



**Cantine Aperte: un weekend enogastronomico di qualità**  
***Ritorna lo storico evento che valorizza la viticoltura regionale***

**BORGO CONVENTI**

**Farra d'Isonzo** \_ Strada della Colombara, 13

Tel. +39 0481 888004 \_ [info@borgoconventi.it](mailto:info@borgoconventi.it) \_ [www.borgoconventi.it](http://www.borgoconventi.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**CASTELLO DI RUBBIA**

**Savogna d'Isonzo**, San Michele del Carso \_ Gornji Vrh, 54

Tel. +39 349 7957889 \_ [info@castellodirubbia.it](mailto:info@castellodirubbia.it) \_ [www.castellodirubbia.it](http://www.castellodirubbia.it)

**Sabato 29 maggio**

A Cena con il Vignaiolo

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**Domenica 30 maggio**

A Pranzo con il Vignaiolo

**CASTELVECCHIO**

**Sagrado** \_ Via Castelnuovo, 2

Tel. +39 0481 99742 \_ [info@castelvecchio.com](mailto:info@castelvecchio.com) \_ [www.castelvecchio.com](http://www.castelvecchio.com)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite al vigneto e degustazione vini, a pagamento, accompagnata a salumi tipici

**CRASTIN di Collarig Sergio**

**Dolegna del Collio** \_ Località Crastin, 2

Tel. +39 349 4989040 \_ [info@vinicrastin.it](mailto:info@vinicrastin.it) \_ [www.vinicrastin.it](http://www.vinicrastin.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite in cantina e degustazioni gratuite. Prenotazione consigliata

**GRAUNAR DAVIDE**

**San Floriano del Collio** \_ Località Scedina, 26

Tel. +39 0481 884115 \_ [graunarwines@libero.it](mailto:graunarwines@libero.it) \_ [www.graunarwines.com](http://www.graunarwines.com)

**Sabato 29 maggio**

A Cena con il Vignaiolo presso Trattoria Al Ponte del Calvario \_ Groina Piedimonte (GO)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni

**Domenica 30 maggio**

A Pranzo con il Vignaiolo presso Trattoria Al Ponte del Calvario \_ Groina Piedimonte (GO)

Piatto Cantine Aperte

Gulasch di manzo, Rosso Collio 2016 da Cabernet Franc 50% e Merlot 50% – € 10,00

**PASCOLO**

**Dolegna del Collio** \_ Località Ruttars, 1

Tel. +39 0481 61144 \_ [info@vinipascolo.com](mailto:info@vinipascolo.com) \_ [www.vinipascolo.com](http://www.vinipascolo.com)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Alle ore 10.00, 14.00 e 16.00 \_ Solo su prenotazione

Passaggiata in vigna e degustazione guidata di 4 vini in giardino. Massimo 15 persone a turno

Costo: € 10,00 a persona



Piatto Cantine Aperte  
Selezione di Montasio, Ribolla Gialla – € 6,00

#### **TENUTA VILLANOVA**

**Farra d'Isonzo** \_ Via Contessa Beretta, 29  
Tel. +39 0481 889311 \_ [tenuta@tenutavillanova.com](mailto:tenuta@tenutavillanova.com) \_ [www.tenutavillanova.com](http://www.tenutavillanova.com)  
**Solo domenica 30 maggio**

#### **VIDUSSI VINI**

**Capriva del Friuli** \_ Via Spessa, 18  
Tel. +39 342 9935908 \_ [visit@vinividussi.it](mailto:visit@vinividussi.it) \_ [www.vinividussi.it](http://www.vinividussi.it)  
**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

#### **VILLA RUSSIZ**

**Capriva del Friuli** \_ Via Russiz, 4/6  
Tel. +39 0481 80047 \_ [villarussiz@villarussiz.it](mailto:villarussiz@villarussiz.it) \_ [www.villarussiz.it](http://www.villarussiz.it)  
**Sabato 29 e domenica 30 maggio**  
**Domenica 30 maggio**  
Piatto Cantine Aperte

