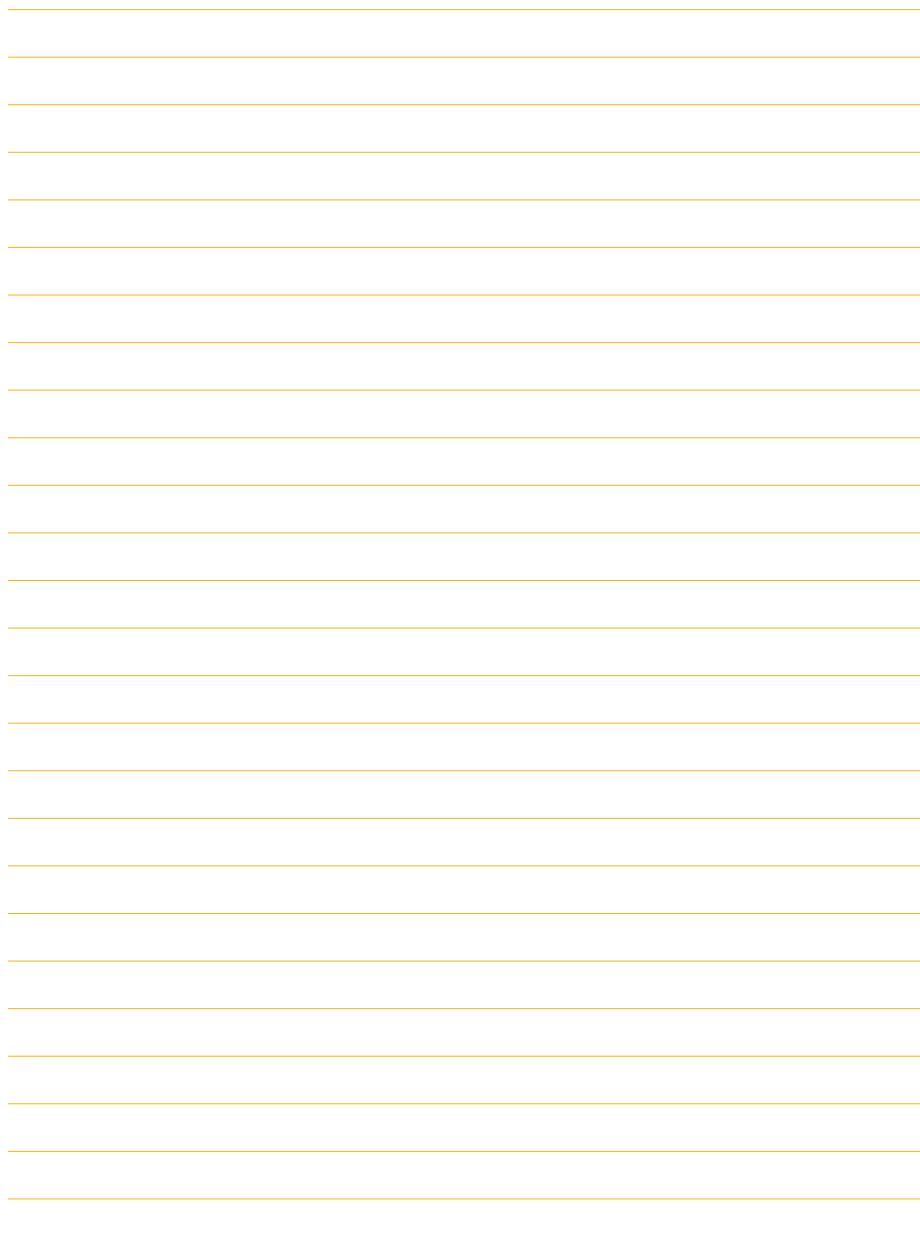
Vinodila' Wineways nasce nel 2005 come prima agenzia di incoming del Friuli Venezia Giulia specializzata in turismo enogastronomico. La sua missione è essere un efficiente punto di riferimento per gli enoturisti, italiani e non, che desiderano approfondire la conoscenza dell'enogastronomia italiana nel rispetto dei valori etici di correttezza, qualità e sostenibilità. Grazie a 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 ai 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.

