



ANDAR PER CANTINE VOCAZIONE D'ENOTURISTA

DIECI SEMPLICI CONSIGLI PER ESSERE O DIVENTARE... UN VERO ENONAUTA DI CANTINE APERTE!

Per degustare ed apprezzare il vino è bene sapere che... Degustiamo il vino in un calice in vetro, che terremo sempre pulito, lavandolo con acqua corrente.

- 01** Teniamo il calice per lo stelo: così il calore della nostra mano ed eventuali profumi non influiranno sulla degustazione.
- 02** Guardiamo se il vino è limpido e poi, inclinandolo su un piano bianco, osserviamo il suo colore e la sua tonalità.
- 03** Roteando il vino nel calice vedremo sulla superficie di vetro formarsi degli archetti: se sono vicini tra loro il vino ha una buona consistenza e gradazione alcolica adeguata.
- 04** Avviciniamo il calice al naso e inspiriamo intensamente, in caso di vini fermi, più delicatamente in caso di vini spumanti. Se non riconosciamo subito i profumi, non insistiamo, affaticheremo i nostri recettori.
- 05** Portiamo il vino in bocca in quantità di un cucchiaino da caffè e degustiamo senza soffermarci più di tanto sulle sensazioni che ci si presentano, serve ad avvinare la bocca.
- 06** Sorseggiamo una quantità maggiore e soffermiamoci ad esplorare le sensazioni: dolcezza sulla punta della lingua, acidità sui lati anteriori, sapidità sui lati posteriori, eventuali sensazioni amare in fondo.
- 07** Sulla lingua potremo sentire anche un 'peso': questo è il corpo del vino, offertoci da quelle sostanze, che, se per ipotesi, facessimo bollire il vino, non evaporerebbero.
- 08** Dopo aver deglutito il vino, inspiriamo un po' di aria dalla bocca ed espiriamolo dal naso: sorpresa!!! Ritorniamo alla mucosa olfattiva i profumi, amplificati. Sono gli stessi profumi che abbiamo sentito annusando il vino, o sono differenti?
- 09** Probabilmente, durante una visita in cantina, assaggeremo diversi vini: se possiamo, intervalliamo tra un vino e l'altro un sorso d'acqua e ricordiamo che il vino... fa buon sangue ma... se consumato con moderazione!!!
- 10** Avviciniamoci al vino con rispetto, ricordiamo che il produttore dedica alla sua realizzazione tanta energia e comunichiamo al vignaiolo le nostre impressioni, sarà contento di conoscere la nostra opinione!

VIVERE L'ESPERIENZA DI Cantine Aperte

Cantine Aperte è la grande festa dell'enoturismo che si svolge ogni anno l'ultimo weekend di maggio in tutta Italia. In queste due giornate viene celebrato il vino e i suoi protagonisti: vignaioli, appassionati, esperti e turisti, che si incontrano in cantina per condividere la loro conoscenza del mondo e della cultura del vino attraverso visite, degustazioni, Cene con il Vignaiolo e molto altro.

ASPETTANDO CANTINE APERTE

Impazienti di iniziare le vostre degustazioni? Volete essere i primi ad avere il calice "Cantine Aperte 2016"? Sabato 21 e domenica 22 dalle 11 alle 19, da lunedì 23 a venerdì 27 maggio dalle 17, presso il Tiare Shopping Center di Villesse (Go), i volontari Unicef distribuiranno in prevendita, a un prezzo vantaggioso, il calice originale. E per avvicinarvi al meglio al grande evento enoturistico, il nostro animatore del vino, Giovanni Muniso, vi accompagnerà nella scoperta dei prelibati vini delle cantine aderenti all'iniziativa offrendovi una gustosa anteprima.

VINOESAPORI.IT

FRIULI VENEZIA GIULIA ENOTURISMO TUTTO L'ANNO

Grazie all'unione tra Movimento Turismo del Vino e Strade del Vino e Sapori è nato un unico sistema regionale dedicato al turismo enogastronomico nella nostra regione!

