

WEIN- UND
GENUSSSTRASSE
IN FRIAUL-JULISCH
VENETIEN
2026



STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA

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

IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismofvg.it

IHR REISEFÜHRER

Der Reiseführer, den Sie in der Hand halten, soll ein praktisches und einfaches Hilfsmittel sein, das Sie entlang der „Wein- und Genussstraße“ begleitet. Er ist wie folgt aufgegliedert.

ALPHABETISCHER REIHENFOLGE

Innerhalb jeder Reiseroute finden Sie die Einrichtungen in alphabetischer Reihenfolge nach Gemeinden.



Bei uns in den Bergen: Langsamer Tourismus in einer Umgebung, in der Sie die Rhythmen des Lebens in vergangenen Epochen sowie die traditionellen Erzeugnisse entdecken können, die in den Tälern und zwischen den Gipfeln der Alpen und der Friauler Dolomiten erhalten geblieben sind. > Pag. 36



Bei uns auf den Hügeln: das gelobte Land für Geschmacksreisende. Ein weites Gebiet von spezialisierten Weinbergen in Hanglage, die ausgezeichnete Qualitätsweine produzieren, sowie das Produktionsgebiet des San-Daniele-Schinkens. > Pag. 60



Bei uns am Fluss: eine einzigartige Mischung aus ländlicher Architektur, malerischen Dörfern und grünen Wäldern, die vom Fluss Tagliamento durchzogen sind. Eine Entdeckungsreise auf den Spuren der Wurzeln des Weinanbaus, der Weinproduktion im Flachland und der köstlichen traditionellen Erzeugnisse. > Pag. 160



Bei uns in der Ebene: eine stimmungsvolle Reise ins Herz des Friauls zur Entdeckung der großen klassischen Flaggschiffe des klassischen friaulischen Geschmacks und vieler typischer Osterien. > Pag. 192



Bei uns im Karst: Grenzgebiet mit Ausblick zur Adria und über die zerklüftete und faszinierende Hochebene, die Triest umrahmt. Hier werden Erzeugnisse und Weine angeboten, die das Beste der grenzüberschreitenden Tradition miteinander verbinden. > Pag. 208

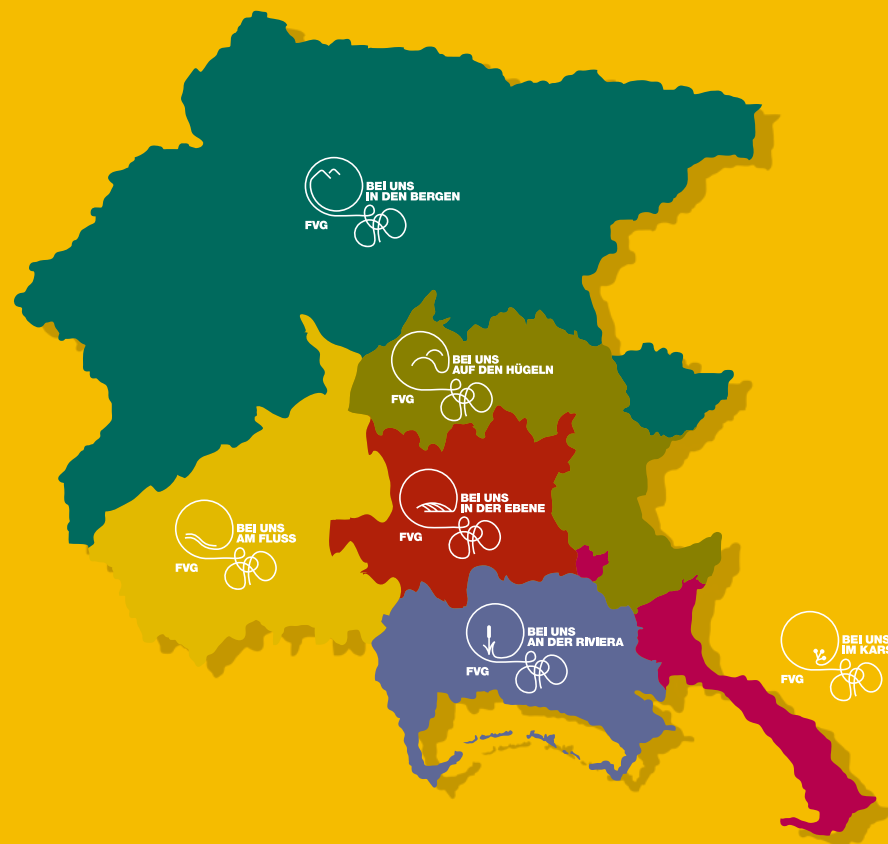


Bei uns an der Riviera: Entspannung, Unterhaltung, Geschichte, Kultur und herausragende Küche: ein komplettes Eintauchen in die authentischsten Aromen der Küste. > Pag. 232

Tours & Experiences: Ausflüge, Erlebnisse und Dienstleistungen rund um Speisen und Wein in der gesamten Region. > Pag. 272



STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA



Wählen Sie unten Sechs Erlebnisse, um die Gegend sowie Erzeuger und Produktionen kennenlernen zu können. In der Region Friaul-Julisch Venetien ist dies dank der als **Strada del Vino e dei Sapori** bezeichneten Wein- und Genussstraße möglich.





Ich lade sie ein entlang der routen der Wein- und Genussstrasse

Ich bin der Führer der Wein- und Genussstrasse von Friaul-Julisch Venetien und freue mich, Sie auf der Entdeckung der Produkte, Traditionen und Rezepte einer Region zu begleiten, die in ihrem Gebiet eine große Vielfalt an morphologischen Merkmalen, Meer, Berge und Hügel vereint. Die Gastfreundschaft, die Lokale, die Weinkeller und die landwirtschaftlichen Produkte, die diese Vielfalt hervorgebracht haben, sind das Thema unserer Reise.

Die Geschichte hat dafür gesorgt, dass in diesem Grenzgebiet ethnische Gruppen unterschiedlicher Herkunft aufeinandertrafen und ebenso unterschiedliche Traditionen in einem Cocktail von Werten und Erfahrungen koexistierten, der die Grundlage für das heutige regionale gastronomische Angebot bildet. Ein vielfältiges und attraktives Angebot, das auch dem Erbe der bäuerlichen Kultur zu verdanken ist, die, wie in vielen anderen italienischen Regionen, mit einer aus der Not geborenen Kreativität dazu beigetragen hat, das kulinarische Erbe von Friaul-Julisch Venetien im Laufe der Jahrzehnte zu bereichern.

Wir haben uns entschlossen, diese Reise in sechs

verschiedene Routen aufzuteilen, um dem Reisenden einen Lesecode zu bieten, der jedes Mal eine neue Anregung bietet, einen Anreiz, die verschiedenen Facetten unseres Territoriums mit Neugier und Interesse zu erleben.

Sie beginnt in den Bergen und Alpentälern des Friauls, einschließlich der **Natisone-Täler**, mit Ausflügen zwischen Wildkräutern, Käse und Süßspeisen, die überall bekannt sind. Dann geht es weiter in Richtung der sanften Hügellandschaft, die das Vorgebirge und die Städte **San Daniele del Friuli, Cividale del Friuli, Cormòns** und **Görz** miteinander verbindet. Die Route führt durch einige der bekanntesten DOC-Gebiete des Nordostens und das kleine Produktionsgebiet des **Rohschinkens aus San Daniele**, einer gastronomischen Ikone dieser Region. Von hier aus sind es nur wenige Kilometer bis zur dritten Route, der Ebene, in der sich die Stadt **Udine** und ihre Nachbargemeinden befinden, für ein Rendezvous mit dem unwiderstehlichen Frico, den Schweinefleischspezialitäten und dem zarten **Tavagnacco-Spargel**. Dann geht es weiter in die Karsthochebene und in die Gastronomie von **Triest** mit Gerichten, die vom kulinarischen Erbe der österreichisch-ungarischen Monarchie inspiriert sind, und schließlich in das westliche Friaul mit seinen Flüssen und Traditionen, die von denen des benachbarten Venetiens beeinflusst werden. Dulcis in fundo, die Riviera und die **Adria** mit ihren täglich gefangenen Fischen, Krusten- und Weichtieren und einer Küche, deren Hauptziel es ist, die Aromen und Geschmäcker hervorzuheben, die die Natur geschaffen hat.

INHALTSVERZEICHNIS

Bei uns in den Bergen		> S. 36
Bei uns auf den Hügeln		> S. 60
Bei uns am Fluss		> S. 160
Bei uns in der Ebene		> S. 192
Bei uns im Karst		> S. 208
Bei uns an der Riviera		> S. 232
Tours&Experiences		> S. 272
Betriebs Index		> S. 07
Ortschaftenverzeichnis		> S. 22

Kategorien:

 Wine, Spirits & Beer |  Restaurants |  Food&Crafts |  Tours&Experiences



Wine, Spirits & Beer



Birra Garlatti Costa / Forgaria nel Friuli	47
Birrificio àgro / Aviano	41
Birrificio Artigianale Casamatta / Enemonzo	45
Birrificio Foglie d'erba / Forni di Sopra	48
Birrificio Gjulia / San Pietro al Natisone	50
Luppolo Verde di Polcenigo - La Birreria / Polcenigo	50
Rive Col de Fer / Caneva	43
Tenuta Fernanda Cappello / Sequals	55
Zahre Beer / Sauris	54

Restaurants



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

Food&Crafts



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



Wine, Spirits & Beer



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

Wine, Spirits & Beer



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

Restaurants



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

Food&Crafts



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



Wine, Spirits & Beer



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

Restaurants



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

Food&Crafts



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



Wine, Spirits & Beer



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

Restaurants



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

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



Wine, Spirits & Beer



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

Restaurants



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

Food&Crafts



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



Wine, Spirits & Beer



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

Restaurants



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

Restaurants



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

Food&Crafts



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

ORTSCHAFTENVERZEICHNIS

A

AIELLO DEL FRIULI

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

AQUILEIA

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

ARBA

Locanda Da Nati		40
Osteria Grappolo d'Oro		40

AVIANO

Birrificio àgro		41
Latteria di Aviano		42
Latteria Sociale Marsure		42

AZZANO DECIMO

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

B

BAGNARIA ARSA

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

BRUGNERA

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

BUTTRIO

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

B

BUTTRIO		
Marina Danieli Estate		66
Petrucchio		67
Pontoni Flavio		68

C

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

CANEVA		
Rive Col de Fer		43

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

CARLINO		
Tenuta Ca' del Lovo		244

CASSACCO		
Apicoltura Fratelli Comaro		72

CASTIONS DI STRADA		
Casali Aurelia		245
Corte Tomasin		246

CAVASSO NUOVO		
Azienda Agricola Gianni Carpenedo		44

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

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

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

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

CORNO DI ROSAZZO		
Cadibon		98
Canus		99

C

CORNO DI ROSAZZO

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

D

DOLEGNA DEL COLLIO

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

DUINO-AURISINA

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

E

ENEMONZO

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

ERTO E CASSO

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

F

FAEDIS

Ai 9 Castelli		106
Di Gaspero Flavia e Umberto		107

FAGAGNA

Casale Cjanor Ristorante di Campagna		108
Ristorante San Michele		108

FARRA D'ISONZO

Tenuta Borgo Conventi		109
Tenuta Villanova		110

FIUME VENETO

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

FIUMICELLO VILLA VICENTINA

Al Granaio		250
La Casa del Refosco - Valpanera		251

FONTANAFREDDA

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

FORGARIA NEL FRIULI

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

FORNI DI SOPRA

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

G

GORIZIA

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

GRADISCA D'ISONZO

Al Ponte		117
Blason Wines		118
Osteria Mulin Vecio		119

GRADO

Hotel Marea		252
Settimo Cielo		252
Tavernetta all'Androna		253

L

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

LESTIZZA		
Agribirrificio Artigianale Villa Chazil		196

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

LUSEVERA		
Rifugio Pian dei Ciclamini		49

M

MAJANO		
All'Antica Scuderia del Castello		119
Integraldo		120

MANZANO		
Acetaia Midolini		121
Colutta Wines		122

MARANO LAGUNARE		
Pescaturismo Alice II		261
Ristorante Taverna Al Pescatore		261

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

MONRUPINO		
Damijan Milic		213
Skabarwines		214

MONTEREALE VALCELLINA		
Casa Valcellina		49

MORTEGLIANO		
AB Osteria Contemporanea		197
Trattoria Da Nando		197

MOSSA		
Osteria Codelli 23		125

MUGGIA		
Birra Campagnolo		215
Lenardon Bruno		216

N

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

P

PALAZZOLO DELLO STELLA		
Ca Modeano		262
Isola Augusta		263
Olistella		264

PALMANOVA		
Caffetteria Torinese		264
Osteria La Tavernetta di Rosmery Copparoni		265

PASIAN DI PRATO		
Antonutti Vini		198

P

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

Vie d'Alt		138
Vigna Lenuzza		139
Vigna Traverso		140

R

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

S

SAN FLORIANO DEL COLLIO

Gradis'ciutta		145
Il Carpino		146
Komjanc Alessio		147
Marcuzzi - Officina Viticola		148
Pintar Vini e Spumanti		149
Valleris		150

SAN GIORGIO DELLA RICHINVELDA

I Magredi		179
-----------	---	-----

SAN GIOVANNI AL NATISONE

Bucovaz Wines		151
Livon		152

SAN LORENZO ISONTINO

Lis Neris		154
Osteria Agli Antenati		153

SAN MARTINO AL TAGLIAMENTO

Pitars		180
--------	---	-----

SAN PIETRO AL NATISONE

Birrificio Gjulia		50
Dorbolò Gubane		52
La Gubana della Nonna		52

SAN QUIRINO

Borgo delle Rose		181
La Primula		182
Monica Vettor		183

SAN VITO AL TAGLIAMENTO

Bagnarol		184
----------	---	-----

SAPPADA

Ristorante Mondschein		53
-----------------------	---	----

SAURIS

Zahre Beer		54
------------	---	----

SAVOGNA D'ISONZO

Lokanda Devetak		222
-----------------	---	-----

SEQUALS

Tenuta Fernanda Cappello		55
--------------------------	---	----

SGONICO

Colja Jozko		223
Ostrouska		224

SILIMBERGO

Da Afro		185
La Torre		185

STARANZANO

La Ferula		270
Locanda Italia		270
Riserva Alberoni		271

STREGNA

La Casa delle Rondini		56
-----------------------	---	----

SUTRIO

Osteria Da Alvise		56
-------------------	---	----

T

TAIPANA

Azienda Agricola Zore		57
-----------------------	---	----

TARCENTO

Hotel Ristorante Costantini		155
-----------------------------	---	-----

TAVAGNACCO

Ristorante Al Grop		202
Tonutti Vini e Vigneti		203

T

TORREANO

Jacùss		156
Valchiarò		157

TRAMONTI DI SOPRA

Borgo Titol 57

TRICESIMO

Le Due Torri 158**TRIESTE**

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

U

UDINE

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

V

VALVASONE ARZENE

Borgo delle Oche 186

Casato Bertoa di Cesare Bertoa		187
TreZero		188

VENZONE

Hotel Ristorante Carnia		58
Pasticceria d'Altri Tempi		58

VIVARO

Gelindo dei Magredi Country Resort 189

Z

ZOPPOLA

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



Skifahren, Wandern und Gourmet-Erlebnisse: Die Berge von Friaul-Julisch Venetien sind ein Buch, das man Seite für Seite aufschlagen und genießen kann, von den **Natisone-Tälern** bis zum **Canale-Tal**, vom **Canal del Ferro** bis



zum **Tarvisio-Gebiet**, von **Karnien** über **Sappada** bis zu den **Livenza-Ausläufern**. Eine Strecke mit vielen Routen, die aus Landschaften, Atmosphären



und Traditionen besteht. Bei uns in den Bergen kann man viele Käsesorten und Milchprodukte von Kuh, Ziege und Schaf entdecken und probieren, die von



kleinen Familienbetrieben hergestellt werden, die eine lange Tradition weiterführen. Angefangen beim berühmten **Montasio DOP**-Käse, über die unverzichtbaren und charakteristischen **Almkäse**, den **Formadi Frant**, den **geräucherten karnischen Ricotta-Käse**, der für die Zubereitung von **Kürbisgnocchi** oder als



Beilage für den köstlichen karnischen ersten Gang schlechthin unverzichtbar ist: die **Cjarsons**. Die Wildkräuter in diesen Bergen weisen dank der sorgfältigen und schonenden Bewirtschaftung eine weltweit einmalige Artenvielfalt auf. Ein großer

Küchenchef wie Gianni Cosetti hat mit ihnen wunderbare Rezepte kreiert, die heute von jungen Kollegen, die die Erinnerung an ihn wachhalten, erneut



vorgeschlagen werden. Zu den Stationen, die man auf dieser Geschmacksreise nicht verpassen sollte, gehören die typischen Produkte wie der **Schinken von Sauris**, **Pitina**, **Varhackara**, **Pan di Sorc**, **Radic di mont**, **Resia-Knoblauch** und **Gubana**, das Hefegebäck der Natisone-Täler, das man, für



diejenigen, die es mögen mit ein wenig **friaulischem Grappa** beträufelt.

Eine Reise, bei der Gaumenfreuden im Vordergrund stehen





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

Locanda Da Nati

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Di-Mi: 9.30-15; Do-Sa: 9.30-15 / 18-23
So: 10-15
Ruhetag: Mo
__PREISKLASSE: € 20-30
__PLÄTZE: 30 *innen*; 30 *aussen*
__SPRACHEN: EN; DE



Der Gasthof Locanda B&B Da Nati ist ein historisches, familiengeführtes Haus im Dorf Arba (Pordenone), das durch eine warme, authentische Atmosphäre besticht. Gäste können im gepflegten Garten entspannen und regionale Weine genießen. Die Küche ist typisch friaulisch, mit hochwertigen, oft lokalen Zutaten sowie Fleisch- und Fischspezialitäten. Zudem bietet der



Betrieb eine Frühstückspension und lädt zu einem genussvollen Aufenthalt in den Friauler Dolomiten ein.



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

Osteria Grappolo d'Oro

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Di, So: 10.30 / 14.30;
Mi-Sa: 10.30-14.30 - 19-22
Ruhetag: Mo
__PREISKLASSE: € 30-40
__SPRACHEN: EN; RO



In Arba, das vermutlich seinen Namen dem Grün seiner intensiven Vegetation verdankt, zwischen den Flüssen Cellin und Meduna, befindet sich die „Grappolo d'Oro“, eine geschichtsträchtige Osteria. Das Haus stammt aus dem Jahr 1880, die Terrazzo-Bodenbeläge und das Mosaik



im Eingang werden auf 1885 datiert. Im Lokal, ein typisches Beispiel einer friaulischen Osteria mit Fogolar (of-fener Feuerstelle) in der Mitte des Raumes, ist die neu interpretierte, typische Küche Protagonist der Speisekarte. Ein Küchenchef, der die traditionelle Küche und die Aufwertung lokaler Produkte liebt, präsentiert seinen Gästen eine moderne, durchdachte Interpretation eines Menüs, um die Vorzüge der Gegend bekannt zu machen, die von der Studie und der Sorgfalt bezüglich der Rohstoffe geprägt ist.



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

Birrificio àgro

⌚ Do, Fr: 17-21; Sa, So: 10.30-13.30 / 17-21
Ruhetag: Mo, Di, Mi
__VERKOSTUNG: 50 Personen
__PREISKLASSE: € 11-20
__SPRACHEN: EN; ES



Eine moderne Bauernbrauerei mit einer Anlage, die in der Lage ist, ein Handwerksbier mit hervorragender Qualität zu produzieren, und einem so genannten Agropub, in dem die Kunden die Biere auf der Karte gemeinsam mit einer Auswahl an lokalen Lebensmitteln verkosten können, sind das Ergebnis der großen Leidenschaft von zwei Freunden für ihr Heimatgebiet, die die Besitzer der Brauerei sind. Das Projekt nahm 2016 seinen Anfang, als die Eigentümer einige Felder von ihren Eltern übernahmen und sich dem Anbau von Ackerfrüchten, Obstbäumen und einer Schneckenfarm widmeten. Heute produziert der Landwirtschaftsbetrieb seine eigene Brauerste, die gemälzt und dann gelagert wird, bis sie für die Zubereitung köstlicher, handwerklich gebrauter Biere verwendet wird.



PRODUKTE

Bier: Lager, American Pale Ale, Red Ale, Saisonale Biere; Aufschnitt und Käse, Frico, Apfelsaft.



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

Latteria di Aviano

🕒 Mo-Sa: 7.30-12.30 / 16-19
So: 8.30-12
— SPRACHEN: EN



An kalten Wintermorgen klingelt der Wecker immer früh, aber auch an frischen Sommermorgen wird die Opferbereitschaft des frühen Erwachens vom Schauspiel



der Morgendämmerung begleitet, und so kommen wir in der Molkerei an, wo jeden Morgen der Duft der noch warmen Milch in der Luft liegt. Im Blick das Weiße der Milch in den Kesseln, in den Händen die Wärme des Feuers. Der Zauber der Verwandlung beginnt, der Käsebruch beginnt, er wird wie Ton in den Händen des Bildhauers, der ihn mit seinen Händen und seinem Herzen modelliert. Am Fuße des Monte Cavallo, in den Ausläufern des Pordenone gelegen, stellt die Käserei eine breite Palette von Käsesorten her, für die ausschließlich lokale Milch verwendet wird, so dass die Herstellung von 100% friaulischen Produkten gewährleistet ist.