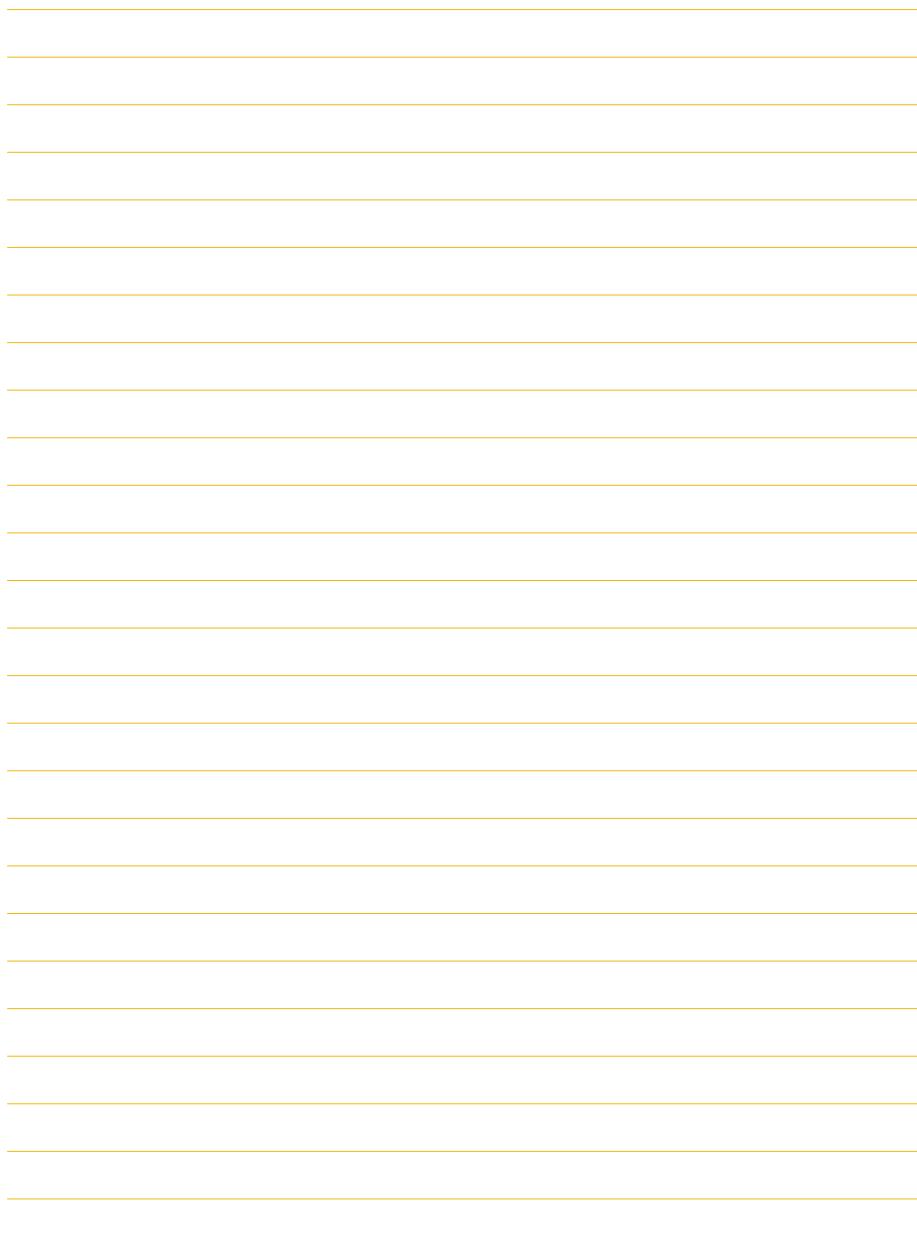
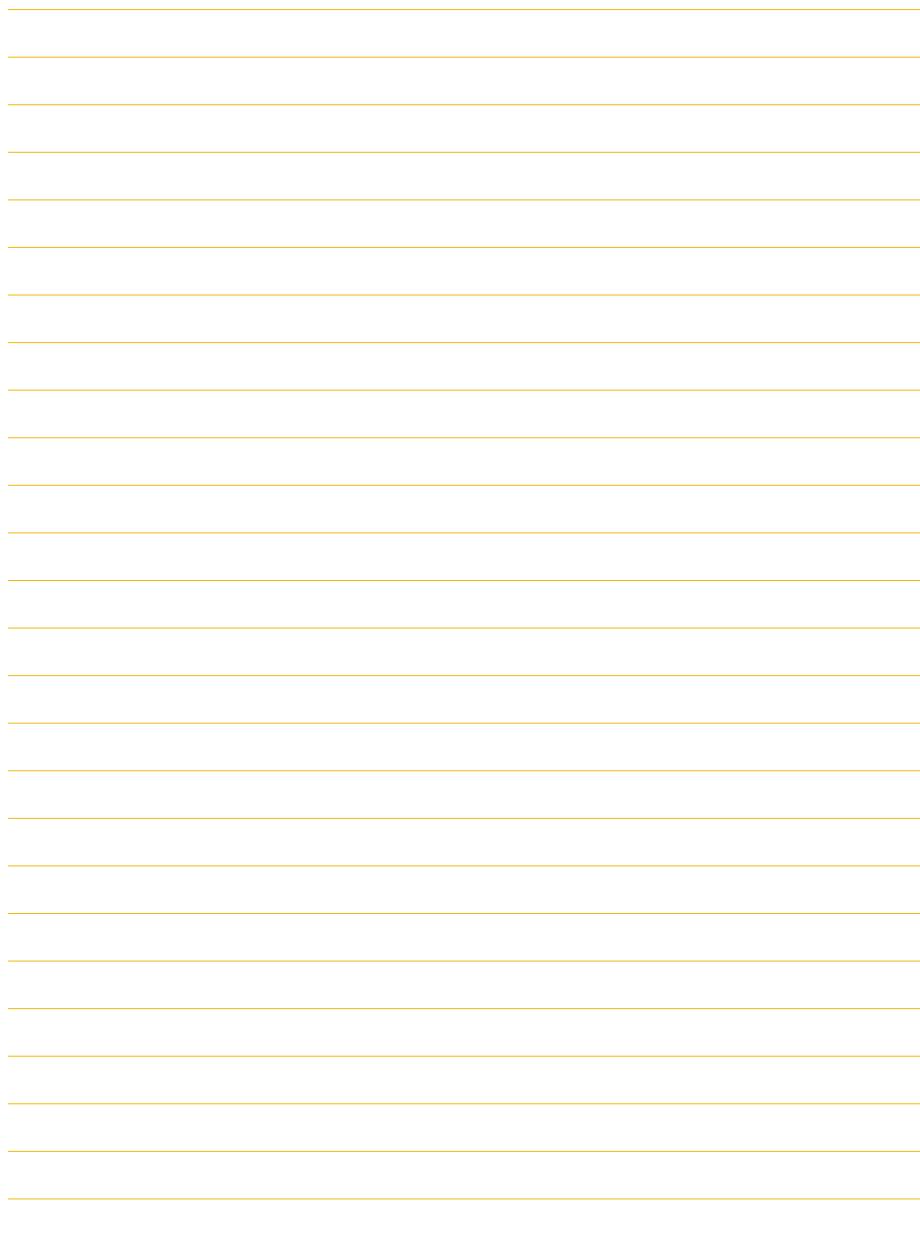