- ACCOGLIENZA IN CANTINA 365 GIORNI ALL'ANNO:**
- gli associati, situati in tutte le zone D.O.C. regionali, sono disponibili per visite personalizzate accompagnate da degustazioni di vini e prodotti tipici
 - gli associati presenti nel **Calendario Aperto Oggi** sono visitabili senza prenotazione nel periodo indicato
- INOLTRE POTRETE:**
- vivere i grandi eventi alla scoperta dei gusti e dei sapori regionali;
 - partecipare a serate di degustazione per conoscere insoliti abbinamenti sensoriali (Cene con il Vignaiolo, mostre aperitivo, piccoli e grandi happening);
 - assaporare menù della tradizione locale che spaziano dalle influenze mitteleuropee ad attente rivisitazioni gourmet;
 - incontrare i produttori lungo gli itinerari del gusto, vivere esperienze di *slow tourism*, visitare i 5 siti UNESCO (Aquilaia, Cividale del Friuli, Palmanova, Palù di Livenza, Parco delle Dolomiti Friulane).

APPUNTAMENTI 2016 DA NON PERDERE!

- ...e tu hai mai visitato un mulino? Molino Moras, Trivignano Udinese, 29 maggio 10.30 - 18.30**
Oltre alla visita guidata, attività per grandi e piccoli, degustazione prodotti tipici e spaccio farine aperte. Gran finale con aperitivo e musica dal vivo! Una giornata dedicata alla scoperta di un prodotto naturale, ricco di sapore e profumo: Molino Moras, infatti, è un'azienda centenaria, ma soprattutto una famiglia in cui la tradizione del nobile mestiere del mugnaio si tramanda di padre in figlio tra segreti ed esperienza, ingredienti necessari per poter offrire sempre farine di grano tenero di altissima qualità. Informazioni: Tel. +39 0432 999006 - contact@molinomoras.it - www.molinomoras.it
- èSTORIA èSTORIA Gorizia, 19 - 22 maggio**
Il XII Festival internazionale della storia è dedicato al tema "Schiavi", un'occasione per riflettere sulla libertà negata, la libertà cercata e la libertà conquistata, con la presenza dei maggiori storici e intellettuali del settore provenienti da tutto il mondo. Presentazioni di novità editoriali, escursioni su èStoriabus, rassegna stampa commentata, Colazione con la Storia, mostre e proiezioni. Informazioni: Tel. +39 0481 539210 - eventi@leg.it - www.estoria.it
- Calici di Stelle CALICI DI STELLE 5 e 6 agosto**
Alla scoperta del territorio nella magica notte di San Lorenzo tra stelle cadenti e degustazioni di eccellenza, accompagnate da musica ed eventi. Una serata suggestiva, sotto le stelle. Per informazioni: Tel. +39 0432 289540 - www.cantineaperte.info
- SPIRITO DI VINO 17 Settembre (premiazioni) FRIULI DOC - Udine 15 - 18 settembre**
Concorso internazionale di vignette satiriche sul vino. I finalisti, provenienti da tutto il mondo, saranno premiati a Udine in occasione di Friuli DOC. Si può viaggiare tra mille sapori in un solo weekend? Dal 15 al 18 settembre Udine ti aspetta per festeggiare insieme la 22ª edizione di Friuli DOC con un ricco mix di vini, vivande, vicende e vedute per tutti i gusti! Spirito di Vino: Tel. +39 0432 289540 - www.cantineaperte.info / Friuli DOC: Tel. +39 0432 271275
- CANTINE APERTE A SAN MARTINO 12 e 13 novembre**
Tra i filari colorati d'autunno, le cantine aprono agli appassionati per le degustazioni delle varietà enologiche più particolari accompagnate dal meglio della tradizione culinaria. La serata del sabato sarà dedicata ai gourmand più raffinati con "A cena con il vignaiolo". Per informazioni: Tel. +39 0432 289540 - www.cantineaperte.info
- CANTINE APERTE A NATALE 10 e 11 dicembre**
Gli appassionati possono visitare le cantine e trovare idee originali per gli acquisti dei primi regali di Natale, approfittando di promozioni speciali e confezioni regalo studiate ad hoc. Per informazioni: Tel. +39 0432 289540 - www.cantineaperte.info
- SPIRITO DI VINO IN CANTINA Durante l'anno**
Corsi di avvicinamento e percorsi di degustazione per raccontare il vino, dall'analisi sensoriale alle tecniche di vinificazione, condotti da produttori ed esperti del settore. Per informazioni: Tel. +39 0432 289540 - www.cantineaperte.info



Grazie ai nostri Partner ti offriamo 3 degustazioni gratuite in 3 cantine del Friuli Venezia Giulia aderenti a Vino e Sapori. **SCOPRI COME:**

- scarica la App "Wine For You" da AppStore o PlayStore
- entra nella sezione "Wine For You"
- registrati, fai login e inserisci l'ID Partner fornito dalla struttura convenzionata

OPPURE

- registrati presso la Reception del nostro Partner
- ottieni i voucher per le degustazioni

Visita le nostre cantine!
Scopri l'elenco dei Partner su www.vinoesapori.it nella sezione "Wine for You".