PRODUKTE
Kuh-, Büffel- und Ziegenkäse, Montasio DOP, Caciotta und Ziegen-Ricotta. Frico mit Kartoffeln in verschiedenen Variationen, Formadi Frant.

www.latteriadiviano.it



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

Latteria Sociale Marsure

🕒 Mo-So: 7.30-12.30 / 16.30-19.30



Die genossenschaftliche Sozialmolkerei Marsure befindet sich im gleichnamigen Dorf in der Gemeinde Aviano, in der Provinz Pordenone, nicht weit von den friaulischen Dolomiten entfernt. Wir sind ein kleiner Betrieb, der die Molkereitradition, die Geschichte der Region und die Handwerkskunst respektiert und sich für die Erhaltung der Milcharomen einsetzt. Der Betrieb wurde 1922 gegründet, als die Bürger der Stadt das Bedürfnis verspürten, die Milch, die jede Familie produzierte, zu verarbeiten. Die Molkerei ist heute auf drei Bauernhöfen angesiedelt, die alle im Dorf liegen, wodurch eine enge Verbindung mit dem Gebiet und



eine vollständige Rückverfolgbarkeit des lokalen Produkts gewährleistet ist. Die Verarbeitung erfolgt ausschließlich aus Rohmilch und garantiert die Herstellung eines einzigartigen, unverwechselbaren Produkts, das unser Gebiet repräsentiert und bereichert.

PRODUKTE
Verkauf typischer Produkte, Führungen und Produktverkostungen

[f Latteria di Marsure](https://www.facebook.com/latteriamarsure)



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

Rive Col de Fer

🕒 Mo-Sa: 8.30-13 / 14-19
So: 8.30-12.30
— VERKOSTUNG: nur auf Reservierung
40 Sitzplätze
— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
— FLÄCHE: 11 Hektar
— JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen
— SPRACHEN: EN



Im zauberhaften Herzen von Caneva, in den Ausläufern des Pordenone, liegt Rive Col de Fer, ein authentisches önologisches Juwel, das Anfang der 1980er Jahre auf einem Gelände gegründet wurde, das noch Spuren der römischen Vergangenheit der Region aufweist. Das mit Liebe und Leidenschaft von der Familie geführte Weingut erstreckt sich über 11 Hektar Weinberge in den Hügeln, wo jede Phase der Produktion, von der sorgfältigen Pflege der Rebstöcke bis zur ausschließlich manuellen Ernte, ein echtes Engagement für Qualität und Tradition widerspiegelt. Die Weine von Rive Col de Fer, unter denen die Rotweine Merlot, Cabernet Sauvignon und Refosco dal P.R. hervorstechen, sowie die Weißweine Malvasia, Prosecco, Manzoni und der wertvolle „Verdiso“ - ein einheimischer Wein, der fast verschwunden ist - verkörpern die Essenz eines einzigartigen und unwiederholbaren Gebiets. Neben der außergewöhnlichen Qualität seiner Produkte bietet Rive Col de Fer seinen Besuchern ein authentisches Erlebnis. Mit der Möglichkeit, den Weinkeller und die Weinberge in Begleitung der sympathischen Besitzer zu erkunden, laden sie zu einem Besuch und einer Verkostung ihrer Produkte ein und machen jeden Besuch zu einer Gelegenheit, in die magische Atmosphäre dieses einzigartigen



Ortes einzutauchen. Rive Col de Fer ist nicht nur eine Weinkellerei, sondern ein echter Botschafter der Traditionen und der Schönheit des Vorgebirges von Pordenone. Rive Col de Fer zu entdecken bedeutet, die önologische Exzellenz und die Authentizität von Caneva zu entdecken, die sich in jedem Schluck seiner unverwechselbaren Weine widerspiegelt.

PRODUKTE
WEISSWEINE: Verdiso, Manzoni Bianco, Malvasia, Arabis, Dorà.
WEISSWEINE: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Bakù SCHAUMWEIN: Prosecco, Birbo (Brut Sekt).

www.rivecoldefer.it



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

Azienda Agricola Gianni Carpenedo

🕒 Di-Fr: 16-20; Sa, So: 8-20
Mo: nur auf Reservierung
__SPRACHEN: EN



Die Aktivität, die den Landwirtschaftsbetrieb kennzeichnet, ist der Anbau der roten Zwiebel von Cavasso Nuovo (Slow Food Förderkreis), ein Produkt mit wertvollen organoleptischen Eigenschaften, das in der traditionellen und unverwechselbaren Ausführung als Flechtzopf angeboten wird. Der typisch süße und zarte Geschmack macht diese Zwiebel einzigartig im Vergleich zu



anderen Sorten. In jüngster Zeit hat der Familienbetrieb seine Produktion um den Anbau weiterer heimischer Gemüse- und Obstsorten wie Kürbisse, alte Äpfel und Walnüsse erweitert.

PRODUKTE

Kompott Aus Roten Zwiebeln und Pflaumen, Kompott Aus Roten Zwiebeln und Orangen, Süß-Saure Rote Zwiebeln, Rote Zwiebeln und Tomatensauce, Käse Mit Zwiebeln, Frico Mit Roten Zwiebeln



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

Birrificio Artigianale Casamatta

🕒 Di-Fr: 16-22; Sa-So: 11-22
Ruhetag: Mo
An Feiertagen von 11 bis 22 Uhr geöffnet;
Weihnachten und Neujahr geschlossen
🕒 Beer Shop: Di-So: 11-15
Winter: Di-So: 16-20
__VERKOSTUNG: 50 Personen
__BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__JAHRESPRODUKTION: 400 hl.
__PREISKLASSE: € 11-20
__SPRACHEN: EN



Die Craft-Brauerei wurde in Enemonzo (UD) gegründet, einem Dorf mit etwas mehr als tausend Einwohnern am Fuße der Karnischen Alpen. Ein Gebiet mit einer spek-



takulären Landschaft und freundlichen Menschen, die sich der Arbeit widmen und stark in den Traditionen verwurzelt sind. Die Brauerei verfügt über eine moderne, von einem italienischen Unternehmen gebaute Produktionsanlage mit einer Kapazität von 5 Hektolitern, 6 Gär- und Reifungsanlagen sowie einen Kühlraum für die Lagerung von

Flaschen- und Fassbier. Ihre Leidenschaft entstand fast zum Spaß, wurde aber bald zu einem Bedürfnis, die Kultur des Bierbrauens zu entdecken und zu verbreiten, zu experimentieren und sich ständig zu verbessern. Besichtigung der Brauerei, Erläuterung der verschiedenen Phasen des Produktionszyklus, vom Rohmaterial über den Transfer in die Tanks bis zur Verpackung. Am Ende der Verkostung wird jeder Person ein Glas und ein Untersetzer als Andenken überreicht.

PRODUKTE

Klassische Biere: Splip, Double Fradi, Florian, Tipa, Vox Populi, Con un filo di gas; Saisonale Biere: Ciaspola, San Bortul, Regalia, Siesta.



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

Bar Trattoria Julia

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo-Fr: 7.30-14.30; Sa-So: 7.30-21

Ruhetag: Mi

___ PREISKLASSE: € 20-30

___ PLÄTZE: 53

___ SPRACHEN: EN; DE



Seit 1980 heißt diese Geschmacksschmiede ihre Gäste herzlich willkommen, Eigenschaften, die seit je her diese Gegend und ihre Bewohner auszeichnen. Drei Generationen haben Jahr um Jahr dieses in Erto, der letzten Gemeinde im Nordwesten unserer Region,



gelegene Kleinod der Authentizität gepflegt und pflegen es noch. Die Türen öffnen sich für die Entdeckung der lokalen Traditionsgerichte, die auf die Jahreszeitlichkeit der Produkte und ihre Herkunft achtet. Die spontan wachsenden Kräuter der Friaulischen Dolomiten, die Käse, das Wildbret, der Pestith (typische gegorene Rübe des Valcellina) und die friaulischen Spezialitäten sind die fest verwurzelte Grundlage der Menüs: einfache, aber wertvolle und unverfälschte Zutaten. Die Küche bietet auch glutenfreie Gerichte für Personen mit Glutenunverträglichkeit an. Die Produkte sind zudem auch in praktischen Verpackungen zum Mitnehmen erhältlich, um die Atmosphäre, den Geschmack und die Düfte der Berge zu Hause wieder aufleben zu lassen.

www.trattoriajulia.com



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

Birra Garlatti Costa

🕒 So-Fr: nur auf Reservierung; Sa: 10-12.30

___ VERKOSTUNG: 30 Plätze

___ JAHRESPRODUKTION: 500 hl.

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN



Die Brauerei Garlatti Costa wurde in Forgaria im Friaul gegründet, inspiriert von der Leidenschaft und der Erfahrung, die sie in der Welt des Craft Beer gesammelt hat. In diesem Gebiet, das durch die unberührte Natur des Arzino-Tals gekennzeichnet ist, sprudelt das kristallklare Wasser, das für die Herstel-



lung der Biere verwendet wird. Seit 2014 ist die Brauerei auch ein landwirtschaftlicher Betrieb, der sich mit dem Anbau von Gerste für seine Biere beschäftigt. Die Wiederentdeckung der alten Brautraditionen und der Einfluss der großen deutschen, englischen und belgischen Schulen verschmelzen mit dem italienischen Geschmack zu einem einzigartigen und innovativen Stil. Das Ziel der Brauerei ist es, ein handwerklich hergestelltes Produkt anzubieten, das reich an Aromen ist und ein aufmerksames und bewusstes Publikum zufrieden stellt. Aus diesem Grund wird ständig mit neuen Rezepten experimentiert, in die typische Zutaten aus der Region einfließen. Das Ergebnis ist ein elegantes Bier mit lebhaftem Charakter, das sich im Laufe der Zeit weiterentwickelt und von Sud zu Sud leichte Variationen aufweist,

die für einen authentischen handwerklichen Brauprozess typisch sind. Die Biere zeichnen sich durch einen sauberen, trockenen Nachgeschmack aus, der angenehme organoleptische Erinnerungen hinterlässt. In der Brauerei können Sie Flaschenbiere kaufen und die Biere vom Fass probieren und dabei die Früchte einer Produktionsphilosophie entdecken, die Tradition, Innovation und die Leidenschaft für gute Dinge miteinander verbindet.

PRODUKTE

KLASSISCH: Opalita, Lupus, Liquidambra, Orzobruno; Orodorzo, Rudolph SPECIAL: Flag, Rubens; Tilt; FUNKY: SeM, Refrain, Slap, JaB.



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

Birrificio Foglie d'Erba

- ① Di-So: nur mit Reservierung
(mind. 5 Tage im Voraus)
Ruhetag: Mo
- ① Beer Shop: Di-So: 15.30-18.30
- ① Pizzeria: Mo-So: 11-15:30 / 17-2
- ___ BESICHTIGUNGEN: Von 5 bis 10 Personen
- ___ COSTO VISITA: € 5 pro Person
- ___ PREISKLASSE: bis zu € 10
- ___ SPRACHEN: EN



Die Handwerksbrauerei Foglie d'Erba befindet sich in Forni di Sopra, in den Friauler Dolomiten. Hier entstehen unterschiedliche Bierspezialitäten unter der Leitung des Braumeisters Gino Perisutti, die durch die Auswahl der besten Rohzutaten und ohne Mikrofiltration, Pasteurisierung oder andere Verfahren hergestellt werden, die die Haltbarkeit des Produkts erhöhen, seine organoleptischen Eigenschaften und die Frische jedoch schmälern würden. Der Betrieb achtet auf den Umweltschutz. Das Wasser wird in einem Kessel erhitzt, der Sägespäne aus nahegelegenen Schreinereien verwendet, wodurch der Gasverbrauch drastisch reduziert wird. Besucher



können an Führungen mit Verkostung teilnehmen, bei denen der gesamte Produktionsprozess veranschaulicht wird, angefangen beim Mahlen der Rohzutaten, über das Maischen und die Lagerung des Bieres in den Gärtanks bis hin zur Abfüllung und Etikettierung. Ein Bier vom Fass ist im Preis der Führung enthalten.

PRODUKTE

Hot Night at the Village „Robust Porter“;
Just Kids; Babél; Hopfelia; Freewheelin';
Nadal 2020.



Lusevera
Loc. Pian dei Ciclamini
33010 Lusevera UD
T. 0039 348 769 0918
T. 0039 346 587 7538
info@rifugiopiandeiciclamini.it

Rifugio Pian dei Ciclamini

Lokaltypisches Restaurant

- ① Von Juni bis Mitte September
Mo-So: 8-23
- ___ PLÄTZE: 60 innen; 100 aussen
- ___ PREISKLASSE: € 20-30
- ___ UNTERKUNFT: Rifugio Pian dei Ciclamini
- ___ SPRACHEN: EN; ES



Im Herzen des Parks der Julischen Voralpen und des Unesco-MAB-Reservats beherbergt eine neue Berghütte antike Traditionen. Die Hütte ist für alle geeignet: zugänglich und



nachhaltig, für Kinder und Familien, Wanderer und Pilger, Kletterer und Radfahrer, Motorradfahrer und Camper. Das Restaurant bietet echte traditionelle friaulische Gerichte in rustikalem Bergstil und ist im Sommer immer geöffnet. Wir kochen Polenta „auf die alte Art“ im Kupfertopf und für unseren Frico wählen wir die besten Käsesorten aus den Bergkäseereien. Unsere Gerichte und Desserts werden alle nach Familienrezepten zubereitet.



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

Casa Valcellina

Italianisches Restaurant

- ① Mi-Sa: 12-14 / 18-21.30; So: 12-16
Ruhetag: Mo, Di
- Ostern geöffnet 12-16 Uhr, Weihnachten
geöffnet 12-16 Uhr, Silvester geöffnet
20-3 Uhr, Valentinstag 18.30-23 Uhr,
Ferragosto geöffnet 12-16 Uhr
- ___ PREISKLASSE: € 30-40
- ___ PLÄTZE: 70 innen
- ___ UNTERKUNFT: Casa Valcellina
- ___ SPRACHEN: EN; RO



Casa Valcellina ist ein Restaurant und Hotel in der Bergregion um Pordenone. Es bietet eine einfache und schmackhafte



friaulische Küche, die die Aromen des Landes hervorhebt; die abwechslungsreiche Speisekarte bietet Fleisch- und Fischspezialitäten und typische Gerichte wie Frico. Gleichzeitig ist es ein Hotel mit 9 Zimmern, in dem man übernachten kann, um die Umgebung von Montereale Valcellina zu entdecken, auch für Familien mit Kindern geeignet. Für diejenigen, die länger bleiben wollen, gibt es eine Suite mit allen notwendigen Annehmlichkeiten für einen angenehmen Aufenthalt.



Polcenigo
Via Pordenone 51
33070 Budoia PN
T. 0039 349 368 0586
luppolverdedipolcenigo@gmail.com

Luppolo Verde di Polcenigo - La Birreria

🕒 Fr-So: 17.30-21

Ruhetag: Mo-Do

__ VERKOSTUNG: 40 Sitzplätze

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ PREISKLASSE: bis zu € 10

__ SPRACHEN: EN



Luppolo Verde di Polcenigo – La Birreria
Bei dieser Brauerei handelt es sich um einen jungen landwirtschaftlichen Betrieb, der 2017 gegründet wurde und von Federico Comel geleitet wird. Aus Leidenschaft für seinen Beruf entschied sich der Agronom dazu, seine Erfahrung und sein Wissen rund um die Region in einem einzigartigen Brauprojekt fruchten zu lassen. Das Unternehmen baut den Hopfen und alle anderen im Brauprozess zur Anwendung kommenden Zutaten (Gerste sowie eine kleine Malzproduktion) direkt an und garantiert so eine kurze und authentische Lieferkette. Das Projekt basiert auf jahrelangen Studien und Beobachtungen vor Ort sowie einer sorgfältigen Analyse der am besten geeigneten Hopfensorten, die durch gezielte Forschungsarbeit auf regionaler und internationaler Ebene ermöglicht wurde. Das Ergebnis ist ein Bier, das von einer tiefen Verbundenheit mit der Region und einem ständigen Streben nach Qualität und Authentizität zeugt. Der Betrieb ist eingebettet in einen Kontext von großem naturalistischem und kulturellem Wert: Polcenigo am Fuße der Friauler Dolomiten zählt nämlich zu den schönsten Dörfern Italiens, gilt als UNESCO-Welterbe und liegt ganz in der Nähe der Quellen „Sorgenti del Gorgazzo“. Die Besucher können an



den Führungen durch den Hopfengarten (saisonabhängig), den Bierkeller und die Brauerei teilnehmen. Zum Abschluss der Besichtigungstour kann man 5 verschiedene Biere verkosten.

PRODUKTE

Helles Bier, blanche, APA, gluten frei, IPA, Porter, Imperial Stout.



San Pietro al Natisone
Zona Industriale
33049 San Pietro al Natisone UD
T. 0039 331 100 9370
T. 0039 0432 716 344
visite@birragjulia.it

Birrificio Gjulia

🕒 Mo-Do: 8-12 / 13-17; Fr: 8-12 / 13-16

Ruhetag: Sa, So

__ VERKOSTUNG: 25 Personen

__ JAHRESPRODUKTION: 3.000 Hektoliter

__ SPRACHEN: EN



Die Bauernbrauerei Gjulia wurde von den Gebrüdern Marco und Massimo Zorzettig gegründet, die wiederum von der Familientradition in der Landwirtschaft und im Weinbau inspiriert worden sind. Die Brauerei befindet sich in San Pietro al Natisone, wo das reine Wasser des Monte Mia fließt, das zusammen mit dem hausgemachten Getreide eine grundlegende Zutat für die Herstellung eines Qualitätsbiers darstellt. Durch die eigene Energieerzeugung aus

erneuerbaren Quellen ist der Betrieb vollständig energieunabhängig. Die Biere sind obergärig und werden nach handwerklichen Methoden gebraut, ohne Filtration oder Pasteurisierung. Die Windrose der Marke Gjulia kennzeichnet die produzierten Biere: Helles Bier im Norden, Weizenbier im Osten, Schwarzbier im Süden und Bernsteinbier im Westen.

PRODUKTE

DIE KLASSIKER: Norden, Osten, Süden, Westen, Helles Joy.
ITALIAN GRAPE ALE: Ribò, Grecale.
BESONDERHEITEN: IOI Glutenfrei, Ipa, Bio-Nostrana, Barley Wine - „San Peter“-Bierdestillat





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

Dorbolò Gubane

🕒 Mo-Sa: 7-19

Ruhetag: So

Besuche nur nach Vereinbarung
15 Tage im Voraus

__ BESICHTIGUNGEN: 20 Personen

__ SPRACHEN: EN; DE; ES



Bereits in den 1930er Jahren bereitete die Witwe von Antonio Dorbolò ihre „Gubane im Familienofen zu. Sie war so geschickt, dass Sie den Spitznamen „Antonietta Hubanciarza erhielt, was „die Hubanze (Gubane)-Frau bedeutet. Ihr Erfolg war so groß, dass sie 1955 beschloss, ihre Süßigkeiten mit allen zu teilen, und Dorbolo Gubane gründete. Heute führt die dritte Generation die Tradition fort, indem sie die Rezepte von damals beibehält.

PRODUKTE

Gubana, Strucchi, Focaccia, Kekse

www.gubanedorbolo.com



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

La Gubana della Nonna

🕒 Di-So: 9-13 / 15.30-19.30

Ruhetag: Mo

🕒 Shop: Di-So: 9-13 / 15.30-19.30

__ VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 15 Sitzplätze

__ SPRACHEN: EN; SL



Die Zeit scheint stillzustehen in Azzida, an den Hängen des Matajur, wo sich seit 1999 der Handwerksbetrieb Gubana della Nonna befindet. Die angebotenen Produkte sind aus dem Wunsch entstanden, die antiken Traditionen in den Flusstälern des Natisone durch sorgfältige Recherche lebendig zu halten, wobei die Frauen um Rat gebeten wurden, die Gubane und Strucchi zu Hause



zubereitet haben. Das Ziel ist, nicht nur das Wesen dieser für die Region typischen Süßwaren zu erfassen, sondern auch in der Lage zu sein, ein Rezept, das einst „nach Augenmaß“ entstand, zu kodifizieren. Der Rest der Produktion basiert ebenfalls auf Rezepten, die durch diese Recherchearbeit oder glückliche Zufälle erworben wurden.