Udine  
Via del Partidor, 7  
33100 Udine UD  
T. +39 0432 611401  
T. +39 380 4725486  
info@vinoesapori.it

## Vino e Sapori FVG

Vino e Sapori FVG è una società di servizi per il turismo che ha l'obiettivo di promuovere e rendere fruibile il vasto patrimonio enogastronomico regionale. La società lavora a stretto contatto con le aziende vitivinicole e agroalimentari del territorio per scoprire le loro particolarità e presentarle al visitatore in modo chiaro e appropriato. Con Vino e Sapori FVG è possibile entrare in punta di piedi nei luoghi sacri del vino e dei sapori friulani, conoscere personalmente gli artigiani e i produttori locali, vivere esperienze esclusive in cantina, scoprire i perfetti abbinamenti cibo-vino, partecipare a cene col vignaiolo e cogliere molte altre occasioni pensate per chi vuole scoprire o conoscere meglio la vera essenza della tradizionale ospitalità friulana.





# FVG card

Il pass per vivere il Friuli Venezia Giulia



**Trieste Infopoint**  
Piazza Unità d'Italia, 4/b  
34121 Trieste  
Tel. +39 040 3478312  
info.trieste@promoturismo.fvg.it

**Udine Infopoint**  
Piazza I° Maggio, 7  
33100 Udine  
Tel. +39 0432 295972  
info.udine@promoturismo.fvg.it

**Gorizia Infopoint**  
Via Corso Italia, 9  
34170 Gorizia  
Tel. +39 0481 535764  
info.gorizia@promoturismo.fvg.it

**Pordenone Infopoint**  
Palazzo Baldini  
Via Mazzini, 2  
33170 Pordenone  
Tel. +39 0434 520381  
Info.pordenone@promoturismo.fvg.it

**Trieste Airport Infopoint**  
Via Aquileia, 46  
34077 Ronchi dei Legionari (GO)  
Tel. +39 0481 476079  
info.aeroporto@promoturismo.fvg.it

**Lignano Sabbiadoro Infopoint**  
Via Latisana, 42  
33054 Lignano Sabbiadoro (UD)  
Tel. +39 0431 71821  
info.lignano@promoturismo.fvg.it

**Lignano Pineta Infopoint (stagione estiva)**  
Via dei Pini, 53  
33054 Lignano Pineta (UD)  
Tel. +39 0431 422169  
info.lignanopineta@promoturismo.fvg.it