MOVIMENTO TURISMO DEL VINO FRIULI VENEZIA GIULIA

CONTATTI
info@vinoesapori.it
Tel. 0039 0432 611401 • Tel. 0039 0432 289540 • Fax 0039 0432 294021

WWW.VINOESAPORI.IT

"APERTO OGGI" - Calendario maggio/giugno 2016

Di seguito trovate le cantine che possono essere visitate dal lunedì alla domenica dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 15.00 alle 19.00 senza bisogno di prenotazione. Visitate la sezione "Da scoprire" sul sito www.vinoesapori.it per conoscere gli eventi e le iniziative organizzate negli orari di apertura indicati.

☎ Per ricevere un'accoglienza personalizzata, vi consigliamo di telefonare all'azienda almeno 30 minuti prima avvertendo del vostro arrivo.

CANTINA	2 - 8/5	9 - 15/5	16 - 22/5	23 - 29/5	30/5 - 5/6	6 - 12/6	13 - 19/6	20 - 26/6	27/6 - 3/7
Alessio Komjanc - S. Floriano del Collio				●				●	
Buiatti Livio e Claudio - Buttrio	●								
Cadibon - Corno di Rosazzo	●	●	●		●	●	●	●	●
Cantina I Magredi - S. Giorgio della Richinvelda				●			●		
Castello di Rubbia - Savogna d'Isonzo				●	●				
Conte D'Attimis - Maniago - Buttrio				●					
Ferrin Paolo - Camino al Tagliamento				●		●			
Ferruccio Sgubin - Dolegna del Collio						●			
Humar - S. Floriano del Collio				●					
Luca Fedele - Corno di Rosazzo		●		●		●			
Mont'Albano Agricola - Povoletto	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pascolo Alessandro - Dolegna del Collio	●	●	●	●	●	●	●	●	●
Pontoni Flavio - Buttrio				●			●		
Puiatti - Romans d'Isonzo				●				●	
RonCorelli - Prepotto				●	●				
Tenuta Villanova - Farra d'Isonzo				●				●	
Villa Russiz - Capriva del Friuli		●		●					

- Special Partner**
- PROVINCIA DI PORDENONE
 - PROVINCIA DI UDINE
 - PROVINCIA DI GORIZIA
- Technical Sponsor**
- CONSORZIO AGRARIO FVG
 - LATTERIA VENEZIANA
 - MORAS
 - DOLOMITA
 - MADIMER
- Media Partner**
- KLEINE ZETUNG
 - qb



CASSA DI RISPARMIO DEL FRIULI VENEZIA GIULIA

www.cantineaperte.info

Vedi cosa bevi.

Sabato 28 Maggio su prenotazione
ore 10.00 - 18.00
Domenica 29 Maggio 2016

EDIZIONE 27a

Cantine Aperte
Friuli Venezia Giulia

FRIULI VENEZIA GIULIA
www.turismofvg.it

Special Partner

TIARE **èStoria** **FRIULI-DOC**

Technical Sponsor

CONSORZIO AGRARIO FVG **LATTERIA VENEZIANA** **MORAS**

DOLOMITA **MADIMER**

Media Partner

KLEINE ZETUNG **qb**

CANTINE APERTE IN FRIULI VENEZIA GIULIA

LEGENDA

**DOMENICA 29 MAGGIO
DALLE 10.00 ALLE 18.00**

OLTRE 60 CANTINE DEL FRIULI VENEZIA GIULIA APRONO LE LORO PORTE PER VISITE E DEGUSTAZIONI. SULLA LISTA IL NOME DI CIASCUNA CANTINA E CONTRASSEGNA TO DAL COLORE DELLA PROVINCIA DI APPARTENENZA.

LE AZIENDE CONTRASSEGNA TE DA QUESTO SIMBOLO SONO APERTE DOMENICA 29 MAGGIO SOLAMENTE SU PRENOTAZIONE.