PRODUKTE

Gubane, Strucchi, Kekse, Kuchen, herzhaftes Kuchen, Tartes, Focaccia und Zöpfe, Strudel, Trockenkuchen, herzhaftes Trockenkuchen, Muffins.

www.gubanadellanonna.com



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

Ristorante Mondschein

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 12-15 / 19-22; So: 12-15

Ruhetag: Mo

__ PLÄTZE: 50 innen; 40 aussen

__ PREISKLASSE: über € 40

__ SPRACHEN: EN



Das Restaurant Mondschein ist von den Dolomiten umgeben und befindet sich in einer ehemals ist Berghütte am Fuße der Pisten, auf 1.250 m Höhe. Die Küche verbindet die Qualität der Rohstoffe mit Experimentierfreudigkeit und Tradition. Die Liebe zum Detail und ein herzlicher Empfang sind die Visitenkarte des Restaurants. Die lokalen Rezepte



werden von Küchenchef Marco Da Rin Bettina mit zeitgenössischer Eleganz interpretiert. Das bei 65 Grad gekochte Ei mit Champignons, knusprigem Speck und einer Emulsion von Saurnschotte - einem lokalen Frischkäse - ist ein Beispiel für seinen Stil. Die umfangreiche Weinkarte weist bekannte Namen und Produkte von kleinen, „ausgesuchten“ Winzern sowie Enzianschnäpse und die Spirituose Nonna Ines auf, die nach einem über 4 Generationen überlieferten Rezept hergestellt wird. Ein 9-Loch-Golfplatz für den Frühling und Sommer, sowie Motorschlittentouren im Winter, runden das Angebot ab.

www.ristorantemondschein.it



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

Zahre Beer

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 13.30-17

Ruhetag: Sa, So

__ VERKOSTUNG: 20 Personen

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ JAHRESPRODUKTION: 50.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: bis zu € 10

__ SPRACHEN: DE



Zahre Beer ist ein handwerklich gebrautes Bier, das den ganzen Charakter einer einzigartigen Gegend verkörpert. Zahre ist der alte Name von Sauris, einer Gemeinde im oberen Val Lumiei, die für ihre traditionellen Dörfer bekannt ist: einer



der unberührtesten und faszinierendsten Orte, die Karnien auf einer Höhe von 1.400 Metern zu bieten hat. Hier haben Sandro und Massimo Petris beschlossen, einen Traum zu verwirklichen: ihre Leidenschaft für handwerklich gebrautes Bier in ein einzigartiges Produkt zu verwandeln, das in der Lage ist, die Geschichte des Landes zu erzählen, in dem sie geboren wurden und in dem sie leben. Reinheit und Tradition machen Zahre Beer zu einem Bier, das mehr ist als nur Bier.

PRODUKTE
Bauernbier.



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

Tenuta Fernanda Cappello

🕒 Di-Sa: 10-13 / 15.30-20; So: 10-13

Ruhetag: Mo

__ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung

80 Sitzplätze

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

80 Personen

__ FLÄCHE: 126 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 1.000.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: bis zu € 10

__ SPRACHEN: EN



Das Weingut Fernanda Cappello ist Teil des DOC-Gebiets Friuli Grave. Das Weingut liegt am Fuße der friaulischen Hügel von



Sequals, in einer dank der stillen und imposanten Alpen geschützten Lage, auf einem angeschwemmten, mageren Skelettboden, der aus dolomitischem Kalkgestein besteht. Das Gebiet zeichnet sich durch ein trockenes Klima aus und wird von der alpinen Brise beeinflusst, die aus dem Val Tramontina kommt. Ein Klima und eine Umgebung, die es ermöglichen, gesunde Trauben zu lesen, obwohl es das ganze Jahr über reichlich regnet. Genau diese Regenfälle ermöglichen es den Steinen, die Mineralität auf die Trauben zu übertragen, die

durch die starken Temperaturschwankungen hervorgehoben wird, was dem Wein die charakteristischen Düfte und Aromen des Gebiets verleiht. Sowohl der Weinberg als auch die Kellerei sind mit den modernsten Technologien ausgestattet, die dazu dienen, die natürlichen Merkmale der Trauben und des daraus gewonnenen Weins zu verbessern. Die Eigentümerin, eine Architektin, die ihren Beruf aufgegeben hat, um sich dieser Leidenschaft zu widmen, führt den Betrieb mit viel Engagement und praktischem Fachwissen. Sie können das Weingut besichtigen sowie die Weine und typische Gerichte der Gegend kosten.

PRODUKTE
SCHAUMWEIN: Prosecco Extra Dry, Prosecco Brut, Ribolla Gialla Spumante Brut.
WEISSWEINE: Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Pinot Bianco, Traminer Aromatico, Sauvignon, Chardonnay.
ROTWEINE: Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Pinot Nero.



Stregna
Fraz. Dughe, 14
33040 Stregna UD
T. 0039 0432 724 177
caterina.dugaro@gmail.com

La Casa delle Rondini

Agriturismo

⌚ Fr: 19-22; Sa, So: 12-14 / 19-22
Ruhetag: Mo-Do
— PLÄTZE: 55 *innen*; 25 *aussen*
— PREISKLASSE: € 20-30
— SPRACHEN: EN; SL



„La Casa delle Rondini“ entstand 2007 aus der Liebe der Familie Dugaro zu ihrer Heimat und verwandelte den ehemaligen Stall in eine Unterkunft, in der traditionelle Küche und lokale Produkte unter Berücksichtigung der Jahreszeiten angeboten werden. Der Betrieb widmet sich auch dem Anbau und der Zucht. Von der großen Terrasse aus hat man einen herrlichen Blick auf das Tal und die Natur, in die der Bauernhof eingebettet ist. Die Gäste können



interessante Ausflüge durch die Wälder und kleinen Weiler dieser Ecke des Friauls unternehmen.

PRODUKTE

Wurstwaren, Rind- und Schweinefleischprodukte, Gemüse und Obst.



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

Osteria Da Alvise

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Do-Di: 11-30-14.30 / 19-22.30
Ruhetag: Mi
— PREISKLASSE: € 30-40
— PLÄTZE: 60 *innen*; 30 *aussen*
— SPRACHEN: EN; DE



Seit mehr als 20 Jahren empfängt die Osteria da Alvise ihre Gäste in einer warmen Atmosphäre, die die Liebe zu Karnien und



seinen Traditionen mit einem familiären Empfang verbindet. Im Jahr 1994 wurde die Osteria eingeweiht, die bald zum pulsierenden Herzen des Dorfes wurde, und kurz darauf wurde das Restaurant eröffnet, ein Ausdruck der Leidenschaft für die traditionelle Küche. Um das Erlebnis zu vervollständigen, bietet das Haus neun komfortable Zimmer und zwei Spas, die es den Gästen ermöglichen, ganz in die Traditionen von Sutrio einzutauchen.



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

Azienda Agricola Zore

⌚ Mo-So: 9.30-12.30 / 15.30-18.30
— SPRACHEN: EN



Etwa 100 Gamsziegen werden auf dem Hof gehalten und von Mai bis Oktober auf die Weide geführt. Die Weiden, die biologisch zertifiziert sind, werden dank eines



mobilen Zauns im Wechsel bewirtschaftet. Eine Technik, die es den Ziegen ermöglicht, immer frisches und reichhaltiges Futter zu bekommen. Die Verarbeitung der Milch zu Molkereiprodukten von hoher ernährungsphysiologischer und organoleptischer Qualität erfolgt in Handarbeit. Alle Phasen der Milchverarbeitung, von der Verarbeitung bis zur Reifung, werden von Hand und ohne Zusatz von Konservierungsmitteln und Zusatzstoffen durchgeführt.

PRODUKTE

Frischer und gereifter Ziegenkäse: Formaggella, Latteria Zore, Stracchino, Ziegenweichkäse, Robiola, Pflanzenkohle-Covoni. Frischer, gereifter und geräucherter Ziegen-Ricotta. Joghurt und Ziegenkefir.



Tramonti di Sopra
Loc. Borgo Titol, 1
33090 Tramonti di Sopra PN
T. 0039 345 244 9541
T. 0039 0427 869 061

Borgo Titol

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Di-So: 11-21 nur auf Reservierung
Ruhetag: Mo
Geöffnet: von Juni bis September
— PREISKLASSE: € 20-30
— PLÄTZE: 60 *innen*; 100 *aussen*
— UNTERKUNFT: *Borgo Titol*
— SPRACHEN: EN; FR



In der Region Pordenone, in dem kleinen Dorf Tramonti di Sopra, nicht weit von den schönen Pozze Smeraldine entfernt, liegt Borgo Titol. In dem typischen Restaurant können Sie hausgemachte Produkte probieren, von Aufschnitt wie Pitina IGP bis zu lokalen Käsesorten wie gesalzenem Käse und „Formai del Cit“. Die Produkte sind unverfälscht und schmackhaft, mit dem ganzen Geschmack der friaulischen Berge. Von hier aus erreicht man schnell die Wege, die zu den Pozze Smeraldine oder



dem Sentiero delle Fornaci führen, um die wunderbare Natur zu genießen, die durch den Blick auf die friaulischen Dolomiten noch schöner wird.

PRODUKTE

Sie können die Produkte in der Verkaufsstelle kaufen.



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

Hotel Ristorante Carnia

Gourmet-Restaurant

🕒 Mo-So: 12-14 / 19-22

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 90 innen

__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Das Hotel Ristorante Carnia liegt am Fuße der Berge, am Zusammenfluss der Flüsse Fella und Tagliamento und am Radweg der Alpe Adria, nur 5 km vom mittelalterlichen Städtchen Venzone entfernt. Es wird von der Familie Treppo geführt und bietet eine entspannende Umgebung mit Holzmöbeln und natürlichem Licht. Die Küche reicht von traditionellen karnischen Gerichten bis hin zu innovativen Fischgerichten, immer unter Berücksichtigung der Saisonalität und der italienischen Tradition. Die Gastfreundschaft und die Qualität des Service sind konstant, wobei der Atmosphäre am Tisch besondere Aufmerksamkeit gewidmet



wird. Zu jeder Mahlzeit gibt es eine große Auswahl an Weinen, vor allem aus Friaul-Julisch-Venetien, die das Essen begleiten.

www.hotelcarnia.it



Venzone
Piazza Municipio 14,
33010 Venzone UD
T. 0039 349 340 1437
pasticceriaadaltritempi@gmail.com

Pasticceria d'Altri Tempi

Gastronomie

🕒 Di-So: 8-19

Ruhetag: Mo

Auch an Feiertagen geöffnet

__ PREISKLASSE: bis zu € 20

__ SPRACHEN: EN; DE; FR



In Venzone, einem der schönsten Dörfer Italiens, zaubern Konditormeister Vincenzo Aiello und sein Team seit 2013 jeden Tag süße



Köstlichkeiten für jeden Geschmack und jede Geschmacksrichtung: Die Pasticceria d'Altri Tempi ist nämlich auch Eisdiele und Schokoladengeschäft! Sie hält den Guinness-Weltrekord für das größte Tiramisu der Welt, das Sie auch im süßen Mini-Format genießen können. Im offenen Konditoreilabor wird alles mit Leidenschaft hergestellt, von den Eistüten über den Kuchen „Dolcemente Venzone“ mit Mandelmehl und Zitronencreme bis hin zur „Barretta del Ciclista“ mit Haselnüssen, Mandeln, Honig und dunkler Schokolade. Ab und zu darf man auch mal schwach werden.

PRODUKTE

Backwaren, hausgemachtes Eis und Waffeln aus Konditoreien, Pralinen.

www.pasticceriaadaltritempi.com



Geschichte und Kunst prägen das Gebiet der Hügel von Friaul-Julisch Venetien mit Orten, die eine eigene Reise verdienen. Es handelt sich um **Cividale del Friuli, Cormòns, Görz** und **San Daniele del Friuli**.



Um sie herum konkurriert die Schönheit der Gegend mit der hohen Qualität der Speisen und Weine, was den Touristen in die Verlegenheit bringt, sich zu entscheiden, ob er die Landschaft weiter genießen oder innehalten will, um die anderen Sinne mit verführerischen Weinen und unvergesslichen



Gerichten zu erfreuen. In diesen Hügeln haben sich der Boden, das Klima und das Know-how der Erzeuger verbündet, um



Weine zu schaffen, die nur hier entstehen können. Hervorragende Weißweine, um die uns die Welt beneidet, Rotweine von großer Fülle, der berühmte **Picolit** und Orange Wine,



die durch Einmischen des Mostes in Kontakt mit den Schalen gekeltert werden. Die Wahl, welches Glas man zu einem Teller **Rohschinken von San Daniele** oder einem



Rezept mit der „**Rose von Görz**“ trinken soll, wird zu einem angenehmen Dilemma. Weiter geht es mit **Musetto**, begleitet von der berühmten **Brovada**, einer Beilage aus violetten Rüben, die zwei Monate lang im sauren Trester schwarzer Trauben ziehen, oder einer Scheibe Brot mit **Pestàt di Fagagna**, das mit Schmalz und Kräutern zubereitet wird, oder einer Scheibe schmackhaften, **handgemachten**



Milchkäses. Gute Reise und guten Appetit.

Weiter durch die Hügel oder setzen wir uns an einen Tisch?





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

Conte d'Attimis Maniago

☎ Mo-Fr: 8.30-12 / 13.30-17.30

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 100 Stehplätze;

50 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
50 Personen

— FLÄCHE: 86 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Der Betrieb Conte d'Attimis-Maniago befindet sich in Buttrio, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, einer Hügellandschaft mit einer starken Ausrichtung auf den Weinbau, in der der Weinberg seit jeher das Hauptelement der Landschaft darstellt. An diesen



schönen Hängen, die von ausgedehnten Wäldern umrahmt sind, liegen die 86 Hektar Weinberge des Gutes. Am 15. Februar 1585 erhielten die Grafen von Attimis-Maniago das Gut, das heute ihren Namen trägt, nach einer Heirat als Mitgift. Kein anderes Weingut von vergleichbarer Größe ist in der gesamten Region so lange in der Hand der gleichen Familie verblieben. Heute zählt die Familie d'Attimis-Maniago 18 Generationen von Winzern. Davon zeugen die im Familienarchiv aufbewahrten Aufzeichnungen, in denen Produktionsdaten (ab 1510), Bodenverbesserungs- und Weinbergserneuerungsarbeiten (1615), der Verkauf des Picolit in Flaschen (1765)

und so weiter bis in die heutige Zeit festgehalten sind. Heute hat das Weingut als erstes in Friaul-Julisch Venetien die Anerkennung als „Azienda Storica“ (historisches Unternehmen) erhalten. Die Familie d'Attimis-Maniago hat stets die Suche nach höchster Qualität im Weinbau und in der Önologie fortgesetzt, was sich in einem immer größeren Anteil autochthoner Rebsorten an den jährlich produzierten Flaschen ausdrückt. Gerade in diesen Sorten kommt nach Ansicht der Familie d'Attimis-Maniago das herrliche friaulische Gebiet am besten zum Ausdruck.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Picolit, Verduzzo friulano - Tore delle Signore, Pinot Grigio, Ronco Broilo.

ROTWEINE: Tazzelenghe, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Pinot Nero, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Vignarico.

SCHAUMWEINE: Ribula Spumante Brut.

www.contedattimismaniago.it



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

Enoteca di Buttrio Restaurant & WineBar

Gourmet-Restaurant

☎ Di-Do: 18-23; Fr-So: 10.30-15 / 18-23

Ruhetag: Mo

Ostern zum Mittagessen geöffnet.

Weihnachten zum Mittagessen geöffnet.

Silvester zum Abendessen geöffnet.

Variabel Mitte August.

— PLÄTZE: 25 innen; 25 aussen

— PREISKLASSE: über € 40

— SPRACHEN: EN



Ein Gourmet-Restaurant, das nur Fisch serviert und in den historischen Räumlichkeiten untergebracht ist, in denen sich früher die Vintothek der örtlichen Weingüter befand. Das Restaurant wird von der Osteria ergänzt, die eine große Auswahl an Weinen, meist aus der Region, anbietet. Eine große Terrasse ist ideal für Mittag- oder Abendessen im Freien. Die Weinbar Buttrio ist ein gemütlicher Ort, an dem sich das Wissen und die Liebe zu den friaulischen Weinen mit den Aromen des Meeres vermischen. Die sorgfältig zubereiteten und raffinierten Gerichte werden durch die fachkundige Kombination mit den zahlreichen Weinen zu einem unvergesslichen Erlebnis für alle Sinne.

www.enotecadibuttrioristoria.com



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

Le Fucine

Gourmet-Restaurant

☎ Mo-Sa: 7-22

So: nur auf Reservierung

— PREISKLASSE: über € 40

— SPRACHEN: EN



Der ländlich im Herzen der östlichen Hügellandschaft des Friaul gelegene Gebäudekomplex Corte delle Fucine umfasst das Hotel Le Fucine, das über große Zimmer und gemütliche Gemeinschaftsbereiche, wie eine eigene Lounge und eine zeitgenössisch interpretierte Feuerstelle, die hier traditionell als Fogolar bezeichnet wird, verfügt. Was das kulinarische Angebot und die Weinkarte betrifft, umfasst die Auswahl neben der Brasserie, in der mit einer Vorliebe für gegrillte Fleischgerichte eher traditionelle Küche serviert wird, auch das Gourmetrestaurant „Le Fucine Gourmet“ und ein Caffè & Bistrot. Zur optimalen Ergänzung dieses Angebots steht den Gästen zudem ein einladender Wellnessbereich zur Verfügung, in dem man Momente absoluten Wohlbefindens erleben kann. Der gesamte Gebäudekomplex ist von einem Garten umgeben, der als echte Ruhezuge angelegt wurde und die Gäste von der Umgebung abschottet: Das Anwesen Corte delle Fucine ist nämlich nicht nur als Ort zum Verweilen gedacht, sondern soll auch ein geselliges Umfeld für die umliegende Gemeinschaft bilden.

www.lefucine.com



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

Marina Danieli Estate

🕒 Mo-Fr: 8-17

Sa, So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 30 Personen

— BESICHTIGUNGEN: Geöffnet nach

Voranmeldung von 2 bis 30 Personen

— FLÄCHE: 36 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Scacciapensieri

— SPRACHEN: EN



Das in den malerischen Colli Orientali del Friuli gelegene Landgut Marina Danieli ist ein authentisches Juwel, das seit über einem Jahrhundert von Generation zu Generation weitergegeben wurde. Mit seinen 100 Hektar landwirtschaftlicher Nutzfläche, die sich aus Ackerland, üppigen Wäldern, duftenden Gemüsegärten, üppigen Obstgärten und atemberaubenden Weinbergen zusammensetzt, ist dieses Gut



eines der renommiertesten im DOC-Gebiet. Die 35 Hektar Weinberge in Buttrio in Monte bieten dank ihrer Südlage, die einen spektakulären Blick auf das DOC-Gebiet Friaul Colli Orientali ermöglicht, ein unvergleichliches visuelles Erlebnis. Die Produktion erfolgt zu 100 % vor Ort nach zertifizierten, nachhaltigen Methoden, bei denen der Schutz der Artenvielfalt und der Umwelt im Vordergrund steht, unter Verwendung von Leicht-Glasflaschen und Naturkork. In den letzten 40 Jahren hat das

Unternehmen sein Angebot erweitert und ist von der Weinproduktion zum Gastgewerbe übergegangen. Das „Scacciapensieri“, das Restaurant des Anwesens, bietet traditionelle Gerichte in zeitgemäßer Interpretation, während ein gemütliches Bauernhaus mit Zimmern Gäste empfängt, die in die Schönheit dieses Landes eintauchen möchten. Eine Villa für Veranstaltungen mit B&B-Service und ein Weinkeller, der für Verkostungen und private Besichtigungen geöffnet ist, runden das Angebot ab. Und für diejenigen, die ein maßgeschneidertes Angebot wünschen, stehen personalisierte Pakete zur Verfügung, die allen Anforderungen gerecht werden. Kommen Sie zu jeder Jahreszeit zu uns nach Buttrio, um die Früchte dieser Leidenschaft zu entdecken und zu genießen. Wir heißen Sie herzlich willkommen und nehmen Sie mit auf eine Reise durch die einzigartigen Geschmäcker und Panoramen der Colli Orientali del Friuli.

PRODUKTE

TYPISCHE FRIALISCHE WEINE:

Friulano DOC Friuli Colli Orientali,
Ribolla Gialla DOC Friuli Colli Orientali,
Pinot Grigio DOC Friuli Colli Orientali,
Schioppettino DOC Friuli Colli Orientali,
Refosco dal peduncolo rosso IGT Venezia
Giulia, Tazzelenghe IGT Trevenezie.

INTERNATIONALE WEINE:

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



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

Petruccho

🕒 Mo-Fr: 8-18; Sa: 8-13

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 35 Sitzplätze,

50 stehplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 35 Hektar, davon 20 Rebfläche

— JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN



Die Weinkellerei Petrucco, eine Kombination aus Tradition und Innovation im Herzen der Colli Orientali del Friuli, steht seit über drei Jahrzehnten für Exzellenz in der Welt des Weins. Das in den 1980er Jahren von Ing. Paolo Petrucco und seiner Frau Lina Zoffi gegründete Unternehmen ist von der Liebe zu seinem Land und einer tiefen Hingabe an den Weinbau geprägt. Das in Buttrio in Monte (Udine) gelegene Weingut erstreckt sich über 35 Hektar eozäner Böden, die sich durch die berühmte Zusammensetzung von geschichteten Tonen und kalkhaltigen Mergeln, auszeichnen, die als Ponca bekannt sind. Dieser Boden, der reich an Mineralien und Mikroelementen ist, lässt jahrhundertealte Weinberge entstehen, darunter auch jene, aus denen die Weine der Selektion Ronco di Paolo hervorgehen, die ein echtes Aushängeschild des Unternehmens sind. Die Produktion, bei der vor allem auf Qualität geachtet wird, liegt bei 80.000 Flaschen pro Jahr, dank eines bewusst niedrigen Hektarertrags. Die Trauben werden von Hand geerntet, wenn sie perfekt reif sind, werden sorgfältig verarbeitet, um ihre Integrität zu bewahren, und dann bei kontrollierter Temperatur fermentiert. Genau hier findet die Alchemie zwischen antiker Weisheit und moderner Technologie statt, die den Petrucco-Weinen Leben einhaucht, die ein authentischer Ausdruck des Territoriums und der Leidenschaft seiner Erzeuger sind. Die Geschichte der Weinkellerei ist auch mit der Geschichte



ihrer ältesten Weinberge verwoben, darunter die der Gräfin Florio, der Frau von Italo Balbo, nach der die Riserva-Weine der Kellerei benannt sind. In diesem Schatz aus Tradition und Innovation, der seit fast drei Jahrzehnten von dem Önologen Flavio Cabas mit Erfahrung und Hingabe geführt wird, zelebriert die Kellerei Petrucco weiterhin die Exzellenz der friaulischen Weine und erobert die Gaumen von Kennern in aller Welt.