#### **PAROVEL VIGNETI E OLIVETI 1898**

**San Dorligo della Valle** \_ Località Bagnoli della Rosandra, 624  
Tel. +39 346 7590953 \_ [parovel.comunica@parovel.com](mailto:parovel.comunica@parovel.com) \_ [www.parovel.com](http://www.parovel.com)  
**Sabato 29 maggio**  
A Cena con il Vignaiolo  
**Sabato 29 e domenica 30 maggio**  
**Domenica 30 maggio**  
Piatto Cantine Aperte

#### **BULFON**

**Pinzano al Tagliamento, fraz. Valeriano** \_ Via Roma, 4  
Tel. +39 0432 950061 \_ [bulfon@bulfon.it](mailto:bulfon@bulfon.it) \_ [www.bulfon.it](http://www.bulfon.it)  
**Sabato 29 e domenica 30 maggio**  
Dalle 10.00 alle 18.00  
Visite e degustazioni solo su prenotazione  
**Domenica 30 maggio**  
Alle 11.30: I Papu con i loro personaggi

#### **I MAGREDI**

**San Giorgio della Richinvelda, fraz. Domanins** \_ Via del Sole, 15  
Tel. +39 0427 94720 \_ [emilia@imagredi.com](mailto:emilia@imagredi.com) \_ [www.imagredi.com](http://www.imagredi.com)  
**Sabato 29 maggio**  
Dalle 10.00 alle 18.00  
Opzione 1 \_ Visita in cantina e degustazione di 4 vini. Su prenotazione  
Un gruppo in partenza ogni ora  
Calice di Benvenuto  
Visita della cantina  
4 calici degustazione  
Costo: € 12,00



Opzione 2 \_ Degustazione di 4 vini. Su prenotazione

Calice di Benvenuto

4 calici degustazione e grissini tipici

Costo: € 8,00

**Domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Opzione 1 \_ Visita in cantina e degustazione di 4 vini. Su prenotazione

Un gruppo in partenza ogni ora

Calice di Benvenuto

Visita della cantina

4 calici degustazione

Costo: € 12,00

Opzione 2 \_ Degustazione di 4 vini. Su prenotazione

Calice di Benvenuto

4 calici degustazione e grissini tipici

Costo: € 8,00

Opzione 3 \_ Tour in elicottero e degustazione. Su prenotazione

Tour in elicottero sui vigneti ed il territorio dei Magredi

4 calici degustazione e grissini tipici

Costo: € 105,00

Pranzo a base di prelibatezza BBQ con @Trattatibene. Su prenotazione

Smoked ribs e patate

Panino con pulled pork

Panino con Salsiccia

Hot dog

Piatto Vegetariano

Per i più atletici

Tour in bicicletta con Roberto De Lucca

50 km e 3 cantine:

I Magredi

Pitars

Azienda Agricola Paolo Ferrin

Per info e prenotazioni: [emilia@imagredi.com](mailto:emilia@imagredi.com), messaggio o whatsapp al numero +39 340 1239946

## **PITARS**

**San Martino al Tagliamento** \_ Via Tonello, 10/A

Tel. +39 0434 88078 \_ [eventi@pitars.it](mailto:eventi@pitars.it) \_ [www.pitars.it](http://www.pitars.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**Domenica 30 maggio**

Alle 14.00: I Papu con i loro personaggi

Piatto Cantine Aperte

## **PRINCIPI DI PORCIA, CASTELLO**

**Porcia** \_ Via Castello, 1

Tel. +39 0434 921408 \_ [castellodiporcia@porcia.com](mailto:castellodiporcia@porcia.com) \_ [www.porcia.com](http://www.porcia.com)

**Solo sabato 29 maggio**

Orari apertura negozio: dalle ore 8.30 alle 12.30 e dalle ore 14.30 alle 17.30

Ore 10.00 e 15.00

2 degustazioni guidate dalla sommelier con prodotti tipici in accompagnamento su prenotazione e a pagamento – € 12,00 ognuna

Prenotazione entro il 27/05 tramite mail [castellodiporcia@porcia.com](mailto:castellodiporcia@porcia.com) e tel. 0434921408



### **PRINCIPI DI PORCIA, FATTORIA**

**Azzano Decimo** \_ Via Zuiano, 29

Tel. +39 0434 631001 \_ [comunicazione@porcia.com](mailto:comunicazione@porcia.com) \_ [www.porcia.com](http://www.porcia.com)

**Solo sabato 29 maggio**

Orario continuato apertura negozio: dalle 9.00 alle 17.00

Tour e degustazioni su più turni mattina e pomeriggio

Visita dell'azienda, palestra sensoriale con l'esperta in discipline naturali e la sommelier in vigneto.