IN QUESTE STRUTTURE VENGONO PROPOSTI PIATTI SPECIALI PER GLI ENOTURISTI. IN COLLABORAZIONE CON LE STRADE DEL VINO E SAPORI FRIULI VENEZIA GIULIA.

**SABATO 28 MAGGIO
SU PRENOTAZIONE**

GIORNATA DEDICATA A INCONTRI, PERCORSI SENSORIALI GUIDATI E VISITE IN CANTINA, SU PRENOTAZIONE.

A CENA CON IL VIGNAIUOLO: LE CANTINE PROPONGONO IMPERDIBILI MENU DEGUSTAZIONE CON ABBINAMENTI CIBO/VINO RACCONTATI PERSONALMENTE DAL PRODUTTORE.



CALICE CANTINE APERTE. L'ORIGINALE KIT DI DEGUSTAZIONE, CALICE E TRACCOLLA, LO TROVATE SOLO NELLE CANTINE ADERENTI. CANTINE APERTE CONTINUA A SOSTENERE L'UNICEF NELLA LOTTA CONTRO LA MALNUTRIZIONE INFANTILE, CON LA CAMPAGNA "BAMBINI IN PERICOLO".



Via del Partidor 7 - 33100 Udine
Tel. +39 0432 289540
Fax +39 0432 294021
info@mtvfrivulgi.it

Scarica
Cantine Aperte 2016
da App Store

**TROVI TUTTI GLI AGGIORNAMENTI SU
CANTINE APERTE SU**

www.cantineaperte.info

Novità, curiosità, eventi e iniziative sui nostri Social



- ZONE D.O.C.**
- Friuli Isonzo
 - Collio
 - Carso
 - Friuli Grave
 - Friuli Colli Orientali
 - D.O.C.G. Piccoli
 - D.O.C.G. Ramandolo
 - D.O.C.G. Rosazzo
 - Friuli Latisana
 - Friuli Ania
 - Friuli Aquileia

Diverse conformazioni territoriali e microclimi unici contribuiscono a rendere il Friuli Venezia Giulia una terra d'eccezione per grandi vini

PORDENONE

- 1. Sacile**
VIA VISTORTA, 82, +39 0434 71135
vistorta@vistorta.it, www.vistorta.it
ore 10 e 15: laboratorio orchidee
ore 10.30 - 15.30 - 17.30: degustazione
alla cieca
- 2. Porcia**
PRINCIPI DI PORCIA, CASTELLO
Via Castello, 1
+39 0434 921408
castellodiporcias@porcia.com
www.porcias.com
- 3. Azzano Decimo**
Apertura punto vendita dalle 9 alle 17
Giù in carrozza tra i vigneti; degustazione
prodotti gastronomici e musica dal vivo

- 4. Fiume Veneto**
FOSSA MALA
Via Bassi, 81
+39 0434 957997
info@fossamala.it, www.fossamala.it
- Galletto allo spiedo cotto a legna
con contorno di patate
Friulano 2015 - € 13,00
- 5. Vivaro**
GELINDO DEI MAGREDI
Via Rama, 14
+39 0427 97037
info@gelindo.it, www.gelindo.it
- Giardinetti dei Magredi: salumi, formaggi,
carni fredde e ortaggi in conserva
Friulano Cantina I Magredi - € 10,00
- 6. Pinzano al Tagliamento**
BULFON
Valeriano, Via Roma, 4
+39 0432 950061
bulfon@bulfon.it
www.bulfon.it
- Apertura punto vendita dalle 8.30-12.30 e 14.30-17.30
Intrattenimenti musicali;
assaggio prodotti gastronomici;
laboratorio per bambini; guida all'assaggio
di oli e formaggio amatoriali di scacchi

- 7. San Gorgio della Richinvelda**
CANTINA I MAGREDI
Damianini, Via del Sole, 15
+39 0427 94720
info@magredi.com
www.magredi.com
- Corsi gratuiti sul mondo del vino,
mostra tra cantina e vigneto
di Roberto da Cevallo,
prodotti locali, lavorazioni artigianali,
musica con DJ
- Spiedo con patatine fritte
Calice a scelta della linea I Magredi
€ 12,00
- 8. San Martino al Tagliamento**
PITARS
Via Tonello, 10/A
+39 0434 88078
info@pitars.it
www.pitars.it
- Esposizione "Il gusto della natura:
percorsi sensoriali e gustativi
all'interno del castello del vino"
- Esposizione "Il gusto della natura:
percorsi sensoriali e gustativi
all'interno del castello del vino";
truccabambini
- Mostra acquerelli naturalistici
Orzotto di primavera e passatelli alle erbe
Savignan 2015 - € 8,00