PRODUKTE

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



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

Pontoni Flavio

🕒 Mo-Fr: 9-20

Sa, So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 18 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 13 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Braides

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN



Das Unternehmen Pontoni ist ein kleiner, tief in der Region Friaul verwurzelter Familienbetrieb und besteht seit 1904, als Großvater Luigi begann, die Weinberge von Castello di Buttrio als Halbpächter zu bewirtschaften. Die Söhne Giuseppino und Mario haben diese Tradition dann fortgeführt, bis sie schließlich von Luigis Neffen, dem heutigen Weinbauern Flavio Pontoni, übernommen wurde, der die Verbundenheit zu



diesem Land mit Hingabe und Leidenschaft fortsetzt. Seit 120 Jahren widmet sich das Unternehmen dem Weinanbau und der Herstellung von Weinen, die im Laufe der Jahre zahlreiche Auszeichnungen für sich gewinnen konnten – ein authentischer Ausdruck von Engagement und Qualität. Auf einer Fläche von ca. 13 Hektar, von denen 5 Hektar mit Weinbergen bebaut sind, werden jährlich rund 25.000 Flaschen produziert, die sowohl einheimische als auch internationale Sorten enthalten. 2006 wurde das

www.pontoni.it

Unternehmen um einen gemütlichen Ferienhof mit dem Namen Braides erweitert, der spezielle Zimmer für Weinliebhaber bereithält und diesen die Möglichkeit bietet, die Weinverkostung auf authentische Weise zu erleben und dabei auch die Region zu entdecken. Flavio Pontoni führt die Geschichte und Spitzenqualität des friaulischen Weins mit Stolz fort und hält eine Tradition am Leben, die seit mehr als einem Jahrhundert besteht.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Malvasia, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay.
ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Braides Rosso.
SÜSSEWEINE: Verduzzo Friulano, Picolit.



Capriva del Friuli
Via Spessa, 1
34071 Capriva del Friuli GO
T. 0039 347 751 5804
T. 0039 0481 808 124
info@castellodispessa.it

Castello di Spessa

🕒 Mo-So: 8-19

— VERKOSTUNG: 150 Personen (modulare Räume basierend auf der Nummer)

— VERKOSTUNG: Weine, Grappas und gebietstypische, gastronomische Produkte ab €15

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 28 Hektar DOC Collio, 70 Hektar DOC Isonzo

— JAHRESPRODUKTION: 450.000 Flaschen

— PREISKLASSE: über € 21

Das inmitten seiner Weinberge gelegene Schloss Castello di Spessa ist ein geschichtsträchtiges Landgut in Capriva del Friuli in der Weinbauregion Collio. Es umfasst ein eigenes Weingut und eine historische Residenz mit jahrhundertealter Parkanlage, SPA, verschiedenen Übernachtungsmöglichkeiten, Restaurants und einem Golfplatz. Die Rebfläche des Weinguts erstreckt sich über 100 Hektar, wobei 28 Hektar im Weinbaugebiet Collio und 70 im Weinbaugebiet Friuli Isonzo liegen. Nach Voranmeldung kann man die mittelalterlichen Reifekeller besichtigen, die Weine des Weinguts verkosten und natürlich hier im Resort übernachten. Der auf seine Art einzigartige Reifekeller befindet sich direkt unter dem Schloss und erstreckt sich über zwei Ebenen: Die erste stammt aus dem Mittelalter, während die zweite, die rund 18 Meter unter der Erde liegt, aus einem Militärbunker herausgearbeitet wurde. In den eigentlichen Weinkeller hingegen, der sich in Cormons befindet, wurde in den letzten drei Jahren verstärkt investiert. In Sachen Entspannung bietet das Schloss neben dem 18-Loch-Golfplatz auch das Wellnesszentrum Vinum SPA, in dem sich alles um den Wein und die wohltuenden Eigenschaften der Traube dreht. 2000 Quadratmeter Wellness pur. Die wohltuenden Eigenschaften von Traube und Wein, Honig und Grappa bilden die Grundlage für die Behandlungen und Kosmetika des SPA, wo sowohl im Innenbereich als

— UNTERKUNFT: Agriturismo Castello di Spessa La Tavernetta al Castello Hotel&Restaurant Casale in Collina (etwa 600 Meter vom Schloss entfernt) Apartments in den Weinbergen (etwa 400 Meter vom Schloss entfernt).

— SPRACHEN: EN; DE



auch im Summer Club eine Vielzahl von Wellnessleistungen angeboten werden. Innerhalb des Resorts bietet „La Tavernetta al Castello“ hochkarätige Gourmetküche, die „Hosteria del Castello“ serviert bodenständige Gerichte aus der Region und das Bistrot „Il Gusto di Casanova“ präsentiert sich als perfekte Ecke, um zu entspannen und die Weine des Landguts zu verkosten.



PRODUKTE

DOC Collio: Santarosa Pinot Bianco, Rassauer Friulano, Segré Sauvignon, Yellow Hills Ribolla Gialla, Joy Pinot Grigio ramato, Casanova Pinot Nero, Torriani Merlot, San Serff Collio Rosso, San Serff Collio Bianco, Amadeus Metodo Classico Brut DOC Friuli Isonzo: Pinot Grigio, Chardonnay, Friulano, Ribolla Gialla, Perté Ribolla Gialla Brut, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon.

www.castellodispessa.it



Capriva del Friuli
Via Russiz, 7
34070 Capriva del Friuli GO
T. 0039 335 708 0590
rp@marcofelluga.it

Marco Felluga - Russiz Superiore

⌚ Öffnungszeiten im Winter:

Mo-Fr: 8.30-17; Sa 9-17,
Ruhetag: So

Öffnungszeiten im Sommer:

Mo-Fr: 9.30-18; Sa: 10-18; So: 10-13

— VERKOSTUNG: 35 Personen

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: Russiz Superiore: 100 Hektar,

davon 50 Rebfläche;

Marco Felluga 100 Hektar Rebfläche

— JAHRESPRODUKTION: Russiz Superiore

130.000 Flaschen

Marco Felluga 500.000-600.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Relais Russiz
Superiore

— PREISKLASSE: über € 21

— SPRACHEN: EN



In einem einzigartigen Ort, was den Charme, den Stil und die Geschichte betrifft, in der bezaubernden Umgebung von Capriva del Friuli, befindet sich das Weingut Russiz Superiore. Es handelt sich um eines der renommiertesten Weingüter des Collio-Gebietes, das 1967 von der Familie von Marco Felluga erworben wurde. Es kann sich römischer Ursprünge rühmen und präsentiert noch heute das Symbol des zweiköpfigen Adlers, Emblem der Fürsten von Thurn und Taxis, die 1273 zu den ersten Adelsbesitzern dieser Ländereien gehörten. Leidenschaft, Erfahrung, Weitblick und Heimatliebe beschreiben am besten die Beziehung zwischen der Welt des Weins und den Felluga, die ihren An-



fang vor über hundertfünfzig Jahren nahm, von der die heutige Besitzerin, Ilaria, die sechste Generation darstellt. Im Einklang mit der friaulischen Weinbautradition ist die Produktion von Russiz Superiore auf Weißweine spezialisiert, die sowohl „jung“ als auch nach einer mehrjährigen Reifung genossen werden können und interessante Noten von reifer Frucht verströmen,

die durch eine unverwechselbare mineralische Komplexität ausgeglichen werden. Und die Qualität der einheimischen und internationalen Rotweinsorten steht ihnen nichts nach. Weine, die sich aufgrund ihrer großen Struktur für eine lange Reifung eignen. Besichtigungen und Verkostungen im Weingut Russiz Superiore können täglich nach Vereinbarung organisiert werden.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Marco Felluga Just Molamatta, Marco Felluga Collio Bianco Molamatta, Marco Felluga Friuli Chardonnay laia, Marco Felluga Collio Pinot Grigio Mongris, Marco Felluga Collio Pinot Grigio Mongris Riserva, Marco Felluga Collio Ribolla Gialla Maralba, Marco Felluga Friuli Sauvignon Sandis, Russiz Superiore Collio Bianco Col Disòre, Russiz Superiore Collio Friulano, Russiz Superiore Collio Pinot Bianco, Russiz Superiore Collio Pinot Bianco Riserva, Russiz Superiore Collio Pinot Grigio, Russiz Superiore Collio Sauvignon, Russiz Superiore Collio Sauvignon Riserva, Russiz Superiore Collio Ribolla Gialla. ROTWINE: Marco Felluga Collio Cabernet Sauvignon Marnasco, Marco Felluga Collio Merlot Varneri, Marco Felluga Collio Rosso Carantan, Russiz Superiore Collio Cabernet Franc, Russiz Superiore Collio Merlot, Russiz Superiore Collio Rosso Riserva degli Orzoni, Russiz Superiore Refosco dal Peduncolo Rosso. GLÄNZENDE WEINE: Marco Felluga Blanc de Blancs Brut. SÜSSE WEINE: Marco Felluga Moscato Rosa.



Capriva del Friuli
Via Russiz, 4/6
34070 Capriva del Friuli GO
T. 0039 0481 800 47
T. 0039 329 913 5838 / 327 965 8384
villarussiz@villarussiz.it

Villa Russiz

⌚ Mo-So: 9.30-13 / 14-17.30

Sa, So: 11-13 / 14-17.30

— VERKOSTUNG: 30 Stehplätze; 80 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 100 Hektar; 45 Rebfläche

— JAHRESPRODUKTION: 220.000 Flaschen

— PREISKLASSE: über € 21

— SPRACHEN: EN



Die Villa Russiz liegt in Capriva del Friuli im DOC-Gebiet Collio. Eleganz, Finesse, Mineralität und Attraktivität sind die gemeinsamen Elemente der Weine des Weinguts. Ein anerkannter und geschätzter Stil, der sich auf einen formidablen Verbündeten stützt: das Gebiet. Die Verbindung zwischen Land und Wein in der Villa Russiz geht auf das Jahr 1868 zurück, als Graf Theodor de La Tour, ein weitsichtiger Agonom, ein Weingut schuf, das seiner Zeit voraus war. Der historische Weinkeller aus dem Jahr 1869 wird nun von einem neueren, mit moderner Technik ausgestatteten Gebäude flankiert. Villa Russiz war und ist immer noch ein Symbol für Großzügigkeit und Gefühl, insbesondere in der Person von Elvine Ritter, die nach dem Tod ihres Gatten im Jahr 1894 das Engagement des Grafen bis zum Ersten Weltkrieg fortsetzte, als sie sich entschloss, das Unternehmen aufzugeben. Danach wurde die Großzügigkeit der Adligen Adele Cerruti zu einer wichtigen Hilfe und Unterstützung für Kinder, die auch heute noch mit der Umwandlung der Villa Russiz in einer Körperschaft des öffentlichen Rechts fortbesteht. Wer möchte, kann die Kellerei besichtigen und die Weine eines Weinguts verkosten, das ein grundlegender Teil der Geschichte des Weinbaus in der Region Friaul-Julisch Venetien ist.



PRODUKTE

Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon, Malvasia, Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay Gräfin de La Tour, Sauvignon de La Tour, Les Enfants IGT; Sauvignon Bleu; Merlot, Cabernet Sauvignon, Merlot Graf de La Tour, Cabernet Sauvignon Défi de La Tour.



Cassacco
Via della Stazione, 1/B
33010 Cassacco UD
T. 0039 0432 857 031
info@comaro.it

Apicoltura Fratelli Comaro

🕒 Mo-Fr: 8-12 / 15-19; Mi 8-13

Ruhetag: Sa, So

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

— SPRACHEN: EN; DE; RU



Das 1870 in Cassacco gegründete Unternehmen entwickelte sich in den 1930er Jahren von einem handwerklichen Betrieb zu einem strukturierten Unternehmen, das seine Marke an die Spitze des Imkereisektors brachte. Heute noch setzt das Unternehmen auf Innovation als Wachstumselement, mit dem Einsatz von rationalisierten Bienenstöcken und der Einführung des „Nomadentums“ zur idealen Ausnutzung der Nektarquelle und Optimierung der Ernte. Bildungsaktivitäten und ökologische Nachhaltigkeit sind ein weiterer wichtiger Bereich des Unternehmens.



PRODUKTE

Honig und Bienenstockprodukte;
Kunstwache; Naturkosmetik; regionale
Lebensmittelideen; Bienenfutter;
Imkereigeräte und Lebensmittelbehälter. .



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

Altùris

🕒 Do, Fr: 11-15 / 17-22.30; Sa, So: 11-22.30

Ruhetag: Mo, Di, Mi

🕒 Wineshop: Di-Fr: 8-12/14-18 Sa: 9-16

Ruhetag: So, Mo

— VERKOSTUNG: 15 Sitzplätze

— FLÄCHE: 45 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Altùris

— SPRACHEN: EN



Der friaulische Begriff Altùris bezeichnet ein Stück Land, das gegenüber der Umgebung leicht erhöht liegt. Und genau in dieser wertvollen Geometrie von Anbauflächen, die teils flach, teils hügelig sind, befindet sich das gleichnamige Anwesen im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Hier haben die Eigentümer - Erben einer bedeutenden und historischen Winzerfamilie - ihr Weingut gegründet und dabei die Initiative und Erfahrung von drei Generationen vereint. Alle Trauben fließen in den Weinkeller, einen mit Augenmerk auf die Nachhaltigkeit geplanten und mit allen modernen Technologien ausgestatteten Designbau. Siebzig Prozent der Produktion entfallen auf Weißweine, die restlichen dreißig Prozent auf Rotweine. In einer ad hoc geschaffenen Räumlichkeit als Verkostungsraum/Weinhandlung können Sie Weine verkosten, die die Düfte und Aromen der Trauben des Gebiets zum Ausdruck bringen. Der Kellerei ist ein landwirtschaftlicher Tourismusbetrieb angeschlossen, wo man handwerkliche Biere eigener Produktion anbietet. Es besteht auch die Möglichkeit, im Glamping zu übernachten, das 7 energieautarke Zimmer in Lärchenholz bietet.



PRODUKTE

WEISSWEIN: Chardonnay, Friulano, Müller Thurgau, Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Nice Wine Chardonnay.

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

ROSÉ: Pink Wine Rosato.

SCHAUMWEINE: Prosecco, Ribolla Gialla Spumante.

SÜSSE WEINE: Verduzzo Friulano.



Cividale del Friuli
Via Darnazzacco, 44/2
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 700 943
winery@bastianich.com

Bastianich

☎ Mo-Do: 8-12 / 13-17; Fr: 9-12 / 13-17
Sa, So: nur auf Reservierung
__ PLÄTZE: 120 Stehplätze; 90 Sitzplätze
__ VERKOSTUNG: 10 Personen
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 27 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 230.000 Flaschen
__ UNTERKUNFT: Agriturismo Orsone
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ SPRACHEN: EN; DE



Das 1997 in Cividale del Friuli gegründete Weingut Bastianich stellt für die Familie eine Rückkehr zu ihren Ursprüngen und eine Wiederaneignung der territorialen Identität dar. Die Weinberge, die sich alle in ihrem Besitz befinden, liegen in zwei verschiedenen Gebieten der DOC Friul Colli Orientali. Der erste Weinberg liegt auf den Hügeln von



Premariacco, im wärmsten und südlichsten Gebiet, und liefert Trauben für vollmundige und strukturierte Cru-Weine. Der zweite Weinberg auf den Hügeln von Cividale del Friuli wird von der Bora, dem kalten Nordwind, beeinflusst, der den Weinen eine besondere aromatische Intensität verleiht. Die tiefe Verbundenheit der Familie Bastianich mit der Weinwelt geht auf die 1970er und 1980er Jahre zurück, als sie in ihren

Restaurants in den Vereinigten Staaten die besten friaulischen Weine verkauften. Diese Leidenschaft, verbunden mit dem Wunsch, ihre Wurzeln wiederzuentdecken, veranlasste sie, Weinberge in einem der für die Erzeugung von Weißweinen

PRODUKTE

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



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

Elio

☎ Mo-Fr: 10-18 / Sa-So: 11-19
__ VERKOSTUNG: 50 Personen
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 3 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 10.000 Flaschen
__ SPRACHEN: EN; RU



Das Weingut befindet sich in der alten Ortschaft Grupignano, in der Nähe des Flusses Natisone und der Altstadt von Cividale del Friuli. Hier, rund um das Bauernhaus und den Weinkeller, befindet sich der Großteil der Weinberge. Elio Vini wird von einer Familie kompetenter und leidenschaftlicher Winzer geführt, die eine seit Generationen überlieferte Tradition am Leben erhalten. Die aufmerksame Pflege der Umwelt stellt einen festen Bezugspunkt der Firmenphilosophie dar: die biologische Produktion liefert einen geringen Ertrag pro Hektar. Darüber hinaus wird ein Teil der elektrischen und thermischen Energie selbst erzeugt, während der Wasserverbrauch durch das Tropfbewässerungssystem rationiert wird. Die Arbeit, die von der Weinlese bis zur Kelterung mit der Weinpresse komplett manuell erfolgt, ist nach und nach durch neue Arbeitsmethoden im Weinberg und im Weinkeller bereichert worden. Die einzelnen Schritte verleihen der gesamten Herstellungskette eine starke traditionelle und gleichzeitig innovative Konnotation, aus der charakteristische, elegante und ausgewogene Weine entstehen, die sich auch langfristig von ihrer besten Seite zeigen können. Seit 2022 ist das Unternehmen Mitglied der FIVI (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti), einem europäischen Verband, der Weingüter zusammenbringt, die in allen Phasen der Produktion tätig sind, vom Weinberg bis zur Flasche.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Galandin (Pinot Grigio Ramato), Sluk (im Barrique gereifter Chardonnay), Sauvignon, Elio bianco (aus Tocai Friulano-Trauben). ROTWEINE: Merlot, Rubest (ein Verschnitt aus alten Cabernet Franc- und Sauvignon-Reben), Diana (im Barrique gereifter Rotwein). ROSÉWEINE: Rosé, Laude (Rosé-Schaumwein extra trocken), Melissos (Verduzzo passito), Galandin (kupferfarbener Pinot Grigio). SÜSSWEINE: Chardonnay und Marta (Ribolla gialla macerata)



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

Gildo

🕒 Mo-Fr: 8-12 / 13-18; Sa: 9-12 / 13-17
Ruhetag: So
__ VERKOSTUNG: 20 Personen
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 50 Hektar DOC
__ JAHRESPRODUKTION: 170.000 Flaschen
__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Die Weinkellerei Gildo liegt auf einer Anhöhe in Spessa di Cividale del Friuli, im Herzen des DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali. Unser Betrieb wurde in den Siebzigerjahren von Großvater Ermenegildo gegründet, von dem es auch seinen Namen hat, und wird heute von den Kindern und Enkeln mit der gleichen Leidenschaft und Hingabe weitergeführt. Auf fünfzig Hektar Weinbergen stellen wir auf den typischen Ponca-Böden sowohl einheimische als auch internationale Weine her, die die typische friaulische Weinkultur widerspiegeln. Unser Familienbetrieb



befindet sich auf einer Anhöhe, umgeben von terrassierten Weinbergen, im Herzen des DOC-Gebiets Colli Orientali di Friuli. Tradition und Innovation sowie Respekt vor der Natur sind unsere Grundprinzipien.

PRODUKTE

SCHAUMWEINE: Prosecco, Spumante Ribolla Gialla, Spumante Rosè Trockene.
WEISSWEINE: Friulano, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla Trockene.
ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Rosso del Nonno Bianchi
DESSERTWEINE: Verduzzo Friulano, DOCG Picolit.



Cividale del Friuli
Viale Libertà, 138
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 730 236
vogrig@gubana.it

Gubana Vogrig

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14.30-19 nur nach
Reservierung mit 2 Tagen Vorlauf
Ruhetag: So
__ BESICHTIGUNGEN: 100 Personen
__ SPRACHEN: EN



Bereits nach dem Ersten Weltkrieg backte die Familie Vogrig in dem kleinen Dorf Clodig, in den Flusstälern des Natisone Brot



sowie die geschätzten Gubane. Später, im Jahr 1963, wurde beschlossen, nur noch typische lokale Süßwaren zu produzieren, um maximale Qualität zu gewährleisten. Der wachsende Erfolg treibt den Betrieb, der seit 1975 von Lucio Vogrig geführt wird, dazu, neue Rezepte zu kreieren. Neben Gubana und Struky gibt es Focaccia und Kuchen, die mit den besten und den lang-samen Verarbeitungszeiten der Originalrezepte hergestellt werden.