Degustazione guidata, accompagnata da stuzzichini scelti ad hoc, e tour alla scoperta del vino in cantina.

Solo su prenotazione e a pagamento – € 20,00 ognuna

Prenotazione tramite mail [comunicazione@porcia.com](mailto:comunicazione@porcia.com), tel. 0434631001 oppure messaggio

whatsapp +39 331 4586980

### **VISTORTA**

**Sacile** \_ Via Vistorta, 82

Tel. +39 0434 71135 \_ [alessandra@vistorta.it](mailto:alessandra@vistorta.it) \_ [www.vistorta.it](http://www.vistorta.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

### **ACCORDINI**

**Faedis, fraz. Campeglio** \_ Via P. Diacono, 12

Tel. +39 335 8411770 \_ [info@accordinivini.com](mailto:info@accordinivini.com) \_ [www.accordinivini.com](http://www.accordinivini.com)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**Domenica 30 maggio**

Piatto Cantine Aperte

### **ARCANIA**

**Rive d'Arcano** \_ Via Arcano Superiore, 11/C

Tel. +39 0432 809500 \_ [info@castellodiarcano.it](mailto:info@castellodiarcano.it) \_ [www.castellodiarcano.it](http://www.castellodiarcano.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**Domenica 30 maggio**

Piatto Cantine Aperte

### **AZIENDA DEL POGGIO**

**Fagagna** \_ Via San Clemente, 1

Tel. +39 347 4697434 \_ [info@aziendadelpoggio.it](mailto:info@aziendadelpoggio.it) \_ [www.aziendadelpoggio.it](http://www.aziendadelpoggio.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 17.00

Visite e degustazioni gratuite con prenotazione obbligatoria da giovedì 27 a domenica 30 ore 12.00 da effettuarsi via mail a [info@aziendadelpoggio.it](mailto:info@aziendadelpoggio.it) oppure telefonicamente al 347 4697434.

Le visite, per gruppi di max 8 persone, avranno cadenza oraria e includono il passaggio in vigneto, in cantina e degustazione di 3 vini: uno spumante, un vino internazionale e un autoctono

Dalle 10.00 alle 17.00

Possibilità di acquisto di prodotti del territorio, porzionati, con cui comporre il vostro cestino da picnic da consumarsi sul prato o tra le vigne. Gradita la prenotazione

### **BARONE RITTER DE ZÁHONY**

**Aquileia** \_ Piazza Pirano, 8

Tel. +39 347 0156649 \_ [ritterdez@gmail.com](mailto:ritterdez@gmail.com) \_ [www.ritterdezahony.it](http://www.ritterdezahony.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

### **CANTINA BALLAMINUT**

**Terzo d'Aquileia** \_ Via XX Settembre, 8



Tel. +39 328 5369133 \_ saraballaminut@tin.it \_ www.ballaminut.com

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni all'aperto dei vini aziendali (bianchi, rossi, spumantizzati e appena imbottigliati) accompagnati da affettati e formaggi della casa. Su prenotazione e a pagamento

**Domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Nell'ampia corte adiacente la cantina, si troveranno caratteristici carretti con fiori e piante da giardino e un piccolo stand con marmellate e confetture artigianali. Questi prodotti provengono da aziende e agrarie della piccola frazione di San Martino, dove è ubicata la cantina

Possibilità di partecipare a un laboratorio artistico su vetro e su carta con pastelli acquerellati e assieme all'esperienza di maestre d'arte! Ci si potrà cimentare così nella coloritura e nella realizzazione di etichette per le bottiglie di vino o di bicchieri di vetro. Su prenotazione

### **CANTINA PUNTIN**

**Aquileia** \_ Via San Zili, 14

Tel. +39 338 5648301 \_ vinidariopuntin@libero.it \_ www.vinipuntinaquileia.com

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Ore 10: ArcheoWine Tour \_ Solo su prenotazione

Visita in bicicletta con guida turistica autorizzata ad alcuni siti all'aperto per scoprire interessanti particolari sull'antico legame tra Aquileia e il vino.