UDINE

- 9. Codroipo**
VIGNETTI PIETRO PITTARO
Via Udine, 67
+39 0432 904726
info@vignetipittaro.com
www.vignetipittaro.com
- Corsi gratuiti sul mondo del vino,
mostra tra cantina e vigneto
di Roberto da Cevallo,
prodotti locali, lavorazioni artigianali,
musica con DJ
- Spiedo con patatine fritte
Calice a scelta della linea I Magredi
€ 12,00
- 10. Camino al Tagliamento**
FERRIN PAOLO
Casali Maione, 8
+39 0432 919106
info@ferrin.it, www.ferrin.it
- "Erce Homo", personale dell'artista Valentin
Oman (inaugurazione 21/05 ore 18); mostra
fotografica dei giardinieri Gisela Hogmüller e
Franz Hlavac "Il nostro Tagliamento"; sculpture
in legno dell'artista Herbert Steiner "Rinascita"
- 11. Palazzolo dello Stella**
ISOLA AUGUSTA
Casali Isola Augusta, 4
+39 0431 58046
info@isolaugusta.com
www.isolaugusta.com
- Agriturismo Isola Augusta
Crostini specialità d'oca Jolanda de Colò
e formaggio stagionato
Calice a scelta - € 10,00

- 12. Pcenia**
STELLA di Anselmi Giuseppe e Luigi
Via Bossi, 16
+39 0432 779157
info@giuseppegliugivini.it
www.giuseppegliugivini.it
- "Simplesse Vino e Arte - Omaggio ad Afro"
selezione di opere dell'artista
con visite guidate alle 11.30 e 17.30;
ore 17 presentazione libro "In punta di Piedi"
di Bruno Zuliani
- 13. Gonars**
DI LENARDO
Ontagnano, P.zza C. Battisti, 1
+39 0432 928633
info@dilenardo.it, www.dilenardo.it
- Praga in crosta con sedano rapa e kren
Refresco di Faedis - € 6,00
- 14. Cervignano del Friuli**
VILLA VITAS
Strassoldo, Via San Marco, 5
+39 0431 93083
info@vitas.it, www.vitas.it
- In collaborazione con Molino Moros farine
artigianali, dalle 17 alle 19 show cooking
degustazione pizze & vino con il Maestro di
Arte Bianca Giovanni Gandino (anche in caso
di maltempo). Info: +39 0432 999006 /
contact@molinomoros.it

- 15. Fagagna**
AZIENDA DEL POGGIO
Villalta di Fagagna - Via San Clemente, 1
+39 0432 740547
info@aziendaelpoggio.it
www.aziendaelpoggio.it
- Arto e vino! Una vetrina d'arte e artigianato
del nostro territorio con le creazioni di Sonia
Casari: tessuti, ceramiche, scarpette, gioielli
e molto altro per riscoprire il sapere delle mani
Frasco Accordini
- 16. Nimis**
DARIO COOS
Ramandolo, Via Ramandolo, 5
+39 0432 790320
info@dariocoos.it, www.dariocoos.it
- Praga in crosta con sedano rapa e kren
Refresco di Faedis - € 6,00
- 17. Faedis**
ACCORDINI
Campello, Via P. Diacono, 12
+39 0432 740547
info@accordinivini.com
www.acordinivini.com
- Arto e vino! Una vetrina d'arte e artigianato
del nostro territorio con le creazioni di Sonia
Casari: tessuti, ceramiche, scarpette, gioielli
e molto altro per riscoprire il sapere delle mani
Frasco Accordini
- 18. Povoletto**
AQUILA DEL TORRE
Savorgnano del Torre, Via Attimis, 25
+39 0432 666428
info@aquiladelatorre.it, www.aquiladelatorre.it
- Degustazione formaggi varie stagionature
a cura di Letteria di Venzone
- 19. Buttrio**
CONTE D'ATTIMIS-MANIAGO
Via Sattomonte, 21
+39 0432 674027
info@contedattimismaniago.it
www.contedattimismaniago.it
- Riso freddo con verdure, frittata alle erbe,
soppresa, prosciutto crudo, formaggi, sottoli
Savignan Blanc 2013 - € 13,50
- 20. Manzano**
LIVIO FELLUGA
c/o ABBAZIA DI ROSAZZO
Rosazzo, Via Abbazia, 15
+39 0481 60203
info@liviofelluga.it, www.liviofelluga.it
- Solo su prenotazione
- 21. Corno di Rosazzo**
GIGANTE
Via Rocca Bernarda, 3
+39 0432 755835
info@adrianogigante.it
www.adrianogigante.it