**Grado Infopoint**  
Viale D. Alighieri, 66  
34073 Grado (GO)  
Tel. +39 0431 877111  
info.grado@promoturismo.fvg.it

**Sistiana Infopoint (stagione estiva)**  
Sistiana, 56/B  
34011 Duino-Aurisina (TS)  
Tel. +39 040 299166  
info.sistiana@promoturismo.fvg.it

**Miramare Infopoint**  
Porta della Bora  
adiacente all'ingresso del Viale dei Lecci  
34121 Trieste  
Mob. +39 333 6121377  
info.miramare@promoturismo.fvg.it

**Palmanova Infopoint**  
Borgo Udine, 4  
33057 Palmanova (UD)  
Tel. +39 0432 924815  
info.palmanova@promoturismo.fvg.it

**Aquileia Infopoint**  
Via Giulia Augusta, 11  
33051 Aquileia (UD)  
Tel. +39 0431 919491  
info.aquileia@promoturismo.fvg.it

**Piancavallo Infopoint (stagione invernale ed estiva)**  
Via Collalto, 1  
33081 Piancavallo (PN)  
Tel. +39 0434 655191  
info.piancavallo@promoturismo.fvg.it

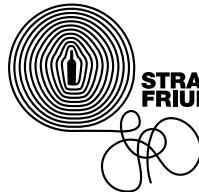
**Forni di Sopra Infopoint**  
Via Cadore, 1,  
33024, Forni di Sopra (UD)  
Tel. +39 0433 886767  
info.fornidisopra@promoturismo.fvg.it

**Sappada Infopoint**  
c/o Borgata Bach, 9  
33012 Sappada (UD)  
Tel. +39 0435 469131  
info.sappada@promoturismo.fvg.it

**Tolmezzo Infopoint**  
Via della Vittoria, 4  
33028 Tolmezzo (UD)  
Tel. +39 0433 44898  
info.tolmezzo@promoturismo.fvg.it

**Arta Terme Infopoint**  
Via Nazionale, 1  
33022 Arta Terme (UD)  
Tel. +39 0433 929290  
info.artaterme@promoturismo.fvg.it

**Tarvisio Infopoint**  
Via Roma, 14  
33018 Tarvisio (UD)  
Tel. +39 0428 2135  
info.tarvisio@promoturismo.fvg.it



STRADA VINO E SAPORI  
FRIULI VENEZIA GIULIA

---

**PHOTO CREDITS**

Alessandro Castiglioni  
Anja Cop  
Carlo Spaliviero  
Davide Monti  
Elio Ciol  
Fabrice Gallina  
Francesco Marongiu  
Gianluca Baronchelli  
Laura Tessaro  
Luciano Gaudenzio  
Luigi Vitale  
Marco Milani  
Mario Verin  
Massimo Crivellari  
Stefano Ciol

---

**Gruppo PromoTurismoFVG**

Cervignano del Friuli - Udine - Trieste  
Villa Chiozza - via Carso, 3  
33052 Cervignano del Friuli (UD)  
info@promoturismo.fvg.it



**#FVGlive**

Numero Verde  
**800-016-044**

---

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:



**FRIULI VENEZIA GIULIA**  
www.tastefvg.it



## COME ARRIVARE

### AUTO

Autostrade:  
A4 Torino/Trieste  
A23 Palmanova/Udine/Tarvisio  
A28 Portogruaro/Conegliano  
A27/A4 Trieste/Belluno

### AEREO

Airport of Trieste  
[www.triesteairport.it](http://www.triesteairport.it)  
40 km da Trieste e Udine  
80 km da Pordenone  
130 km da Venezia  
120 km da Lubiana

### TRENO

[www.trenitalia.it](http://www.trenitalia.it)  
[www.italotreno.it](http://www.italotreno.it)  
  
**BICI**  
[www.alpe-adria-radweg.com](http://www.alpe-adria-radweg.com)  
[www.adriabike.eu](http://www.adriabike.eu)

## 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



### AZIENDA VITIVINICOLA



### 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



### CONNESIONE WI-FI



### GOLF



### DIMORA STORICA



### WEDDING



### AGRISTOSTA



### FVG CARD



### E-COMMERCE

IT = Italiano

EN = Inglese

DE = Tedesco

ES = Spagnolo

RO = Rumeno

FR = Francese

SL = Sloveno

PL = Polacco

RU = Russo

HR = Croato

HE = Ebraico

HU = Ungherese

Gruppo PromoTurismo**FVG**  
Villa Chiozza - Via Carso, 3  
33052 Cervignano del Friuli (UD)  
Tel +39 0431 387111  
Fax +39 0431 387199  
info@promoturismo.fvg.it  
www.turismofvg.it



[www.tastefvg.it](http://www.tastefvg.it)