A seguire degustazione nel vigneto dei due uvaggi affinati in legno, i Cantius Bianco e Rosso.

Durata 2 ore circa

Costo € 20,00 adulti, gratuito per i minori di 10 anni. Chiedere in anticipo la disponibilità di bici in loco

Ore 15.30: Conversazioni tra i filari con il vignaiolo \_ Su prenotazione

Perché e come si fa un vino biologico.

Degustazione del Friulano 2020.

Gratuito

Ore 17.00 \_ Su prenotazione

Degustazione di 3 vini abbinati ai Biscotti alle vinacce, al Dolce Aquileia e Cialde al cioccolato.

Gratuito

Ore 17.30: A spasso con la contadinaiola \_ Su prenotazione

Orto sinergico, arnie, erbe officinali e altri bio tentativi. Passeggiata semi-seria e degustazione di Refosco dal Penducolo Rosso 2019.

Gratuito

In giardino corner Wine & Chocolate, in collaborazione con Cocambo, la fabbrica del cioccolato ad Aquileia.

In giardino esposizione di manufatti realizzati con carta riciclata e telaio dai ragazzi del Centro Diurno Boccaccio. Il Centro fa parte del CISI di Monfalcone, ente che si occupa di integrare le persone con disabilità.

**Domenica 30 maggio**

Piatto Cantine Aperte presso il ristorante "La Colombara" a 300m dalla cantina.

Trilogia di mare: baccalà mantecato, salmone e cefalo marinati e calice di Pinot Bianco 2020

Spaghetti fatti in casa con cannolicchi e asparagi e calice di Friulano 2019.

Costo: € 16,00 a persona, su prenotazione

### **COLLE VILLANO**

**Faedis** \_ Via Antonutti, 38

Tel. +39 333 1873138 \_ info@collevillano.it \_ www.collevillano.it

**Solo domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00



Visite e degustazioni gratuite senza prenotazione

#### **CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO**

**Buttrio** \_ Via Sottomonte, 21

Tel. +39 0432 674027 \_ [info@contedattimismaniago.it](mailto:info@contedattimismaniago.it) \_ [www.contedattimismaniago.it](http://www.contedattimismaniago.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Visite e degustazioni solo ed esclusivamente previa prenotazione

#### **DARIO COOS**

**Nimis, fraz. Ramandolo** \_ Via Ramandolo 5

Tel. +39 0432 790320 \_ [info@dariocoos.it](mailto:info@dariocoos.it) \_ [www.dariocoos.it](http://www.dariocoos.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni solo su prenotazione e a pagamento

#### **DE CLARICINI**

**Moimacco** \_ Via Benvenuta Boiani, 4

Tel. +39 0432 733234 \_ [info@declaricini.it](mailto:info@declaricini.it) \_ [www.declaricini.it](http://www.declaricini.it)

**Sabato 29 maggio**

A Cena con il Vignaiolo

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**Domenica 30 maggio**

A Pranzo con il Vignaiolo

Piatto Cantine Aperte

#### **DORIGO**

**Premariacco** \_ SP79 Località Case Sparse Campo 1

Tel. +39 0432 634161 \_ [info@dorigowines.com](mailto:info@dorigowines.com) \_ [www.dorigowines.com](http://www.dorigowines.com)

**Solo domenica 30 maggio**

#### **DRI GIOVANNI IL RONCAT**

**Nimis, fraz. Ramandolo** \_ Via Pescia, 7

Tel. +39 0432 790260 \_ [info@drironcat.com](mailto:info@drironcat.com) \_ [www.drironcat.com](http://www.drironcat.com)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

#### **ELIO VINI**

**Cividale del Friuli, fraz. Grupignano** \_ Via Premariacco, 104

Tel. +39 346 6058002 \_ [info@eliovini.it](mailto:info@eliovini.it) \_ [www.eliovini.it](http://www.eliovini.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**Domenica 30 maggio**

Piatto Cantine Aperte

Mix di affettati e formaggi di diversa stagionatura accompagnati da pane, Cabernet Franc 2018 – € 10,00

#### **FERRIN PAOLO**

**Camino al Tagliamento** \_ Località Casali Maione, 8

Tel. +39 0432 919106 \_ [info@ferrin.it](mailto:info@ferrin.it) \_ [www.ferrin.it](http://www.ferrin.it)

**Sabato 29 maggio**

A Cena con il Vignaiolo presso la cantina Ferrin Paolo, pietanze a cura di Diana e Andrea dell'Osteria Rosa di San Vito al Tagliamento.