PRODUKTE

Gubana, Strucchi, Focaccia, Kekse, Kuchen, andere Spezialitäten



Cividale del Friuli
Via Fornalis, 148
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 730 138
info@ilroncal.it

Il Roncal

🕒 Mo-Fr: 8-18; Sa 9-17

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 50 Personen

— BESICHTIGUNGEN: nur nach Vereinbarung
ab 4 Personen mindestens

— PREISKLASSE: über € 21

— FLÄCHE: 20 Hektar DOC e DOCG

— JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Il Roncal Wine Resort

— SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Il Roncal liegt auf dem Montebello Hügel in die Friuli Colli Orientali. Das Anwesen erstreckt sich über 20 terrassierte Hektar: hier führt Martina das von ihrem Mann Roberto, dem Gründer des Weinguts, gestartete Projekt fort. Hingabe, Leidenschaft und die enge Verbundenheit mit diesem Boden, der „Ponca“, machen Il Roncal zu einem Symbol für Authentizität und Qualität. Das Il Roncal Wine Resort bietet auch einen charmanten Aufenthalt in einer eleganten Atmosphäre, umgeben von Natur.



Weinverkostungen, entspannende Momente am Pool, Spaziergänge durch die Weinberge und Grünflächen, die dem Wohlbefinden gewidmet sind, machen jedes Erlebnis einzigartig. Ein exklusiver Rückzugsort, an dem Geschmack und Ruhe im Herzen Friauls miteinander verschmelzen.

PRODUKTE

WEISSWEINE D.O.C:

WEISSWEINE D.O.C: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Malvasia, Friulano, Sauvignon, Ploe di Stelis (uve Chardonnay, Malvasia, Friulano).

ROTWEINE DOC: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino, Cicon (uve Refosco dPr, Schioppettino, Pignolo), Pignolo; SÜSSWEINE: Verduzzo Friulano DODC, Picolit DOCG.

WEITERE PRODUKTE: Extra reines Olivenöl, Balsamic-Dressing, Grappa Friulana, Amaro di vino



Cividale del Friuli
Strada di Sant'Anna, 66 - Loc. Spessa
33042 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 719 510
info@lisfadis.com

Lis Fadis

🕒 Mo-Fr: 9-18; Sa 11-17

— VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze

Ruhetag: So

— BESICHTIGUNGEN: Reservierung empfohlen

— FLÄCHE: 20 Hektar mit Weinbergen

— JAHRESPRODUKTION: 50.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN



Lis Fadis liegt im Herzen der Hügellandschaft Colli Orientali del Friuli, in der Gegend von Spessa und Prepotto, südlich von Cividale, wo die Hügel nicht sehr hoch, aber steil abfallend sind ein Faktor, der eine ideale Sonneneinstrahlung begünstigt. Um die höchste Qualität der Weine zu gewährleisten, werden, traditionelle Methoden -wo immer möglich - eingesetzt. Deshalb wird es durchgehend gezielt und äußerst behutsam vorgegangen: von der Unkrautbekämpfung, die ausschließlich mit mechanischen Mitteln erfolgt, über den manuellen Rückschnitt, und zwar sowohl den Winter- als auch den Grünschnitt, bis hin zur Schädlingsbekämpfung mit möglichst geringen Auswirkungen auf die Umwelt. Mit ihren Düften und Aromen bieten die Weißweine von Lis Fadis eine Explosion von sensorischen Nuancen bei der Verkostung. Unter diesen feinen Weißweinen, die eine Geschichte und unser Land erzählen, möchten wir den Friulano, Chardonnay, Sauvignon sowie die weiße Cuvée erwähnen. Sie werden aus alten biologischen Sorten von einheimischen Reben hergestellt und ruhen 6 bis 24 Monate lang, bevor sie auf den Markt kommen. Die Rotweine von Lis Fadis werden als wahre Kunstwerke produziert. In jedem Wein steckt eine Welt voller Liebe und Leidenschaft für dieses Land. Reichhaltige und vollmundige Weine, die aus alten Biosorten von Merlot, Refosco und Schioppettino gewonnen werden und 12 bis 36 Monate lang ruhen, bevor

sie auf den Markt kommen. Die Weine von Lis Fadis werden auf sorgsame Weise in einem in den Felsen gehauenen Weinkeller aufbewahrt, der dem Besucher eine fast mittelalterliche Atmosphäre bietet. Das Weingut wird von einem Obstgarten mit 200 Bäumen alter Sorten und einer wertvollen Sammlung von 400 Olivenbäumen umrahmt, von denen einer über tausend Jahre alt ist. Jedes Jahr tragen die Olivenbäume Früchte, 8 verschiedene Qualitäten von Oliven, aus denen ein ausgezeichnetes natives Olivenöl extra für den Verkauf gewonnen wird.



PRODUKTE

Sbif Friulano, Braulin Sauvignon, Guriut Chardonnay, Mazzarot Malvasia, Bergul Rosso (Schioppettino, Refosco d.p.r. und Merlot), Gian Merlot, Pavar Refosco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Pinot Nero, Schioppettino di Prepotto.



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

Monviert

- ① Mo-Fr: 8-18; Sa: 8.30-12.30 / 14-17
So: nur auf Reservierung
- ① Wine shop: Mo-Fr: 8-18; Sa: 8.30-12.30 / 14-17
Ruhetag: So
- ___ VERKOSTUNG: 30 Stehplätze; 15 Sitzplätze
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- ___ FLÄCHE: 87 Hektar DOC Friuli Colli Orientali
- ___ JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; ES



Im Hügelsgebiet Colli Orientali del Friuli - in Spessa- gelegen repräsentiert der Betrieb Monviert die Geschichte einer Familie,



die seit drei Generationen Weinberge in diesem herrlichen Gebiet bewirtschaftet. Heute stellt das 87 Hektar große Weingut einen Treffpunkt zwischen traditionellem und modernem Weinbau dar. Überliefertes Know-how und handwerkliches Geschick sind die Grundlage für eine Entwicklung, bei der moderne Techniken und Ausstattungen eingesetzt werden, um ein hervorragendes Qualitätsniveau zu erreichen und zu halten. Sensibel und aufmerksam gegenüber den Werten der Vergangenheit zu bleiben, bedeutet für die Familie Zorzetti auch, den Produktionsschritten treu zu bleiben, die, wenn nötig, die Verwendung von Holz und die Fassreifung erfordern. Besonderes Augenmerk wird auf autochthone

Sorten gelegt. Traubensorten, die einst auf den lokalen Verbrauch beschränkt waren, wie Schioppettino bei den Rotweinen und Ribolla Gialla bei den Weißweinen, haben eine Wiederauferstehung dank der Anpflanzung neuer Reben erlebt. Das Weingut begleitet die Besucher gerne auf einer Entdeckungsreise, die die Familie, die Natur und die Geschmacksrichtungen der Region umfasst. Mit Reservierung sind geführte Verkostungen und maßgeschneiderte Touren möglich, damit die Weine, die Weinberge und das Weingut Monviert entdeckt werden können.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio, Chardonnay.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco, Schioppettino, Pinot Noir, Franconia.

SCHAUMWEINE: Spumante Brut Ribolla Gialla.

SÜSSWEINE: Moscato Giallo, Picolit, Verduzzo Friulano, Traminer Ar.



Cividale del Friuli
Piazza Alberto Picco, 20
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 731 308
info@panificiodelforo.com

Panificio del Foro

- ① Mo, Mi: 6-13; Di, Do-Sa: 6.30-13 / 16-19
Ruhetag: So
- Von Juni bis August nachmittags geschlossen.
- ___ SPRACHEN: EN



Gegründet 2003 von Herrn Vogrig Natalio in Cividale del Friuli, ist das Familienunternehmen bekannt für sein vielfältiges Brotangebot. Die Bäckerei zeichnet sich durch ihre Treue zu alten Rezepten aus, die einen einzigartigen Geschmack und ein hohes Qualitätsniveau garantieren. In der Backstube von Moimacco werden jeden Tag frische, knusprige und warme Produkte hergestellt, die im Morgengrauen an verschiedene Verkaufsstellen, darunter auch ein Geschäft im Zentrum von Udine, geliefert werden. Die Panificio del Foro bietet auch eine gemütliche Cafeteria, in der man einen guten Kaffee trinken kann, begleitet von einer großen Auswahl an Kuchen und Keksen. Die Panificio del Foro ist ein Synonym für Tradition, Qualität und Authentizität und führt



mit Stolz die Leidenschaft für die Kunst des Backens fort.

PRODUKTE

Reichhaltiges Brotsortiment von klassisch bis spezial, Gubana del Foro, Strucchi del Foro, Pizza, Kuchen und Salzgebäck, Gebäckteilchen, Cafeteria.

www.panificiodelforo.com



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

Ristorante Al Monastero

Lokaltypisches Restaurant

- ① Di-Sa: 12-14 / 19-22; So: 12-14
Ruhetag: Mo
- ___ PREISKLASSE: über € 40
- ___ PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen
- ___ SPRACHEN: EN



In Cividale del Friuli heißt Sie das Restaurant „Al Monastero“ herzlich willkommen, um traditionelle Gerichte zu genießen und



Weine aus unserem Weinkeller „La Buse dal Lōf“ zu verkosten. Das Restaurant ist in kleine, einladende und gemütliche Räume unterteilt. Vom Saal mit dem typischen friaulischen Fogolar, der auch in den Wintermonaten in Betrieb ist, geht es weiter zum Saal mit dem Fresko von Bacchus, dem weisen Gott des Weines. Durch den Saal mit den Fresken des naiven Malers Giacomo Meneghini, der im Friaul als Jäcun Pitôr bekannt ist, gelangt man in den bezaubernden Innenhof, der an warmen Sommerabenden für Abendessen bei Kerzenschein genutzt wird, und schließlich in den im rustikalen friaulischen Stil eingerichteten Saal, in dem Zeremonien, besondere Anlässe.

www.almonastero.com



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

Rodaro Paolo Winery

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 14-18; Sa: 9-12 / 14-17
Ruhetag: So
__ VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 68 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen
__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Das Weingut Rodaro Paolo im Herzen des Weinbaugebiets Colli Orientali in Cividale del Friuli gründet seine Identität auf eine solide Weinbautradition, die auf das Jahr 1846 zurückgeht. Seither hat die Familie dieses Erbe von Generation zu Generation weitergegeben und zum täglichen Engagement gemacht. Verpflichtet hat man sich dabei zu zeitgenössischen Weinen, die sich im Laufe der Zeit weiterentwickeln. Unter der Anwendung von Praktiken, die auf einen behutsamen Umgang mit ihren Weinbergen ausgelegt sind, arbeiten sie stets an neuen Methoden der Weinbereitung, ausgewogenen Verbesserungen und Verfahren, die der Region Respekt entgegenbringen und ihre Einzigartigkeit unterstreichen. Jede Flasche verkörpert den Wunsch, nicht nur den Boden des Friauls und den Wandel der Jahreszeiten zum Ausdruck zu bringen, sondern auch die Idee, dass Wein stets eine Geschichte im Werden ist: heute intensiv, morgen komplex. Mit der Bescheidenheit des Handwerks von damals und einem nachhaltigen Blick in die Zukunft lebt der Winzer Paolo Rodaro, der die mittlerweile sechste Generation bildet, sein Leben als allumfassende Werkstatt und gibt diese Lebensphilosophie auch an seine Frau Lara und all jene, die ihn im Weinkeller begleiten, weiter: Ein Ort, an dem die Tradition die Wurzel bildet, aus der neue Auffassungen sprießen. Ein Ort, an dem das Experimentieren zum Werkzeug wird, um der Zeit ihre Schlüsselrolle zurückzugeben. Eine Zeit, die annimmt,



sich zusammenfügt und sich ausdrücken lässt. Entdecken Sie die Weine: Stille Zeugen eines ständigen Dialogs zwischen Mensch und Natur, Boden und Himmel, Gegenwart und Zukunft.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Malvasia, Sauvignon, Verduzzo Friulano, Picolit, Nepis, Soreli.
ROTWEINE: Pinot Nero, Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Eidos.
SCHAUMWEINE: Metodo Classico Pas Dosé da Pinot Nero, Chardonnay.
ANDERE PRODUKTE: Mangalica Wurstwaren



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

Sirch

🕒 Mo-Do: 8-17; ven: 8-16
Ruhetag: Sa, So
__ VERKOSTUNG: 8 Plätze
__ FLÄCHE: 80 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 200.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ SPRACHEN: EN



Sirch wurde Mitte der 1950er Jahre auf einem Stück Land gegründet, das bereits die große qualitative Tiefe der Trauben erahnen ließ und das 1970 die volle Herkunftsbezeichnung Friuli Colli Orientali DOC erhielt: ein Siegel, das das Land, die Produktionsregeln und die besonderen Qualitäten eines Landes und einer Weinkultur kennzeichnet, die ihresgleichen sucht. Sirch hat in Land, Leute und Strukturen investiert und bewirt-



schaftet heute seine Weinberge an drei verschiedenen Standorten im DOC-Gebiet Friaul Colli Orientali: Cividale del Friuli, Orsaria und Cladrecis. Von hier aus wird der Wein in mehrere europäische Länder exportiert und reicht bis in die Vereinigten Staaten, dank Terlato Wines, einem weltweiten Weinvertrieb, der unser Weingut für sein Label Terlato Vineyards ausgewählt hat. Sirch: die Erfahrung, die aus dem handwerklichen Können im Weinberg und im Weinkeller entsteht! Ein solider Wachstumsprozess, der sein Glück dem geschickten Gleichgewicht zwischen

zeitgenössischen Visionen und der Treue zu seinen historischen und natürlichen Wurzeln verdankt. Sirch lässt sich auf diesem Weg von den Werten der Tradition leiten: Respekt vor den Zeiten der Natur: sich bewusst sein, dass wir eine Erde bewohnen und schützen, die über Jahrtausende hinweg geformt wurde; Respekt vor dem Boden und der Rebe: Verringerung des Einsatzes von chemischen Produkten und verstärkte Sorgfalt in der Umwelt und in den verschiedenen Verarbeitungsphasen; Respekt vor den Menschen: Wertschätzung der Menschen und ihres Reichtums an technischen Fähigkeiten, Engagement und Leidenschaft, unverzichtbare Elemente für die Kultivierung von Exzellenz. Tag für Tag wird die Sirch-Familie größer und die Tradition wird erneuert.

PRODUKTE

WEISSWEINE DER BASISLINIE: Chardonnay, Friulano, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio Ramato.
ROTWEINE DER BASISLINIE: Merlot, Schioppettino, Refosco dal Peduncolo Rosso.
WEISSWEINE DER GEHOBENEN LINIE: Chardonnay Cladrecis.
ROTWEINE DER GEHOBENEN LINIE: Schioppettino di Prepotto, Rosso Cladrecis, Pignolo



Cividale del Friuli
Strada Sant'Anna, 37 - Loc. Spessa
33043 Cividale del Friuli UD
T. 0039 0432 716 156
info@zorzettigvini.it

Zorzettig

① Mo-Fr: 8.30 -18; Sa: 9-17

Ruhetag: So

(Weihnachten, zweiter Weihnachtsfeiertag,
Neujahr, Ostern und Ostermontag)

__ VERKOSTUNG: bis zu 50 Plätze

__ FLÄCHE: 120 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 800.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: Relais la Collina

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN; DE; ES; JP



Zorzettig, ein seit Generationen mit dem Weinbau und Weinerzeugung im Friaul, in Spessa di Cividale, in den Colli Orientali del Friuli verbundener Name. Das Erbe der Kompetenzen und alter territorialer Familienwerte wurde von Annalisa Zorzettig, einer innovativen und dynamischen Unternehmerin, die große Veränderungen in die Betriebsarbeit gebracht hat, angenommen. Annalisa hat sich entschieden, insbesondere den bodenständigen Weinbergen Ausdruck zu verleihen und sie hervorzuheben, vorzügliche Zeugen für das einzigartige Terroir und Mikroklima, in deren Genuss die Weinberge in ihrem Besitz kommen, Ehrerweisung an die Geschichte und an die Ursprünge des Weinbaus und Weinerzeugung der Familie. Annalisa fördert gemeinsam mit ihrer Tochter Veronica eine ökologische und auf die Umweltachtung gerichtete Kultur. Stärke des Betriebs ist die gewissenhafte und innovative Arbeit in den Weinbergen, bei der die agronomischen Praktiken zur Verbesserung des Gleichgewichts des Ökosystems und der Artenvielfalt, das sich infolge des Klimawechsels gewandelt hat, umgesetzt werden. Der ständige Blick in die Zukunft liegt auch dem Projekt „Cantina Viva“ zugrunde, einem Haus, in dem der gesamte Weg des Weins, vom Eintreffen der Trauben bis zur Gärung, von der Reifung in den Fässern über den Ausbau in

der Flasche bis hin zur Gastfreundschaft, vereint wird. Der Entwurf sucht einen Dialog zwischen der Architektur und der Hügellandschaft und unterstützt die Gegend und die Umwelt Nachhaltigkeit.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Sauvignon, Pinot Bianco.

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

SCHAUMWEINE: Optimum Ribolla Gialla Brut.

SÜSSEWEINE: Picolit, Verduzzo Passito.



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

Alimentari Tomadin

Delikatessengeschäft

① Mo: 8-13; Di-Fr: 8-13 / 15.30-19

Ruhetag: So

Sommerzeit: 8-15

__ SPRACHEN: EN; DE



Der Betrieb Alimentari Tomadin wurde in den 1980er Jahren als Genossenschaft gegründet und später von Marisa Tomadin übernommen, die sich mit großer Leidenschaft für hochwertige Produkte aus dem Collio und für gastronomische Spezialitäten einsetzte. Dank ihrer langjährigen Erfahrung und der ihrer Tochter Leila bietet das Geschäft heute eine sorgfältig ausgewählte Vielfalt an regionalen und internationalen Qualitätsprodukten. Das Sortiment umfasst unter anderem Käse, Wurstwaren, Schinken, Brot, Süßspeisen, Marmeladen, Honig, Weine, Liköre sowie weitere Spezialitäten wie Olivenöl und Balsamico-Essig. Ergänzt wird das Angebot durch ausgewählte Delikatessen aus dem Ausland, die mit besonderer Sorgfalt ausgewählt werden.



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

Buon Sapore Alimentari e Panini

Delikatessengeschäft

① Di-Sa: 8-13 / 16.30-19.30

Ruhetag: So, Mo

__ PREISKLASSE: bis zu € 20

__ SPRACHEN: EN; DE; FR



In diesem Delikatessengeschäft geht es nicht nur um gutes Essen – aber erlebt man Genuss mit allen Sinnen. Frisches Obst und Gemüse, duftende hausgemachte Panini, verführerische Kuchen und mit Liebe gebackene Kekse warten auf dich. Lass dich von den Weinen unserer friulanischen Heimat verführen oder



genieße ein kühles bayerisches Bier – perfekt für eine kleine Auszeit voller Geschmack. Tauche ein in die echte italienische Gastronomie, spür die Wärme eines hervorragenden Kaffees und erlebe, wie aus kleinen Dingen große Genussmomente werden. Und wenn du jemandem eine Freude machen willst: Wir gestalten liebevoll zusammengestellte Geschenkpakete – individuell, persönlich und voller feiner Spezialitäten. Buon Sapore – mehr als ein Feinkostgeschäft, ein Ort zum Genießen, Verweilen und Wohlfühlen.



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

Cociancig

🕒 Mo-Sa: 8.30-12.30 / 15.00-18.00

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: Nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 6 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 17.000 Flaschen

— PREISKLASSE: bis zu € 10

— SPRACHEN: EN



Die Ursprünge des Hofs gehen auf das Jahr 1950 zurück, als Costantino Cociancig beschloss, seiner Leidenschaft als Winzer echte Wurzeln zu verleihen, indem er die ersten Reben in Cormons pflanzte. Heute haben seine Nachkommen das kleine Anwesen, das sie geerbt haben, in einen echten Bauernhof verwandelt, der Tradition, Technologie und Innovation miteinander vereint. Das Weingut befindet sich in einer malerischen Gegend an der Grenze zu Slowenien, mitten im Grünen bei Pradis, wo die Weinberge auf die Hügel gemalt scheinen: regelmäßig und gewunden, während sie den Kurven der sanften Hänge eines Bodens folgen, der Ponca genannt wird und aus Mergel- und Sandsteinschichten besteht. Dieser Boden beschert Weine mit großer Struktur und voller Geschmack, wobei das besondere Mikroklima die Produktion von prestigeträchtigen Qualitätsweißweinen fördert. Alle Arbeiten, die im Weinberg beginnen und in der Flasche enden, werden von der Familie persönlich beaufsichtigt. Besucher können sich bei einer Verkostung auf dem Hof von der Qualität



der produzierten Weine überzeugen. Vom gemütlichen und ruhigen Verkostungsraum aus, in dem Besucher empfangen werden und der mit Holz ausgestattet und durch einen traditionellen Fogolar beheizt wird, ermöglicht ein Fenster mit Blick auf die Weinberge, die Landschaft zu beobachten, was einen bewegenden Augenblick beschert.

PRODUKTE

WEIßWEINE: Friulano, Pinot Grigio,

Sauvignon, Collio Bianco, Verduzzo.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.