- 22. Premariacco**
ALESSIO DRIGO
Località Cose Sparse Campo, 1
+39 0432 634161
info@drigovines.com
www.drigovines.com
- Degustazione salumi e formaggi locali;
musica dal vivo con "LiberoArbitrio"
- 23. Moimacco**
DE CLARICINI
Via Boiani, 4
+39 0432 733234
info@declaricini.it, www.declaricini.it
- Arto e vino! Una vetrina d'arte e artigianato
del nostro territorio con le creazioni di Sonia
Casari: tessuti, ceramiche, scarpette, gioielli
e molto altro per riscoprire il sapere delle mani
Frasco Accordini
- 24. Cividale del Friuli**
GILDO
Strada dei Colli Megaluzzi, 8/4
+39 0432 716060
gildo@gildovini.com, www.gildovini.com
- Arto e vino! Una vetrina d'arte e artigianato
del nostro territorio con le creazioni di Sonia
Casari: tessuti, ceramiche, scarpette, gioielli
e molto altro per riscoprire il sapere delle mani
Frasco Accordini
- 25. Prepetto**
COLLI DI POIANIS
Via Poianis, 34/A
+39 0432 731815
info@collidipoianis.it, www.collidipoianis.it
- Degustazione formaggi varie stagionature
a cura di Letteria di Venzone
- 26. Dolegna del Collio**
CRASTIN DI COLLARIG SERGIO
Loc. Crastin, 2
+39 0432 630310
info@vinicrastin.it, www.vinicrastin.it
- Variazioni di gnocchetti di pane, fonduta al
Montasio e chips di speck; dessert - € 10,00
- 27. Cormons**
TERRA & VINI
Brazzano, Via XIV Maggio, 34
+39 0481 60028
info@terraevini.it, www.terraevini.it
- Paris flan di zucchini allo zafferano e crema
di archie / Ribolla gialla Fantini Tenuta
Sant'Helena - € 10,00
- 28. Capriva del Friuli**
VILLA RUSSIZ
Via Russiz, 4/6
+39 0481 80047
villarusiz@villarusiz.it
www.villarusiz.it
- Strodi di verdure, asparagi e Letteria di Zoff
Savignan 2015 - € 12,00
- 29. Mossa**
BARONI CODELLI
Via Codelli, 15
+39 0481 809285
info@codelli.it, www.codelli.it
- Osteria Codelli
+39 0481 808104
- Orzotto con salsiccia e funghi
Friulano 2013 - € 10,00
- 30. San Floriano del Collio**
ALESSIO KOMJANC
Loc. Giasbano, 35
+39 0481 391228
info@komjancaloesio.com
www.komjancaloesio.com
- Località Cose Sparse Campo, 1
+39 0432 634161
info@drigovines.com
www.drigovines.com
- Degustazione salumi e formaggi locali;
musica dal vivo con "LiberoArbitrio"
- 31. Ronchi dei Legionari**
STANIG
Via Scedin, 8
+39 329 7265005
info@draga-miklus.it
www.draga-miklus.it
- Loc. Scedin, 8
+39 329 7265005
info@draga-miklus.it
www.draga-miklus.it
- Musica dal vivo
- 32. Farra d'Isonzo**
TENUTA BORGO CONVENTI
Strada della Colombara, 13
+39 0481 888004
info@borgoconventi.it
www.borgoconventi.it
- Esclusiva degustazione verticale
di Collio Savignan Borgo Conventi,
annate 2015, 2014, 2013 e 2012