Ore 19.30 \_ Prenotazione obbligatoria

Crostini con spuma di San Daniele ed erba cipollina – Vino Spumante Ribolla Gialla Brut



Prosciutto di tacchinella con asparagi all'agro – Hespèrus Bianco 2019 affinato in Tonneau di acacia, Sauvignon 2020  
Struccolo di crespella con asparagi selvatici e germogli primavera – Friulano 2020  
Filetto di vitello con asparagi bianchi – Merlot 2019, Varamus Merlot 2017 affinato in Tonneau di rovere

Crostata con ricotta, asparagi e salsa all'arancio – Verduzzo 2019

Costo: € 33,00 a persona

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita alla cantina e al vigneto, con degustazione vini gratuita. Prenotazione gradita ma non obbligatoria

**Domenica 30 maggio**

A Pranzo con il Vignaiolo presso la cantina Ferrin Paolo, pietanze a cura di Diana e Andrea dell'Osteria Rosa di San Vito al Tagliamento

Ore 12.30 \_ Prenotazione obbligatoria

Crostini con spuma di San Daniele ed erba cipollina – Vino Spumante Ribolla Gialla Brut

Prosciutto di tacchinella con asparagi all'agro – Hespèrus Bianco 2019 affinato in Tonneau di acacia, Sauvignon 2020

Struccolo di crespella con asparagi selvatici e germogli primavera – Friulano 2020

Filetto di vitello con asparagi bianchi – Merlot 2019, Varamus Merlot 2017 affinato in Tonneau di rovere

Crostata con ricotta, asparagi e salsa all'arancio – Verduzzo 2019

Costo: € 33,00 a persona

Piatto Cantine Aperte

Salumi di produzione propria di Valentino Zanin Camino al Tagliamento (gr. 100) e formaggio della Latteria biologica friulana azienda agricola La Sisile (gr. 100), Friulano 2020, Pinot Grigio 2019, Varamus Merlot 2017, Merlot 2019, Rosso Majon Refosco d.p.r. – € 12,00

## **GRILLO IOLE**

**Prepotto** \_ Via Albana, 60

Tel. +39 331 1122435 \_ [info@vinigrillo.it](mailto:info@vinigrillo.it) \_ [www.vinigrillo.it](http://www.vinigrillo.it)

**Sabato 29 maggio**

Alle 11.30: verticale di Friulano con assaggi di formaggi – € 20,00 a persona. Su prenotazione

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 19.00

Calice di benvenuto omaggio, successive degustazioni con contributo di € 1,00 ciascuna.

Accompagnamenti gastronomici a pagamento

**Domenica 30 maggio**

Alle 11.30: verticale di Schioppettino di Prepotto con assaggi di formaggi – € 30,00 a persona. Su prenotazione

## **ISOLA AUGUSTA**

**Palazzolo dello Stella** \_ Casali Isola Augusta, 4

Tel. +39 0431 58046 \_ [info@isolaugusta.com](mailto:info@isolaugusta.com) \_ [www.isolaugusta.com](http://www.isolaugusta.com)

**Solo domenica 30 maggio**

## **LE DUE TORRI**

**Corno di Rosazzo** \_ Via San Martino, 19

Tel. +39 348 8730016 \_ [ermaniero@gmail.com](mailto:ermaniero@gmail.com) \_ [www.le2torri.com](http://www.le2torri.com)

**Sabato 29 maggio**

A Cena con il Vignaiolo

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**



### **Domenica 30 maggio**

Piatto Cantine Aperte

#### **MARINIG di Marinig Valerio**

**Prepotto** \_ Via Brolo, 41

Tel. +39 0432 713012 \_ info@marinig.it \_ www.marinig.it

#### **Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni vini. Prenotazione consigliata

#### **MONVIERT**

**Cividale del Friuli, fraz. Spessa** \_ Via Strada di Spessa, 8

Tel. +39 0432 716172 \_ info@monviert.com \_ www.monviert.com

#### **Solo domenica 30 maggio**

Opzione 1 \_ SU PRENOTAZIONE

Turni: 10.00, 11.15, 12.30, 13.45, 15.00, 16.15 e 17.30

1 calice a scelta linea Martagona e 1 calice a scelta linea Crus

Tre assaggi regionali (Frico, Prosciutto di S. Daniele, frittatina con erbe)