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

Drius

🕒 Mo-Sa: 9-12 / 14-18

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 20 Personen sedute

— FLÄCHE: 17 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 55.000 Flaschen

— PREISKLASSE: bis zu € 10

— SPRACHEN: EN; DE; SL



Seit Generationen baut Familie Drius ihre Reben mit großer Leidenschaft im äußersten Nordosten Italiens an, in den renommierten DOC-Weinbaugebieten „DOC Collio“ und „DOC Isonzo“ in der Region Friaul-Julisch Venetien. Ein Gebiet, das sich seit Jahrhunderten dem Weinbau verschrieben hat und in dem ganz besondere Weine entstehen. 1989 beschloss das Unternehmen, sich auf die Herstellung von Qualitätsweinen zu konzentrieren und mit der Einführung des Flaschenverkaufs ein neues Kapitel in der Unternehmensgeschichte zu eröffnen.



Heute sind Mauro, seine Frau Nadia und ihre Kinder Denis, Erika und Valentina aktiv im Unternehmen tätig: Eine Familie, die ihre landwirtschaftliche Tradition zwar gekonnt zu bewahren weiß, dabei aber dennoch mit Überzeugung in eine nachhaltige Zukunft blickt. Die Weinberge, die nach dem italienischen Qualitätssystem für integrierte Produktion SQNPI (Sistema di Qualità Nazionale di

Produzione Integrata) zertifiziert sind, werden auf absolut umweltfreundliche Weise und unter Berücksichtigung nachhaltiger Anbaupraktiken bewirtschaftet. Die Trauben stammen ausschließlich von einem 18 Hektar großen Stück Land, das zwischen den Weinbaugebieten „DOC Collio“ und „DOC Isonzo“ liegt. Die Böden des Collio-Gebiets, die durch eine Schichtung aus Sandstein und Mergel geprägt sind, bringen elegante, trockene und duftende Weißweine hervor. Das Isonzo-Gebiet, das sich hingegen durch kalkhaltige und alluviale Böden auszeichnet, bietet raffinierte Weißweine, die reich an Frische und Würze sind, sowie strukturierte und harmonische Rotweine. Die Weine zeichnen sich durch ihre ausgeprägte Eleganz und Persönlichkeit aus und können in dem großen, hellen Verkostungsraum probiert werden, der aus umweltfreundlichen Materialien geschaffen wurde.

PRODUKTE

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



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

Enoteca di Cormons

⌚ Mi-Mo: 11-21

Ruhetag: Di

Weihnachten und Ostern: 11-13

___ PLÄTZE: 40 innen; 50 aussen

___ VERKOSTUNG: 50 Personen

___ PREISKLASSE: € 11–20 für Verkostungen,

€ 20–30 für Gastronomie

___ SPRACHEN: EN; DE



Die Vinothek Enoteca di Cormons liegt an der Piazza XXIV Maggio und ist ein wichtiges Zentrum zur Förderung der Weinbauregion Collio. Seit 1984 erzählt sie von den Traditionen und dem Reichtum der Region – glasweise! Im Erdgeschoss befindet sich der Ausschank- und Verkaufsbereich, während im ersten Stock ein großer Konferenzsaal für Kurse, Verkostungen, Events und ökologische Konferenzen genutzt wird. Dort sind sowohl professionelle Verkoster



als auch Touristengruppen willkommen, die Cormons und das Görzer Hügelland entdecken möchten. Die Enoteca ist eine Genossenschaft, gegründet von Winzern aus Cormons und unterstützt von Weinbauern aus Collio und der Provinz Gorizia. Sie vereint viele Betriebe und ist ein besonderer Ort, um die Region durch Weine, Geschichten, Menschen und kulinarische Köstlichkeiten kennenzulernen.



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

Fattoria Zoff

⌚ Mo, Do-Sa 8.30-12 / 15-18; Di, Mi: 8.30-12

So: 8.30-12 / 15-18 nur auf Reservierung

⌚ Shop: Juni-Oktober Mo-Fr: 8-12 / 16-19

Oktober-Mai Mo-Fr: 8-12 / 15-18

___ VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 20 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: 30 Personen

___ UNTERKUNFT: Agriturismo Borg da Ocjs

___ SPRACHEN: EN; DE



In der friaulischen Landschaft, wenn man durch die engen Gassen des kleinen Dorfes Borgnano geht und einer von Bäumen gesäumten Allee folgt, erreicht man den Bauernhof Zoff. Hier züchtet die Familie seit vielen Jahren Pezzata Rossa-Rinder und stellt Bio-Rohmilchkäse, frische Milchprodukte und Joghurt her. Nach Voranmeldung ist es möglich, den Stall zu besichtigen und an geführten Verkostungen von Käse, Frico und anderen Köstlichkeiten teilzunehmen, begleitet von lokalen Weinen. Wenn Sie möchten, können Sie im Bauernhaus Borg Da Ocjs übernachten, in dem einst die Kühe des Betriebs untergebracht waren.

PRODUKTE

Käse.



Cormons
Via Piave, 31
34071 Cormons GO
T. 0039 348 571 6312
info@lanticaricetta.com

L'Antica Ricetta

⌚ Mo-Sa: 8-13 / 16-20

Ruhetag: Mi

___ VERKOSTUNG: 18 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ SPRACHEN: EN; DE



Dieser von Hand hergestellte Hefekuchen Gubana wird nach einem seit den 1930er Jahren überlieferten und von Oma Maria weitergegebenen Rezept zubereitet. Jeden Ostersonntag bereitet Oma Maria jede Menge davon zu und überquerte dann die Grenze, um sie im großen Ofen ihrer Tante zu backen. Der Gubana ist ein wichtiges Kulturerbe, das auf wichtigen Werten beruht: der Auswahl hochwertiger Zutaten und einer geduldigen und fachmännischen Zubereitung. Ein Hefengebäck mit einer üppigen Füllung aus Walnüssen, Haselnüssen, Pinienkernen und Rosinen, die wie die duftende Knospe



einer Rose umhüllt wird. Der Gubana war ursprünglich ein Festtagskuchen, präsentiert sich heute aber als eine süße Köstlichkeit, die man jeden Tag und zu jeder Gelegenheit genießen und probieren kann.

PRODUKTE

Gubana, SanZuan – Walnusselixier, handwerklich hergestellte Kekse, Auswahl an typischen Produkten



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

Locanda alle Vigne

🕒 Mi-So: 10-24

Ruhetag: Mo, Di

___ PREISKLASSE: € 30-40

___ PLÄTZE: 50 innen; 30 aussen

___ SPRACHEN: EN; DE; SL



Die Locanda alle Vigne liegt im Herzen des Collio Goriziano in Cormons und ist eine Oase der Authentizität und der gastronomischen Tradition. Gegründet im landwirtschaftlichen Betrieb Subida di Monte, der auf eine 50-jährige Geschichte zurückblicken kann, ist sie zu einem Symbol für Exzellenz in der regionalen Weinszene geworden. Seit 2020 liegt die Leitung in den Händen der Familie Scarpa, die die Entwicklung des Gebiets sofort mit Begeisterung und Hingabe vorangetrieben hat. Wenn man die Locanda betritt, fühlt man sich wie in einem gemütlichen Haus, in dem Natur und Geselligkeit im Mittelpunkt stehen. Die Gerichte werden in handgefertigten Steinguttopfen serviert, die direkt aus der Küche an den Tisch gebracht werden, wodurch eine einzigartige Atmosphäre des Miteinanders entsteht. Jedes Gericht spiegelt die Ursprünglichkeit der Region und unsere Philosophie der Ursprünglichkeit wider. Das Ambiente, das durch natürliche Materialien, sorgfältig ausgewählte Einrichtungsgegenstände und das warme Licht des großen Kamins - des friaulischen Fogolâr - bereichert wird, hüllt die Gäste in eine Umarmung aus Wärme und Vertrautheit. Der Zauber geht weiter mit den Monden fort, die die Nächte erhellen und an die

Schönheit der umliegenden Natur erinnern. Von der Panoramaterrasse aus eröffnet



Die Panoramaterrasse bietet einen spektakulären Blick auf die Weinberge, während der Essigkeller für einen unvergesslichen Besuch bereitsteht. Jedes Detail ist darauf ausgerichtet, dass Sie sich wie zu Hause fühlen, und sorgt für authentische Emotionen und unvergessliche Momente. Möchten Sie einen Tisch reservieren, eine private Veranstaltung oder ein Abendessen im Salottino con Caminetto organisieren oder einen Aperitif für einen besonderen Anlass veranstalten. Aperitifs sind ohne Reservierung möglich, wir reservieren nur Tische für mindestens 8 Personen.



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

Paolo Caccese

🕒 Mo-Fr: 9-13 / 14.30-19

Sa: 9-13 / 14.30-18

So: nur auf Reservierung

___ VERKOSTUNG: 10 Personen

___ FLÄCHE: 5 Hektar DOC

___ JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN



Die Geschichte des Betriebs begann in den frühen 50er Jahren, als die Familie Caccese den Weinbau entdeckte und zwei Hektar Weinberge auf den sanften Hügeln von Pradis, in Cormons, erwarb. Eine Entdeckung, die in den 1970er Jahren zur beruflichen Laufbahn wurde, den die nächste Generation als Vollzeitbeschäftigung wählte. Zwanzig Jahre später wurden zusätzliche Hektar erworben, um die Produktion zu erweitern. Heute erstreckt sich das Weingut Paolo Caccese über sechs Hektar und drei Hügel und widmet sich der Produktion von zwölf Weinen, darunter Weiß- und Rotweine.

PRODUKTE

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





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

Sgubin Renzo

🕒 Mo-Fr: 9-11.30 / 14-18; Sa: 9-11.30

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 10 Personen

— FLÄCHE: 15 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN



Die Weinkellerei, die in Cormons im malerischen Pradis-Gebiet zwischen den bekannten DOC-Gebieten Collio und Isonzo liegt, ist das Ergebnis einer langen Familientradition. Renzo Sgubin, ein direkter Nachfahre der Landwirte, die dieses Gebiet seit drei Generationen bewirtschaftet haben, leitet die Weinberge und den Weinkeller mit Leidenschaft. Die aktuelle Produktion umfasst acht verschiedene Weine, darunter



sechs Weißweine und zwei Rotweine. Zu den herausragenden Weinen gehört der Weißwein „3,4,3“, eine Hommage an die Geburt von Leonardo, dem ältesten Sohn von Renzo, der aus einer harmonischen Mischung von Friulano, Chardonnay, Malvasia und Sauvignon gewonnen wird, die sorgfältig in Holzfässern fermentiert werden. Die Rotweine stehen dem in nichts nach: ein eleganter, reiner Merlot und der raffinierte „Plagnis“, ein Verschnitt aus

Merlot, Refosco und Franken, reifen mindestens zwei Jahre in Eichenfässern, bevor sie verschnitten werden. Aber die Kellerei ist viel mehr als nur ein Weinkeller: Sie umfasst die Geschichte einer Familie, die von Generation zu Generation weitergereicht ist, beginnend mit dem eindrucksvollen Monte Quarin, wie auf dem Etikett der Kellerei wortgewandt erzählt wird. Die Keller für die Weinbereitung und den Reifungsprozess, die durch ein Jahrzehnt voneinander getrennt sind, empfangen den Besucher mit steinernen Gewölben, die nicht nur Hüter der edlen Weine, sondern auch einer von Generation zu Generation weitergegebenen Leidenschaft sind.

PRODUKTE

Friulano DOC Friuli Isonzo, Pinot Grigio DOC Friuli Isonzo, Chardonnay DOC Friuli Isonzo, Malvasia DOC Friuli Isonzo, Sauvignon DOC Friuli Isonzo, 3,4,3, Bianco IGT Venezia Giulia, Merlot DOC Collio, Plagnis Rosso IGT Venezia Giulia.



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

Sturm

🕒 Mo-Sa: 10-17 nur auf Reservierung

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 30 Personen

— BESICHTIGUNGEN: Zusätzlich zur

Verkostung können Besucher einen Besuch im Keller und/oder im Weinberg buchen.

— FLÄCHE: 18 Hektar DOC Collio

e DOC Friuli

— JAHRESPRODUKTION: 120.000 Flaschen

— PREISKLASSE: über € 21

— SPRACHEN: EN; DE; SL



Das Unternehmen befindet sich in der Gemeinde Cormons, in der Gegend von Zegla, im Herzen des Collio, dem Garten der großen friaulischen Weißweine. Hier bewirtschaftet die Familie Sturm seit drei Generationen mit Leidenschaft ihre Weinberge. "Unsere Vorfahren" kamen im 19. Jahrhundert aus Österreich und entschieden, dass dieses Land gut geeignet war, um Wurzeln zu schlagen. Die Unternehmensphilosophie ist auf die Suche nach Eleganz, Reinheit und Duft in den Produkten ausgerichtet, um einen Wein mit großer Persönlichkeit zu garantieren, der über die Zeit hinweg Emotionen weckt. Die Produktion wird durch zwei Etiketten gekennzeichnet: schwarz und weiß. Das schwarze Etikett steht für Weine, die in Edelstahl ausgebaut werden – sehr technisch, vertikal und blumig –, mit einem modernen Design, das einen Sturm darstellt. Tatsächlich bedeutet „STURM“, daher wurde die Bewegung von Wind und Meereswellen dargestellt, was die Mineralität des Bodens (Ponca) symbolisiert. Das weiße Etikett hingegen repräsentiert biologische Weine mit spontaner Gärung und Holzreife, die aus den besten Weinbergen stammen. Hier wurde ein freies, spontanes Zeichen gewählt: eine

Kinderkritzerei, die einen natürlichen und einzigartigen Sturm darstellt – genau wie in der Natur. Diese Weine repräsentieren die Idee der Region und die Zukunft des Unternehmens.



PRODUKTE

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



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

Tenuta Baroni del Mestri

- ⌚ So-Fr: nur auf Reservierung; Sa: 10-18
- VERKOSTUNG: 10 - 20 Personen
- Es gibt auch einen Veranstaltungsraum
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 4 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 7.000/8.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN; ES; FR



Das Landgut Baroni del Mestri befindet sich in Cormòns, auf dem Monte Quarin, von dem aus man einen herrlichen Panoramablick über die gesamte Ebene bis nach Istrien und zu den Lagunen von Grado und Lignano hat. Das 4 Hektar große Anwesen besteht aus Obst- und Gemüsegärten, Olivenhainen und vor allem aus Weinbergen. Ein Teil davon zählt zu den ältesten Weinbergen im Friaul. Der ursprüngliche Kern der landwirtschaftlichen Gebäude stammt aus der Mitte des 16. Jahrhunderts; an dominanter Stelle befindet sich die Loggia und darunter der Weinkeller, ein ganz aus Sandstein gebauter Raum, in dem unsere Weine veredelt werden.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Malvasia, Ribolla Gialla, Collio Bianco.
ROTWEINE: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso.
SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Spumantizzata, Spumante Rosè.
Herstellung von nativem Olivenöl extra.



Cormòns
Loc. Novali, 1
34071, Comons GO
T. 0039 339 688 8362
T. 0039 348 216 5911
info@tenutadellacasa.it

Tenuta Della Casa

- ⌚ Di-Fr: 17-23; Sa: 16-23; So: 11-21
- Ruhetag: Mo
- VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze
- FLÄCHE: 5 Hektar DOC Collio
- JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- UNTERKUNFT: La Pausa del Collio
- SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Der Familienbetrieb, der Ende des letzten Jahrhunderts im Ortsteil Novali in Cormòns in der Nähe von Slowenien gegründet wurde, ist eine Oase der Schönheit zwischen den Hügeln des Collio von Gorizia und der Ebene von Preval, einem Gebiet von großem natürlichen und touristischen Interesse. Hier haben sie sich einen Lebensraum erfüllt und ein Stück Paradies geschaffen, in dem die Schönheit und Vielfalt der Gegend im Vordergrund steht. Das aus Liebe zur Natur gegründete Unternehmen ist multifunktional und widmet sich der Weinproduktion, der Gastfreundschaft und einem Lehrbauernhof. Die Landwirtschaft wird als privilegierter Dienst an der Natur betrachtet, wobei eine echte und konkrete Nachhaltigkeit angestrebt wird. Die Erhaltung und Aufwertung der Artenvielfalt in der Umgebung ist ihre Mission, die von der Achtung der Tradition und ethischer Innovation geleitet wird. Gleichgewicht, Harmonie und Entwicklung sind die Prinzipien, die sie bei all ihren Aktivitäten leiten.



PRODUKTE

Collio Bianco DOC-Wein, Collio Rosso DOC-Wein, Resistenter Bianco-Wein, Resistenter Rosso-Wein, Verschiedene Sorten hausgemachter Honig.



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

Tenuta di Angoris

🕒 Mo-Fr: 9.30-18.30; Sa: 10-17

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 40 Personen

__ FLÄCHE: 70 Hektar DOC Friuli Colli Orientali,
Colli Orientali del Friuli Picolit DOCG,
DOC Friuli Isonzo, DOC Collio

__ JAHRESPRODUKTION: 500.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: La Tenuta di Angoris

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN



Die Geschichte des Landguts Angoris ist seit 1648 in Cormons verwurzelt, als Ferdinand III. von Habsburg Locatello Locatelli als Dank für seine Verdienste im 30-jährigen Krieg 300 Felder in dem als „Langoris“ bekannten Gebiet schenkte. 320 Jahre später erwarb Giulio Locatelli das Anwesen und verband damit die Geschichte des Landguts Angoris mit dem Namen Locatelli. Die 75 Hektar Weinberge der Tenuta, die sich in den besten Weinbaugebieten der Region befinden, werden mit Sorgfalt und



Weisheit gepflegt. Sie verfügen über 40 Hektar Wald und haben in Anlagen für eine nachhaltigere Bewirtschaftung der Weinberge und des Weinkellers investiert, wie z.B. eine Wasseraufbereitungs- und eine Photovoltaikanlage. Der Betrieb ist seit Langem auf dem Weg zur Nachhaltigkeit und ist seit 2017 S.Q.N.P.I. zertifiziert.

PRODUKTE

SCHAUMWEINE: Metodo Classico 16 48, Modolet.

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

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

DESSERTWEINE: Picolit

RESERVEN: Pignolo, Merlot, Chardonnay, Langor Collio. Die oben aufgeführten Erzeugnisse können direkt beim Weingut erworben werden.



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

Trattoria Al Cacciatore della Subida

Gourmet-Restaurant

🕒 Mo, Do, Fr: 19-22

Sa, So: 12-15 / 19-22

Ruhetag: Di, Mi

__ PREISKLASSE: über € 40

__ PLÄTZE: 86 innen; 26 aussen

__ SPRACHEN: EN



Willkommen an einem warmen und gemütlichen Ort, mit einem traditionellen Fogolar und dem Duft von Holz. Die Trattoria al Cacciatore della Subida befindet sich im Herzen des Collio-Gebiets und ist seit Weihnachten 1960 geöffnet. Die Küche, die der Besitzer Josko präsentiert, ist von den Gerichten des Grenzlandes inspiriert,



wo die friaulische und slowenische Kultur aufeinandertreffen und miteinander verschmelzen. Die Gerichte werden vom Chefkoch, der dank der Unterstützung durch seine Gattin den ursprünglichen Charakter des Gebietes bewahrt, ständig perfektioniert und verfeinert. Die Weinkarte bietet eine große Auswahl an Weinen, hauptsächlich aus der Region Friaul-Julisch Venetien.



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

Cadibon

- 🕒 Fr-So: 10-13.30 / 17-20.30
- Mo-Do: nur auf Reservierung
- VERKOSTUNG: 40 Personen
- FLÄCHE: 14 Hektar DOC Collio und DOC Friuli Colli Orientali e Ramandolo
- JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN



Der Name Cadibon wurzelt in „Qui dai Bon“, ein Ausdruck, der die Bedeutung des Territoriums und der Familientradition bei der Herstellung von Weinen symbolisiert, die die Kraft der Natur und die Expertise des Menschen erfolgreich zum Ausdruck bringen. Die Gemeinde Corno di Rosazzo und das Weinbaugebiet „Colli Orientali del Friuli“ gelten als Wiege der Cadibon-Weine. Weiß- und Rotweine mit starkem Temperament, die von Luca Bon, einem jungen, aber bereits erfahrenen Weinbauer und gleichzeitig raffinierten und detailverliebten Weinbereiter, mit großer Leidenschaft und Aufmerksamkeit für die Umwelt gepflegt werden. Die traditionelle Gastfreundschaft der hier ansässigen Menschen wird durch den neuen Weinkeller bestätigt, der so konzipiert ist, dass er einerseits maximale Funktionalität für die Verarbeitung und Reifung der Trauben bietet, andererseits aber auch Besucher und Liebhaber zur Verkostung der lokalen Produkte willkommen heißt. Die Marke Cadibon kennzeichnet die beste Produktion des Unternehmens. Auf diesem Weingut können Sie unter direkter



Führung des Eigentümers den Weinbaubetrieb besichtigen und den Weinkeller besuchen, wo dann eine geführte Verkostung von sechs verschiedenen Weinen und passenden Produkten aus der Region folgt.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Sauvignon Lavoron, Chardonnay, Pinot Grigio, Moscato, Malvasia, Ronco del Nonno, Epoca Bianco.
ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Schioppettino, Refosco, Epoca rosso.
SCHAUMWEINE: La Flamme.