- 33. Romans d'Isonzo**
PUIATTI
Loc. Zuccole 4
+39 0481 909608
puiatatti@puiatatti.com, www.puiatti.com
- Laboratori sensoriali a cura del Club Amici
del Isonzo alle 14.30, 15.30 e 16.30
- 34. Sagrado**
CASTELVECCHIO
Via Castelnuovo, 2
+39 0481 99742
info@castelvecchio.com
www.castelvecchio.com
- Musica dal vivo
- 35. Savogna d'Isonzo**
CASTELLO DI RUBBIA
Gornji Vrh, 54
+39 349 7957889
info@castellodirubbia.it
www.castellodirubbia.it
- Tour Grand Guerra con visita
alla canoniere alle ore 11, 14 e 16
su prenotazione
- 36. San Canzian d'Isonzo**
IVAN VOGRIC
Loc. Udanz, 16
+39 0481 884152
ivan.vogric@gmail.com
www.ivanvogric.com
- Loc. Udanz, 16
+39 0481 884152
ivan.vogric@gmail.com
www.ivanvogric.com
- 37. Ronchi dei Legionari**
TENUTA DI BLASIG
Via Roma, 63
+39 0481 475480
+39 0481 2087973
info@tenutadiblasig.it
www.tenutadiblasig.it
- Assaggi di trappista
in abbinamento ai vini ozindoli
- 38. Monfalcone**
VIGNETTI CONTE
Via Petrarca, 24
+39 338 2598057
vignetticonte@gmail.com
- Laboratorio di cucina di mare triestino
in collaborazione con l'Ente
Al Picchetismo del Villaggio del Pescatore
alle ore 11 e 16

- 39. San Dorligo della Valle**
PAROVEL VIGNETTI E OLIVETTI
Loc. Bagnoli della Rosandra, 624
+39 346 7590953
info@parovel.com
www.parovel.com
- Laboratorio di cucina di mare triestino
in collaborazione con l'Ente
Al Picchetismo del Villaggio del Pescatore
alle ore 11 e 16
- 40. Trieste**
TENUTA VILLANOVA
Via Contessa Beretta, 29
+39 0481 889311
info@tenutavillanova.com
www.tenutavillanova.com
- Laboratori sensoriali a cura del Club Amici
del Isonzo alle 14.30, 15.30 e 16.30

GORIZIA

- 26. Dolegna del Collio**
CRASTIN DI COLLARIG SERGIO
Loc. Crastin, 2
+39 0432 630310
info@vinicrastin.it, www.vinicrastin.it
- Variazioni di gnocchetti di pane, fonduta al
Montasio e chips di speck; dessert - € 10,00
- 27. Cormons**
TERRA & VINI
Brazzano, Via XIV Maggio, 34
+39 0481 60028
info@terraevini.it, www.terraevini.it
- Paris flan di zucchini allo zafferano e crema
di archie / Ribolla gialla Fantini Tenuta
Sant'Helena - € 10,00
- 28. Capriva del Friuli**
VILLA RUSSIZ
Via Russiz, 4/6
+39 0481 80047
villarusiz@villarusiz.it
www.villarusiz.it
- Strodi di verdure, asparagi e Letteria di Zoff
Savignan 2015 - € 12,00
- 29. Mossa**
BARONI CODELLI
Via Codelli, 15
+39 0481 809285
info@codelli.it, www.codelli.it
- Osteria Codelli
+39 0481 808104
- Orzotto con salsiccia e funghi
Friulano 2013 - € 10,00
- 30. San Floriano del Collio**
ALESSIO KOMJANC
Loc. Giasbano, 35
+39 0481 391228
info@komjancaloesio.com
www.komjancaloesio.com
- Località Cose Sparse Campo, 1
+39 0432 634161
info@drigovines.com
www.drigovines.com
- Degustazione salumi e formaggi locali;
musica dal vivo con "LiberoArbitrio"
- 31. Gorizia**
FIGLI
Loc. Lenzuolo Bianco, 1
+39 0481 547103
info@figliolini.com, www.figliolini.com
- Ratolina di frittata con roastbeef
Cabernet Grauner - € 14,00
- 32. Farra d'Isonzo**
TENUTA BORGO CONVENTI
Strada della Colombara, 13
+39 0481 888004
info@borgoconventi.it
www.borgoconventi.it
- Esclusiva degustazione verticale
di Collio Savignan Borgo Conventi,
annate 2015, 2014, 2013 e 2012

TRIESTE

- 39. San Dorligo della Valle**
PAROVEL VIGNETTI E OLIVETTI
Loc. Bagnoli della Rosandra, 624
+39 346 7590953
info@parovel.com
www.parovel.com
- Laboratorio di cucina di mare triestino
in collaborazione con l'Ente
Al Picchetismo del Villaggio del Pescatore
alle ore 11 e 16