Vermut con cioccolato fondente

Costo: € 10,00 a persona

Opzione 2 \_ SU PRENOTAZIONE

Turni: 10.00, 12.00, 14.00 e 16.00

Visita cantina

3 calici Martagona e 2 calici Crus

Un piatto per ogni vino

Spumante (benvenuto) – Gamberi fritti

Chardonnay Martagona – Flan di zucca

Ribolla Gialla Cru – Toç in braide di mare

Sauvignon Cru – Riso con asparagi

Schioppettino Martagona – Guancetta di manzo brasata allo Schioppettino

Vermut con cioccolato fondente

Costo: € 25,00 a persona

#### **PIZZULIN DENIS**

**Prepotto** \_ Via Brolo, 43

Tel. +39 0432 713425 \_ info@pizzulin.com \_ www.pizzulin.com

#### **Sabato 29 maggio**

Visite e degustazioni vini su prenotazione

#### **Domenica 30 maggio**

Visite e degustazioni dei vini aziendali con assaggi di prodotti tipici locali

#### **PONTONI FLAVIO**

**Buttrio** \_ Via Peruzzi, 8

Tel. +39 335 8348527 \_ flavio@pontoni.it \_ www.pontoni.it

#### **Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni vini. Prenotazione consigliata

#### **REGUTA**

**Pocenia** \_ Via Bassi, 16

Tel. +39 0432 779157 \_ info@reguta.it \_ www.reguta.it

#### **Sabato 29 e domenica 30 maggio**





Dalle 10.00 alle 18.00

Degustazioni senza prenotazione presso Agriturismo La' di Anselmi \_ Via Palazzolo 71, Muzzana del Turgnano (Ud)

### **ROCCA BERNARDA**

**Premariacco, fraz. Ippis** \_ Via Rocca Bernarda, 27

Tel. +39 0432 716914 \_ roccabernarda@sagrivit.it \_ www.sagrivit.it

**Solo domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazione vini gratuita. Prenotazione consigliata: contattare +39 335 7027670 / 0432 71694 oppure scrivere a roccabernarda@sagrivit.it

Ristorazione a pagamento a cura della Boutique della Frutta (UD)

### **RONC DAI LUCHIS**

**Faedis** \_ Via Udine, 160

Tel. +39 340 2452040 \_ deluxfe@yahoo.it \_ www.roncdailuchis.com

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

### **SPOLERT WINERY**

**Prepotto** \_ Via Novacuzzo, 41

Tel. +39 392 7926901 \_ riccardo@spolert.it \_ www.spolert.it

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

A richiesta sarà possibile la visita della cantina e o dei vigneti.

Le degustazioni su prenotazione prevedono

uno o più calici a scelta tra Friulano 2019, Friulano 2018, Ribolla Gialla 2019, Schioppettino 2019 – € 2,00 al calice

uno o più calici di Friulano naturale 2020 o Ribolla Gialla spumante – € 2,50 al calice

uno o più calici di Schioppettino Peper 2018, Merlot Zirlo 2018, Refosco dal Peduncolo Rosso Ostinato 2018, Friulano macerato Fausto 2018 – € 3,50 al calice

Tutte le degustazioni saranno abbinate con degustazione di salumi e formaggi friulani

### **STANIG**

**Prepotto** \_ Via Albana, 44

Tel. +39 0432 713234 \_ info@stanig.it \_ www.stanig.it

**Solo domenica 30 maggio**

Solo Piatto Cantine Aperte con degustazione vino

- Guancialetto di maiale in riduzione di Schioppettino di Prepotto con patate al forno e polenta, Schioppettino di Prepotto – € 15,00

### **TARLAO VIGNIS IN AQUILEIA**

**Aquileia** \_ Via San Zili, 50

Tel. +39 0431 91417 \_ +39 333 947 8494 \_ info@tarlao.eu - www.tarlao.eu

**Venerdì 28 maggio**

A Cena con il Vignaiolo

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

**Opzione 1 – wine discovery**

**Studia**

**Orari: 10.30 e 15.00**

**Visita la cantina e i vigneti – Apprendi la nostra filosofia di fare vino...**

Per capire meglio la bellezza e il fascino del lavoro del vignaiolo dovrai iniziare a pensare come un vignaiolo....