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

Canus

- 🕒 Mo-Fr: 9-17.30; Sa: 9-13
- Ruhetag: So
- VERKOSTUNG: 25 Sitzplätze
- 30 Stehplätze
- FLÄCHE: 18 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen
- PREISKLASSE: über € 21
- SPRACHEN: EN; DE; SL



In Gramogliano befinden sich die historischen Weinberge, das Weingut und das Haus für Besichtigungen und Verkostungen. Die Weinberge - alle in den Hügeln - werden mit Sorgfalt und unter Berücksichtigung der Gesundheit bewirtschaftet. Im Weinkeller wird nicht improvisiert, sondern die Erfahrung mit Bedacht eingesetzt. Denn die Weine müssen die Geschichte des Ortes erzählen und sie mit Hilfe der Zeit auf angenehme Weise ausdrücken. Im Zentrum stehen die autochthonen und territorialen Rebsorten: Ribolla, Tocai, Refosco, Pignolo, neben einigen historisch in Friaul akklimatisierten Sorten: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon und Merlot. Die Hügel von Gramogliano sind aus dem Eozän: Sedimentgestein aus Sandstein, Kalkstein und Dolomit, die „Ponca“. Der Weinbau ist hier schon seit der Römerzeit zu Hause. Ein weiterer wichtiger Teil des Weinguts liegt in Prepotto, einem idealen Ort für den Anbau von Reben mit einheimischen Sorten wie Ribolla, Tocai, Refosco und Schioppettino.

Das Unternehmen, das sich seit 2015 im Besitz der Familie Casonato befindet, hat sich zum Ziel gesetzt, die Identität des Ortes zu bewahren und das Potenzial des Terroirs ?? zur Geltung zu bringen. Die Weinberge werden mit Respekt, Leidenschaft und Strenge bewirtschaftet und so werden auch die Trauben verarbeitet. In der Kellerei werden alle Weine mindestens zwei Jahre lang gelagert, bevor sie in Flaschen abgefüllt werden, um Weine von höchster Qualität zu erzeugen. Der ursprüngliche Kern der Betriebsgebäude geht auf die Mitte des 17. Jahrhunderts zurück; in dominanter Position befindet sich die Loggia und darunter der vollständig aus Sandstein gebaute Keller, in dem die Weine ausgebaut werden.

PRODUKTE

DOC Friuli Colli Orientali Ribolla Gialla; DOC Friuli Colli Orientali Pinot Grigio; DOC Friuli Colli Orientali Friulano; DOC Friuli Colli Orientali Chardonnay; DOC Friuli Colli Orientali Bianco - Gramogliano; Ribolla Gialla Brut; DOC Friuli Colli Orientali Refosco dal Peduncolo Rosso; DOC Friuli Colli Orientali Merlot; DOC Friuli Colli Orientali Rosso - Mezzo Secolo; DOC Friuli Colli Orientali Pignolo.



Corno di Rosazzo
Via Rocca Bernarda, 3
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 0432 755 835
info@adrianogigante.it

Gigante Wine&Welcome in Friuli

🕒 Mo-Sa: 9-12.30 / 14-18

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 30 Personen

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 25 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Gigante
Wine&Welcome

— SPRACHEN: EN; DE



Der Landwirtschaftsbetrieb Gigante Wine&Welcome im Friaul ist seit 1957 tätig. Alles nahm Anfang, als der Gründer Ferruccio, der ursprünglich Müller war, aber eine Leidenschaft für das Land hegte und den Traum vom Weinbau verfolgte, ein Haus und einen Weinberg auf den Hügeln von Rocca Bernarda in der Gemeinde Corno di Rosazzo, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, erwarb. Heute wird der Betrieb von seinem Neffen Adriano geleitet, der seit Ende der neunziger Jahre zusammen mit seiner Frau Giuliana eine Geschäftsführung betreibt, die den familiären Charakter beibehält, auch wenn das Weingut inzwischen auf nationaler und internationaler Ebene zu einer festen Größe geworden ist. Der Weinproduktionsstandort von Gigante umfasst 25 Hektar Land, das mit Weinbergen bebaut ist, in einem Gebiet, das der Produktion von feinen Schaumweinen gewidmet ist. Die Pflege der Weinberge wird durch die tägliche Erfahrung und das Fachwissen sowie die konstante Aktualisierung innovativer Techniken bereichert und hat den Schutz des Gebiets und das Erreichen der besten önologischen Ergebnisse zum Ziel. Die Familie Gigante freut sich auf Gäste und Besucher, die an einer Besichtigung des Weinbergs und des Weinguts mit anschließender Weinverkostung interessiert sind. Für einen raffinierten Aufenthalt gibt es

außerdem einen Ferienhof, der von amphitheaterförmigen Weinbergen umgeben und mit einem Wellness-Zentrum ausgestattet ist.



PRODUKTE

Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Malvasia, Friulano, Friulano Vigneto Storico, Sauvignon, Chardonnay, Cabernet Franc, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva, Schioppettino, Merlot Riserva, Pignolo, Prima Gialla, Prima Nera, Verduzzo Friulano, Picolit.



Corno di Rosazzo
Via Rocca Bernarda, 4
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 0432 755 840
info@specogna.it

Specogna

🕒 Mo-Fr: 8.30-12 / 13.30-18

Ruhetag: Sa, So

— VERKOSTUNG: 45 Sitzplätze (innen),
70 Sitzplätze (im Freien).

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 24 Hektar, davon 22 Rebfläche

— JAHRESPRODUKTION: 120.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN

Das Weingut Specogna befindet sich im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, auf den Hügeln von Rocca Bernarda in Corno di Rosazzo, im Herzen des Friauls. Im Jahr 1963 erwarb Leonardo Specogna nach



einigen Jahren als Emigrant in der Schweiz ein kleines Grundstück und gründete einen Bauernhof, der die Käse-, Getreide- und Weinproduktion für den Eigenverbrauch umfasste. Der spätere Eintritt des Sohnes Graziano und dessen Ehefrau in den Betrieb bedeutete eine Verbesserung der Techniken der Weinbergbewirtschaftung und der Weinherstellung, wodurch sich das Landgut auf die Weinproduktion spezialisierte. Heute wird die Arbeit im Betrieb durch die Anwesenheit der dritten Generation belebt. Die Geschichte des Weinguts ist in der Tat eine Familiengeschichte, die sich auf die Synergie der Generationen verlässt, um eine Kombination aus Tradition und Innovation zu gewährleisten, die den Mehrwert in

allen Phasen der Weinproduktion darstellt. Der Betrieb verfügt über einen Raum für die Weinbereitung und Lagerung in Stahltanks, einen Fasskeller für den Ausbau der Weine mit 110 Holzfässern verschiedener Größen und ideale Empfangsräume für alle Besucher, die die Familie, die Weine und ein herrliches Gebiet kennenlernen möchten.

PRODUKTE

Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio, Chardonnay, Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal P.R., Pignolo, Verduzzo, Picolit.



Corno di Rosazzo
Via Prà di Corte, 1
33040 Corno di Rosazzo UD
T. 0039 0432 75 9194
butussi@butussi.it

Valentino Butussi

🕒 Mo-Sa: 8-12.30 / 14-18.30

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

50 Personen

— FLÄCHE: 25 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 130.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Villa Butussi

— SPRACHEN: EN



Das Weingut Valentino Butussi liegt in Corno di Rosazzo, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, in einem bezaubernden Tal, das Prà di Corte genannt wird, was Hofwiesen bedeutet. Der 1910 gegründete Betrieb trägt den Namen seines Gründers. Heute wird das Geschäft mit Leidenschaft von der Familie seines Sohnes Angelo weitergeführt. Die Betriebsleitung basiert auf Modernität mit großem Respekt und Aufmerksamkeit für die Gebote der Tradition. Der Leitgedanke besteht darin, die Qualität vor allem dank der Gesundheit des Weinbergs und des natürlichen Rahmens, in den er eingefügt ist, sicherzustellen. Aus diesem Bewusstsein heraus begann vor einiger Zeit ein Projekt zur Umstellung auf den ökologischen Landbau. Dieses Projekt nahm 2002 mit einem kleinen Weinberg von dreitausend Metern seinen Anfang und hat schrittweise zur vollständigen Umstellung des Weinguts im Jahr 2008 und zur Erlangung der Bio-Zertifizierung im Jahr 2013 geführt. Die ersten Flaschen mit dem Etikett Butussi stammen aus dem Jahr 1973. Mit der Ernte 2022 feierte das Unternehmen 50 abgefüllte Ernten. Die Familie Butussi bietet auch eine Agriturismo



auf dem Bauernhof mit 12 Zimmern in der Villa Butussi, wo Sie inmitten von Weinbergen und Natur übernachten können.

PRODUKTE

DOC FRIULI COLLI ORIENTALI WEINE:
Sauvignon, Ribolla Gialla, Pinot Grigio,
Pinot Grigio Ramato, Friulano, Chardonnay,
Rosa dei Tuori, Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso,
Genesis, Merlot, Pignolo Dal Pin, Ribolla
Gialla Brut, Picolit, Verduzzo, White Angel,
Madonna d'aiuto. Grappa. Olivenöl. Honig.



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

Pascolo Alessandro

🕒 Mo-So: 10-12 / 13.30-18

— VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 15 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: Immer möglich

— FLÄCHE: 7 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE



Der landwirtschaftliche Betrieb Pascolo Alessandro liegt im südlichen Teil des Ruttars, einer der sonnigsten und reizvollsten Gegenden der DOC-Region Collio, die für die Qualität ihrer Weine und die Schönheit ihrer Landschaft bekannt ist. Die Familie Pascolo, die seit drei Generationen Weinbau betreibt, kümmert sich direkt um alle Produktionsphasen, vom Rebschnitt bis zur Weinbereitung, mit dem Ziel, nicht nur hervorragende Weine in die Gläser zu bringen, sondern auch ihre Leidenschaft für dieses kleine önologische Paradies.



Auf sieben Hektar nach Süden ausgerichteten Weinbergen produzieren sie 20.000 Flaschen pro Jahr, Weine, die das Terroir perfekt widerspiegeln. Sie sind elegant und langlebig und repräsentieren die beste

Collio-Tradition. Die Kellerei ist immer für Besichtigungen und Verkostungen geöffnet, die eine Besichtigung des historischen Kellers, des Produktions- und Reifekellers sowie Spaziergänge durch die Weinberge umfassen. Bei schönem Wetter finden die Verkostungen im Garten mit Blick auf die Weinberge statt und bieten ein unvergessliches Erlebnis. Jede Führung wird persönlich von der Person geleitet, die den Weinberg bewirtschaftet und die Trauben in Wein verwandelt, was das Erlebnis authentisch und ansprechend macht. Bei besonderen Anforderungen ist eine Reservierung erwünscht.

PRODUKTE

Agnol, Bolla gialla Spumante brut,
Malvasia Istriana; Merlot, Pascal, Pinot
Bianco, Sauvignon, Friulano.



Dolegna del Collio
Via Sdencina, 1
34070 Dolegna del Collio GO
T. 0039 338 787 5175
info@tenutastellacollo.it

Tenuta Stella

🕒 Mo-Fr: 9-15; Sa: 9-13

So: nur auf Reservierung

__ VERKOSTUNG: 24 Plätze

__ FLÄCHE: 15 Hektare Doc Collio

__ JAHRESPRODUKTION: 38.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN; DE; SL



In Scriò, in der Gemeinde Dolegna, im höchsten Teil des Collio, umgeben von Bergen, aber in der Nähe des Meeres, umschmeichelt vom Bora-Wind und den kühlen Strömungen, entstand die Tenuta Stella in einem Gebiet, das wie geschaffen für den



Weinbau scheint. Hier hat Sergio Stevanato ein Weingut geschaffen, dessen Weinproduktion fast ausschließlich auf autochthonen friaulischen Rebsorten basiert, die in der Lage sind, faszinierende und niemals vorhersehbare Weine zu erzeugen, die vor allem mit jedem Schluck den Reichtum des Gebietes, aus dem sie stammen, wiedergeben. Ribolla Gialla, Malvasia und Friulano: das sind die Rebsorten, auf die sich fast die gesamte Arbeit der Tenuta Stella konzentriert. Es sind die autochthonen Rebsorten des Collio-Gebiets, die nur hier, dank der besonderen und einzigartigen Zusammensetzung des Terroirs, wachsen und ihre Eigenschaften am besten zum Ausdruck

bringen können, so dass Weine entstehen, die in ihrer Art einzigartig sind; qualitativ, lebendig und ein authentischer Ausdruck ihres Landes. Die Tenuta Stella hält sich bei der Bewirtschaftung ihrer Weinberge seit 2013 an die europäischen Vorschriften für den ökologischen Landbau.

PRODUKTE

Tanni Pas Dosè 60 mesi Blanc de Blancs Metodo Classico, Ribolla Gialla Brut 36 mesi Metodo Classico, Ribolla gialla Riserva Collio DOC, Ribolla gialla Collio DOC, Friulano Collio DOC, Malvasia Collio DOC, Pinot nero Collio DOC, Rosso Sdencina IGT Venezia Giulia.



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

Venica & Venica Wine Resort Vignaioli dal 1930

🕒 Mo-Sa: 9-18

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 12 Sitzplätze

__ FLÄCHE: 40 Hektar DOC Collio Gebiet

__ JAHRESPRODUKTION: 320.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN; DE



Von 1930, als Daniele Venica den Hauptteil des Unternehmens erwarb, bis heute sind mehr als 90 Jahre vergangen, in denen vier Generationen die Leitung übernommen haben. Fast ein Jahrhundert, in dem das Erbe der Vergangenheit und der Respekt für dieses Land, seine Weinberge und seine Trauben fortgesetzt wurden. In den 1970er Jahren begannen die Venicas als eine der ersten in Friaul mit dem Direktverkauf ihrer Weine, die bis dahin für Gaststätten und Trattorien in der Gegend von Gorizia und Cividale bestimmt waren. 1976 wendet Gianni Venica die Weißweinbereitung an und die Venica-Weine werden zum ersten Mal in Flaschen abgefüllt. In den 1980er Jahren wurde der Export entwickelt und der erste Teil des Ferienbauernhofs eröffnet. Heute verfügt das Unternehmen über 40 Hektar Rebfläche, die alle im DOC-Gebiet Collio liegen, und produziert rund 320.000 Flaschen pro Jahr. Über 85% davon sind Weißweine. Ronco delle Mele und Toblar gehören zu den am meisten ausgezeichneten und geschätzten Weinen. Über 55 % der Weine werden in Italien verkauft, der Rest wird exportiert, darunter Deutschland, die Vereinigten Staaten, Japan und Korea. Der Respekt vor der Geschichte und dem Terroir hat auch das Erscheinungsbild des Weinguts geprägt, das zwischen 2015 und 2016 seinen historischen Keller

nach einem Entwurf der Architektin Carola Nitsch und einem Konzept von Ornella Venica renoviert hat.



PRODUKTE

WEISSWEINE: von den autochthonen Sorten l'Adelchi Ribolla Gialla, Primarul Friulano, Petris Malvasia über die internationale Pinot-Familie bis zum aromatischen Ronco del Cero Sauvignon und Traminer Aromatico.

ROTWEINE: Cabernet Franc, Merlot, Schioppettino und Bottaz Refosco.



Faedis
Via Udine, 63
33040 Faedis UD
T. 0039 0432 728 959
ristorante@novecastelli.it

Ai 9 Castelli

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mi-Mo: 11.30-14.30 / 18.30-23

Di: 11.30-14.30

PREISKLASSE: € 30-40

PLÄTZE: 100 innen

SPRACHEN: EN



Das Restaurant „Ai Nove Castelli“ in Faedis feiert die kulinarische Tradition der Region Friaul-Julisch Venetien mit Innovation und Respekt für ihre Wurzeln. Die Küche bietet typische regionale Gerichte, die nach überlieferten Rezepten zubereitet und mit einer Prise Kreativität neu interpretiert werden, wobei man lokalen und saisonalen Zu-



taten den Vorzug lässt. Ob Fleisch vom Holzkohलगrill, hausgemachte Pasta und selbstgebackenes Brot oder Desserts aus Eigenproduktion: Der gekonnte Einsatz verschiedener Wildkräuter unterstreicht den authentischen und ursprünglichen Geschmack eines jeden Gangs. Das gemütliche und raffinierte Ambiente sorgt in Kombination mit dem aufmerksamen und zuvorkommenden Service sowie einem Weinkeller voller friaulischer Weine für ein einzigartiges gastronomisches Erlebnis. Perfekt für alle, die erlesenen Geschmack und Geselligkeit suchen.



Faedis
Via delle Cave, 1
33040 Faedis UD
T. 0039 338 801 2556
info@vinidigaspero.it

Di Gaspero Flavia e Umberto

🕒 Mo-Sa: 9-12.30 / 14-18.30

Ruhetag: So

PLÄTZE: 60 Stehplätze; 30 Sitzplätze

VERKOSTUNG: In denselben Zeiten sind auch Verkostungen möglich.

FLÄCHE: 12 Hektar

JAHRESPRODUKTION: 600 hl.

SPRACHEN: EN



Der Winzerbetrieb Di Gaspero Flavia und Umberto liegt in Faedis, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Seine Weine sind das Ergebnis leidenschaftlicher Arbeit, die seit Generationen in der Familie weitergegeben



wird. Die Pflege der Reben erfolgt mit Liebe und Geschick, die Weinbereitung folgt der antiken Tradition dieser Ländereien. Die Produktion umfasst Weiß- und Rotweine,

sowie internationale und autochthone Weine. Unter Letzteren sticht der Refosco di Faedis hervor, der ausschließlich in diesem Gebiet angebaut wird. Es ist möglich, das Weingut zu besichtigen, die Weine zu verkosten und Spuren der friaulischen Geschichte und Kultur inmitten einer üppigen und unberührten Natur zu entdecken.

PRODUKTE

Refosco di Faedis, Merlot, Franconia, Schioppettino, Cabernet Franc, Friulano, Verduzzo Friulano, Picolit, Pinot Grigio, Chardonnay, Le Cave (Weiß).



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

Casale Cjanor Ristorante di Campagna

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Do-So: 12.30-14.30 / 19.30-22
Ruhetag: Mo, Di, Mi
PREISKLASSE: € 30-40
PLÄTZE: 85 innen; 20 aussen
SPRACHEN: EN



Im Sommer können Sie den natürlichen Schatten genießen, den die Kiwi-Pergola für ein Mittagessen oder ein Abendessen bei Kerzenlicht bietet. Die Küche bietet Rezepte des Gebietes, mit Rohzutaten aus eigener Produktion. Außerdem werden



Weinreben, Olivenbäume und verschiedene Sorten von Obstbäumen und Gemüse angebaut. Casale Cjanor zeichnet sich auch durch die Herstellung von Pestat di Fagagna aus, einem Slow Food Förderprodukt.



Fagagna
Via Castello di Fagagna, 33
33034 Fagagna UD
T. 0039 0432 810 466
T. 0039 346 327 3800
ristorantesanmichele@yahoo.it

Ristorante San Michele

⌚ Mi-So: 10.30-15 / 17.30-23.30
Ruhetag: Mo, Di
An Feiertagen geöffnet, die Öffnungszeiten können jedoch abweichen
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 40 innen; 50 aussen
UNTERKUNFT: Casa del Vicario
SPRACHEN: EN; DE; FR



Auf dem Hügel, der die Umgebung von Fagagna dominiert, hat das Ristorante San Michele auf der einen Seite einen Blick auf das Meer und auf der anderen Seite auf die Karnischen Alpen. Das Restaurant, das im Michelin-Führer aufgeführt ist, bietet lokale Produkte in einer zeitgemäßen Art und Weise an: alles ist regional, der Fisch aus Marano, die Eier aus einem Landwirtschaftsbetrieb, die Milchprodukte aus den Molkereien von Fagagna. Ein großer Garten empfängt die Besucher, die auf den Hügel kommen, um das Restaurant zu genießen oder in der Weinbar im Erdgeschoss zu sitzen und „cicchetti“ mit einem guten Glas Wein zu genießen.



Farra d'Isonzo
Strada della Colombara
entrata da Via Contessa Beretta, 13
34072 Farra d'Isonzo GO
T. 0039 0481 888 004
info@borgoconventi.it

Tenuta Borgo Conventi

⌚ Mo-Fr: 8-18; Sa: 10-18
So: nur auf Reservierung
VERKOSTUNG: nur auf Reservierung
150 Stehplätze; 80 Sitzplätze
BESICHTIGUNGEN: Nur auf Reservierung
FLÄCHE: 30 Hektar
JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen
SPRACHEN: EN; DE



Borgo Conventi ist ein historischer Betrieb im Panorama der friaulischen Weine. Das Weingut umfasst 30 Hektar Weinberge, von denen 20 in den prestigeträchtigen Hügeln des DOC-Gebiets Collio und 10 in der Schwemmlandebene des DOC-Gebiets Isonzo liegen. Das 1975 von Gianni Vescovo gegründete Weingut Borgo Conventi verdankt seinen Namen einer Legende, laut derer Rizzardo di Strassoldo, Feudal-



herr der Gegend, den Dominikanern, die dort anschließend ein Kloster errichteten, ein Stück Land schenkte. Das Weingut produziert Weiß- und Rotweine aus dem Friaul und gehört zur Avantgarde der Weinkulturen, da es seit jeher viele Anstrengungen in die Pflege der Weinberge und in das Endprodukt gesteckt hat. Mit der Übernahme des Anwesens im April 2019 durch die

Familie Moretti Polegato hat die Pflege des Weinbergs noch mehr an Bedeutung gewonnen. Im Bewusstsein, dass die Zukunft von Nachhaltigkeit und Umweltschutz abhängt, hat das Weingut all seine Weinberge auf umweltschonende Praktiken umgestellt und wurde mit dem Zertifikat „Biodiversity Friend“ ausgezeichnet. Es entspricht der Philosophie von Borgo Conventi, Weine mit erkennbarer geographischer Identität und starkem Sortenausdruck zu produzieren, wobei nach Eleganz und einem Gleichgewicht zwischen Struktur und Trinkvergnügen gesucht wird. Jede Flasche erzählt eine Geschichte von raffinierter Qualität, Tradition und Leidenschaft.