L'esperienza inizia con un tour dei vigneti storici dove ci saranno degli approfondimenti a seconda della stagione e prosegue con una visita alla cantina con degli approfondimenti dei vari processi di produzione.

Al termine del tour seguirà una degustazione guidata di 5 vini aziendali, incluso il Refosco Riserva Mosaic Ros.

**Durata tour:** 1 ½ - 2 ore

**Costo:** € 15,00 a persona

## **Opzione 2**

### **Scopri**

**Alle 17.00**

#### **Mondo vigna – Immergiti nel nostro mondo...**

Un tour nuovo per una nuova dimensione di immersione nel pianeta vigna.

Assieme a Savide Scridel, biologo naturalista con il quale collaboriamo, si parte per un'esplorazione naturalistica nei vigneti alla scoperta della flora e della fauna che popolano questi ambienti; impareremo a conoscere meglio le erbe spontanee, i fiori selvatici, gli insetti impollinatori e i mammiferi che interagiscono in questo ambiente... scoprirai che anche gli insetti possono avere un loro hotel e non serve che paghino l'affitto...

Al termine del tour è prevista una degustazione guidata di 5 vini aziendali

Minimo 6 persone

**Durata tour + degustazione:** 2 ore

**Costo:** € 25,00 a persona

## **Opzione 3**

### **Assapora**

#### **Picnic gourmet in vigna – Assapora i sapori del nostro territorio in modalità slow....**

Se desiderate vivere la vigna in modalità slow questo è il pacchetto che fa per voi! Godetevi il fascino della natura nel silenzio più totale, coccolati sotto l'ombra del nostro noce e circondati da vigneti storici.

## **Pacchetto 1**

### **I sapori della nostra terra**

Selezione di formaggi regionali

Frittata contadina

I pomodori dell'orto

Le pesche km0 (giugno-luglio –agosto)

Ciliegie (maggio)

Fragole (aprile)

Bottiglia di vino a coppia linea classica

Acqua

**Costo:** € 15,00; con tour wine discovery: € 25,00

## **Pacchetto 2**

### **Il picnic gourmet**

Il nostro hamburger gourmet con patate

L'insalata di farro

Il plumcake alle pesche

Bottiglia di vino a coppia linea classica

**Costo:** € 25,00; con tour wine discovery: € 35,00



#### **VALPANERA**

**Villa Vicentina** \_ Via Trieste, 5/A

Tel. +39 348 5550722 \_ [stela@valpanera.it](mailto:stela@valpanera.it) \_ [www.valpanera.it](http://www.valpanera.it)

**Solo sabato 29 maggio**

#### **VIGNE DEL MALINA**

**Remanzacco, fraz. Orzano** \_ Via Pasini Vianelli, 8

Tel. +39 0432 649258 \_ [info@vignedelmalina.com](mailto:info@vignedelmalina.com) \_ [www.vignedelmalina.com](http://www.vignedelmalina.com)

**Solo sabato 29 maggio**

A Cena con il Vignaiolo

#### **VILLA VITAS**

**Cervignano del Friuli, fraz. Strassoldo** \_ Via San Marco, 5

Tel. +39 0431 93083 \_ [info@vitas.it](mailto:info@vitas.it) \_ [www.vitas.it](http://www.vitas.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni

#### **VINI BROJLI AQUILEIA**

**Aquileia** \_ Località Beligna, 30/D

Tel. +39 340 0049333 \_ [vinibrojli@gmail.com](mailto:vinibrojli@gmail.com) \_ [www.vinibrojli.it](http://www.vinibrojli.it)

**Sabato 29 e domenica 30 maggio**

#### **Per informazioni:**

**Movimento Turismo del Vino Friuli Venezia Giulia**

Via del Partidor 7 – Udine

Tel +39 0432 289540 – 348 0503700

[info@mtvfriulivg.it](mailto:info@mtvfriulivg.it)

[www.cantineaperte.info](http://www.cantineaperte.info)