PRODUKTE

COLLIO DOC LINIE: Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Merlot.

WEINE ISONZO DOC: Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc.
CRU LINIE: Schioppettino Venezia Giulia IGT, Braida Nuova Rosso Venezia Giulia, Ribolla Gialla Spumante Millesimato Brut.



Farra d'Isonzo
Via Contessa Beretta, 29
34072 Farra d'Isonzo UD
T. 0039 0481 889 311 / 327 117 8044
tenuta@tenutavillanova.com
info@tenutavillanova.com

Tenuta Villanova

🕒 Mo-Do: 9-17 ; Fr: 9-16.30

So: nur auf Reservierung

Ruhetag: Sa, So

___ PREISKLASSE: über € 21

___ VERKOSTUNG: 150 Stehplätze,
100 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: Nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 170 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 250.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; HR; SR



Gegründet im Jahr 1499, als die Familie Strassoldo das Anwesen vom Patriarchat Aquileia erwarb, ist Tenuta Villanova heute das älteste Weingut Friaul-Julisch Venetens. Im Jahr 1932 ging das Gut an Arnaldo Bennati über und 1985 an seine Ehefrau Giuseppina Grossi. Heute wird es von den Enkeln Francesca und Stefano Grossi geführt, die sorgfältige Aufmerksamkeit für die Traditionen mit Begeisterung für die önologische Zukunft verbinden. Das Anwesen erstreckt sich über etwa 170 Hektar, davon 100 mit Weinreben bepflanzt, zwischen den prestigeträchtigen Hügeln des Collio DOC und der Schwemmlandebene des Friuli Isonzo DOC. Dabei werden sowohl das Gebiet als auch die historische

Identität des Unternehmens respektiert, wodurch Spitzenprodukte sowohl im Weinbau als auch in der Destillation entstehen. Jeder Weinberg wird mit großer Sorgfalt bewirtschaftet, um die Besonderheiten des Bodens und des Mikroklimas hervorzuheben – Elemente, die Stil und Qualität der erzeugten Weine prägen. Die sorgfältige Auswahl der Trauben und die Erfahrung im Keller ermöglichen es, die Früchte der Erde in Etiketten zu verwandeln, die Authentizität, Eleganz und Charakter ausdrücken. Jede Flasche erzählt eine Geschichte von Kompetenz und Hingabe.

PRODUKTE

Collio DOC Linie: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Merlot.

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

SCHAUMWEINE: Pinot Nero Brut, Ribolla Gialla Brut.

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



Gorizia
Via IV Novembre, 5/C
34070 Gorizia GO
T. 0039 351 982 0448
T. 0039 347 588 8720 / 335 679 1117
info@anticaconteabirrificio.it

Birrificio Antica Contea

🕒 Mo-Fr: 17-23; Sa: 11-23; So: 11-22

___ VERKOSTUNG: 170 Plätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ SPRACHEN: EN



Im Jahr 2013 entstand die Idee, eine Brauerei zu gründen, zwischen zwei Schulkameraden, Andrea und Costantino, die von einer gemeinsamen Leidenschaft angetrieben wurden: Craft-Bier nach englischem



Vorbild und die Liebe zu ihrer Region. Aus diesem Zusammenschluss entstand in einer kleinen Werkstatt in der Stadt Gorizia die erste echte Handwerksbrauerei. Die anfänglich bescheidene Produktion, die sich auf die Suche nach Originalität und Qualität konzentrierte, stellt eine Herausforderung für die Weinbautraditionen der Region dar, die für ihre Weißweine bekannt und an die Verarbeitung von Malz und Hopfen nicht gewöhnt ist. Im Jahr 2016 zog die Brauerei nach Piedimonte um, in einen neuen Standort mit einer größeren, ständig wachsenden Produktionsanlage. Hier bietet ein gemütlicher, von englischen Pubs inspirierter Schankraum die Möglichkeit, die Kreationen direkt aus dem

Zapfhahn zu probieren. Seitdem wurde die Produktion erweitert und diversifiziert, wobei man sich von der angelsächsischen und mitteleuropäischen Brautradition inspirieren ließ. Heute bietet der Katalog der Brauerei eine abwechslungsreiche Auswahl von etwa 20 Biersorten, jede mit ihrer eigenen Persönlichkeit und ihrem eigenen Charakter. Die Antica Contea, wie die Brauerei heute genannt wird, ist zum idealen Ziel für Liebhaber von handwerklich gebrautem Bier geworden, die die besten lokalen Biersorten in einer ausgesprochen kuriosen Umgebung probieren möchten.

PRODUKTE

Craftbier. Es ist auch möglich, typische Produkte zu verkosten: Wurstwaren, Käse.



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

Castel San Mauro

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

___ PREISKLASSE: über € 21

___ VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

___ FLÄCHE: 6,5 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN

Castel San Mauro ist ein historisches Weingut aus dem 13. Jahrhundert, das im Collio-Gebiet liegt. Es verbindet Tradition und Innovation, indem es patentierte Marmorbehälter für die Weinbereitung der biodynamisch angebauten Trauben verwendet.



Diese werden in einer historischen Residenz an einem Ort von großem historischem und kulturellem Interesse hergestellt. Man kann Spaziergänge in den Weinbergen, Wanderungen am Isonzo und auf den onte Sabotino auf den Spuren des Ersten Weltkriegs unternehmen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Winorang (orange)

ROTWEINE: Atavo.



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

Fiegl

🕒 Mo-So: 9-18

___ VERKOSTUNG: 10 Personen

___ FLÄCHE: 32 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20



Der landwirtschaftliche Betrieb Fiegl befindet sich in Oslavia, einem geschichtsträchtigen und traditionsreichen, an den sanften Hügeln nördlich von Görz, der Wiege des Weinbaus des Collio, gelegenen Ort. Mit einer über zweihundertjährigen Geschichte möchte die Familie über den Wein die Gegend zum Ausdruck bringen und erzählen. Die Brüder Rinaldo, Giuseppe und Alessio haben gemeinsam mit den Söhnen und Neffen Martin, Robert und Matej Tag um Tag den alten Familienberuf konsolidiert, die eigenen, aus den 30 Hektar großen Weinberg stammenden Trauben traditionsgemäß vergoren und die Unverfälschtheit und Eigentümlichkeit der Trauben des Collio unverändert beibehalten. Der angewandte Anbaustil gewährleistet einen geringen ökologischen Einfluss. Seit je her auf die ökologische Nachhaltigkeit achtend, nehmen sie die Lese wie auch die meisten Kulturarbeiten manuell vor und schaffen so Weine mit einem ausgeprägten Mineralcharakter und der Persönlichkeit dieses Weinbaugebiets. Der Weinkeller, in dem sich Tradition und Technologie vereinen, ist der Ort, an dem die Weiß- und Rotweine kreiert werden. Einzigartige Weine, die die organoleptischen Eigenschaften der Böden des Collio am stärksten hervorheben, vom

Ribolla Gialla bis zum Merlot. Neben der Probierstube befindet sich ein kleines Museum mit Fundstücken des Ersten Weltkriegs, das mit den in den Weinbergen der Familie gefundenen Gegenständen realisiert wurde.



PRODUKTE

Sekt Rosè und Surlì, die klassischen bodenständigen Weißweine des Collio und Friaul-Julisch Venetien, die Rotweine Merlot, Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon, die teilweise lange in Eichenfässern ausgebaut werden.



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

Gravner

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-17.30
Ruhetag: Sa, So
- ⌚ Wine shop: nur auf Reservierung
- VERKOSTUNG: 6 Personen
- FLÄCHE: 18 Hektar
- JAHRESPRODUKTION:
25.000-34.000 Flaschen
- PREISKLASSE: über € 21
- SPRACHEN: EN; ES; SL



Oslavia ist ein kleiner Ortsteil von Gorizia auf den Hügeln des Collio, nahe der Grenze zu Slowenien. Hier wurde der Landwirtschaftsbetrieb Gravner 1901 nach dem Erwerb eines Hauses mit 2,5 Hektar Land, zum Anbau von Weintrauben, Obst - vor allem Kirschen und Aprikosen - gegründet. Außerdem wurden Kühe und Schweine



gezüchtet, wie es in Bauernfamilien dieser Zeit üblich war. Nach zwei Weltkriegen und vielen Veränderungen kam der Wendepunkt im Jahr 1973, als Joško Gravner den Betrieb übernahm. Er begann mit der Anwendung aller modernen Techniken, die er während seines Studiums erlernt hatte, schlug jedoch 1996 nach zwei heftigen Hagelstürmen einen neuen Weg ein. Er begann mit der Mazeration der Weine in großen Holzfässern und entschied sich

dann im Jahr 2001 für einen Weg, der bis dahin in Italien unerforscht war: die Weinbereitung in großen vergrabenen Terrakotta-Amphoren. Für Joško Gravner ist es eine Rückkehr zur Quelle, wo das reinste Wasser zu finden ist. Heute baut der Winzerbetrieb für seine Produktion ausschließlich Ribolla und Pignolo sowie einen sehr geringen Anteil an Cabernet Sauvignon an, verteilt auf 15 Hektar Weinberge. Die Weine verbleiben ein Jahr in den Amphoren und werden dann mindestens 6 Jahre lang in großen Eichenfässern ausgebaut. Der Betrieb ist nur nach Voranmeldung für Besuche und Verkostungen geöffnet.

PRODUKTE

Bianco Breg, Ribolla, Rosso Breg, Rosso Rujno.



Gorizia
Loc. Madonnina di Oslavia, 3
34170 Gorizia GO
T. 0039 0481 535 153
info@primosic.com

Primosic

- ⌚ nur auf Reservierung:
Do-Sa: 10-12 / 15-17
Ruhetag: Mo, Di, Mi, So
- VERKOSTUNG: 15 Personen
- FLÄCHE: 32 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 210.000 Flaschen
- PREISKLASSE: über € 21
- SPRACHEN: EN; DE; SL



Die Geschichte der Familie Primosic ist eine Geschichte, die aus Eigennamen besteht: Namen von Gebieten, die für die Reifung der Trauben günstig sind, aber vor allem Namen von Menschen, die eine jahrhundertealte Tradition geschaffen haben. Wenn in den Teresianischen Grundbüchern eine Spur der ersten Siedler zu finden ist,



die den Mönchen des nahegelegenen Monte Sabotino mit dem Wein Zoll zahlten, so ist der erste Name, der die Geschichte der Familie erzählt, der von Carlo Primosic, der Ende des 19. Jahrhunderts die Kaufleute mit Wein versorgte, der aus dem damaligen Süden der österreichisch-ungarischen Monarchie in großen Holzfässern den Weg nach Wien nahm. Auf dem Collio war der Große Krieg eine Katastrophe für Menschen und Ernten. Aus der Familientragödie und der Zerstörung konnte man sich

nach dem Zweiten Weltkrieg nur mit Mühe befreien. Die ersten privaten Verkäufe in den 1950er Jahren und der Tatendrang junger Önologen Venetiens ermöglichten Silvan Primosic einen Neustart und die Spezialisierung auf die Weinproduktion. Der erste in Flaschen abgefüllte Jahrgang stammt aus dem Jahr 1964, und schon nach wenigen Jahren gab es die ersten Auszeichnungen. Im Jahr 1967 wurde das Collio-Konsortium gegründet, zu dessen ersten Mitgliedern Silvan gehörte: nicht zufällig stammte „die erste“ Flasche des Konsortiums aus dem Primosic-Weinkeller. Der Bau der neuen Kellerei im Jahr 1979 und der Beginn der Qualitätsselektion im Jahr 1989. So entstanden Weine, die Ausdruck der „Familienphilosophie“ sind, wie Klin und Gmajne.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla - Think Yellow, Malvasia Istriana, Collio Chardonnay, Collio Pinot Grigio, Collio Friulano, Collio Sauvignon Blanc, Collio Bianco - Klin, Chardonnay - Gmajne Riserva, Ribolla Gialla Riserva (Orange wine), Friulano - Skin (Orange Wine), Pinot Grigio - Skin (Orange Wine).
ROTWEINE: Refosco dal Peduncolo Rosso, Collio Merlot, Collio Rosso - Metamorfosis.
SCHAUMWEINE: Bolla Noir Spumante Brut.



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

Radikon

☎ Mo-Sa: nur auf Reservierung

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 10 Personen

__ FLÄCHE: 24 Hektar DOC Collio

__ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen

__ UNTERKUNFT: Radikon

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN; SL



Im bezaubernden Herzen von Oslavia, zwischen der Umarmung des Meeres und den majestätischen Berggipfeln, pflegt die Familie Radikon die jahrhundertealte Kunst des Weinbaus mit Leidenschaft und Respekt vor der Natur. An diesem Ort, der von einem kräftigen Wind, viel Sonne und wohlthuenden Niederschlägen geprägt ist, entsteht ein einzigartiges Mikroklima, das ideal für das Wachstum hervorragender Trauben ist. An den steilen Hängen der „Ponca“ wird jeder Rebstock liebevoll gepflegt, mit nur wenigen Trauben pro Pflanz-



ze, die auf dem Höhepunkt der Reife von Hand gelesen werden. Die Trauben werden ehrfürchtig behandelt, mit größter Sorgfalt

entrappt und spontan, ohne Kunstgriffe oder Temperaturkontrolle, vergoren. Nach einer Mazerationenphase, in der die Essenz der Weinlese gefeiert wird, ruhen die Weine in großen Fässern und werden in der Flasche perfektioniert, um die einzigartige Emotion jedes Jahrgangs und die ständige Anstrengung, die von der Erde zur Perfektion führt, zu vermitteln. Radikon war eines der ersten Unternehmen, das sich an die Kunst der Mazeration der Weine wagte und auf die Zugabe von Schwefel verzichtete. Dies zeugt von einem echten Respekt vor der Natur und den Menschen, der über das Konzept des biologischen Anbaus hinausgeht. Wenn Sie in unsere Geschichte eintauchen und die Leidenschaft teilen möchten, die in jeder Flasche steckt, erwartet Sie die Familie Radikon mit Enthusiasmus zwischen den Rebstöcken unseres Landes.

PRODUKTE

DIE WEINE BLU RADIKON: Spontanvergärung: Ribolla, Oslavje, Jakot.

LINIE S Spontanvergärung: Sivi, Slatnik, RS.

DIE AUSWAHL: Spontanvergärung: Merlot, Pignoli, Oslavje.



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

Rosenbar

Lokaltypisches Restaurant

☎ Di-Sa: 12-15 / 19-22

Ruhetag: So, Mo

__ PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen

__ PREISKLASSE: über € 40

__ SPRACHEN: EN; DE; SL



Als mit der Slow-Food-Auszeichnung Chiocciola des Guides Osterie d'Italia prämiertes Restaurant ist Rosenbar als Fischrestaurant klassifiziert, bietet jedoch auch Fleisch-



gerichte und regionale Spezialitäten für diejenigen, die keinen Fisch mögen. Die Aufmerksamkeit für die Zutaten und die Frische der Rohstoffe macht den Unterschied: Die Produkte sind typisch, regional und stammen von lokalen Erzeugern, die handwerklich und authentisch arbeiten. Die Tradition wird berücksichtigt, aber auch mit Blick auf die Moderne behutsam neu interpretiert



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

Al Ponte

Gourmet-Restaurant

☎ Di-Sa: 12-15/19-22; So: 12-15

Ruhetag: Mo

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 80 innen; 30 aussen

__ SPRACHEN: EN



Am Ortseingang von Gradisca d'Isonzo, im Herzen des Friauls gelegen, erwartet das Restaurant Al Ponte ihre Gäste in einer grünen Oase am Ufer des Flusses Isonzo zwischen renommierten Weinbergen und Orten von historischer und künstlerischer Bedeutung. In einer gemütlichen und warmen Umgebung unterstreicht und interpretiert die Küche von Chefkoch Luca, der von seiner Tante Olga unterstützt wird, die zahlreichen Kultureinflüsse der Region Friaul-Julisch Venetien und bietet mit gleichem Geschick sowohl kreative Fischgerichte als auch traditionelle friaulische Küche an. Der Weinkeller bietet eine reiche Auswahl



an bedeutenden Weinen, vor allem von lokalen Winzern, mit einer beneidenswerten Sammlung von Magnum-Flaschen.



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

Blason Wines

☎ Mo, Sa: 9-13;
Di-Fr: 9-12.30 / 15.30-18.30
Ruhetag: So
__ VERKOSTUNG: 24 Personen
__ Besichtigungen: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 17 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ SPRACHEN: EN



Die zwischen dem Karst-Plateau und den sanften Hügeln des Collio eingebettet, von der Adria umspülten und dem Fluss Isonzo gekreuzten Weinberge des Weinguts Blason Wines zeichnen sich durch ihr ganz besonderes Terroir aus: Mit seiner rötlichen Farbe erinnert es an seine natürliche Mineralität, die Präsenz von Steinen machen es zäh, aber auch warm und sauerstoffreich, wodurch es sich ideal zur Aufnahme von Weinreben eignet und deren Eigenschaften auf maximale Weise zum Ausdruck bringt. Die Bewirtschaftung der Weinberge unterstreicht das Gleichgewicht zwischen mildem Klima und hartem, an Bodenskelett reichem Untergrunds, wobei würzige, mineralische und aromatische Weine entstehen. Der Anbau erfolgt unter Wahrung der technischen Prinzipien einer nachhaltigen Landwirtschaft, bei der Mensch und Natur einander ergänzen. Eine Geschichte aus der Region Friaul-Julisch Venetien: bäuerliche Wurzeln sowie eine Leidenschaft, die wächst und in großartigen Weinen Gestalt annimmt. Aus der Tradition schöpfend, vor allem aber dank seiner Familie und einem aus fähigen Mitarbeitern bestehenden, eingespielten Team konnte der Eigentümer Giovanni neuen Wind in das Unternehmen bringen, der heute sowohl in Italien als auch im Ausland bekannt und geschätzt



ist. Besucher können die Produkte im hauseigenen Shop erwerben und nach telefonischer Reservierung den Weinkeller und die Böttcherei besichtigen oder an einer Verkostung teilnehmen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Blasonato Friulano vom historischen Weinberg, Vale Pinot Grigio kupferfarben ohne Zusatz von Sulfiten, Friulano, Ribolla Gialla, Malvasia, Pinot Grigio, Chardonnay, Bruma Bianco.
ROTWEINE: Vilès, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.
SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Extra Dry, Ribolla Gialla Brut.
SÜSSWEINE: Terra



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

Osteria Mulin Vecio

Lokaltypisches Restaurant
☎ Fr-Di: 13.30-14.30 / 17.30-22
Ruhetag: Mi, Do
__ PLÄTZE: 100 innen; 50 aussen
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ SPRACHEN: EN; DE



Mulin Vecio ist eine der faszinierendsten und charakteristischsten historischen Osterien im Friaul. Sie befindet sich in Gradisca d'Isonzo und ist einer der beliebtesten Treffpunkte dort. Beim Betreten der Osteria taucht man in die Geschichte ein: alles hier spricht von Liebe und Respekt für die Traditionen und die gesellschaftlichen Rituale dieses Landes. Dazu gehört das Ritual des Tajut, das jeden Tag erneuert wird. Doch der Vorwand, sich zu treffen, ist auch eine gültige Ausrede, um sich einen schnellen Snack zu gönnen oder Platz zu nehmen und die warmen Speisen der lokalen Tradition zu genießen. Events für Gruppen können nach vorheriger Reservierung organisiert werden.



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

All'Antica Scuderia del Castello

☎ Mo- So: nur auf Reservierung
__ BESICHTIGUNGEN: Keramik, Malerei auf Keramik und Olivenernte - Buchungen Per Telefon oder E-Mail mindestens eine Woche im Voraus - Max 10 personen.
__ UNTERKUNFT: All'Antica Scuderia del Castello
__ SPRACHEN: EN; DE; ES



Der Agriturismo „All'Antica Scuderia del Castello“ wurde 2001 im Herzen der Region Friuli Collinare eröffnet, einer Gegend, in der sich Hügel mit Wiesen und Waldstücken abwechseln. Auf den sanften Hügeln von Susans kultiviert unser Betrieb über 350 Olivenbäume und ist damit einer der größten in der Hügellregion. Seit 1997



wurden mehrere Sorten von Olivenbäumen (cultivar) gepflanzt, und seit 2016 wurde eine hochmoderne Ölmühle installiert, die es uns ermöglicht, ein hochwertiges Evo-Öl zu produzieren.

PRODUKTE
Evo-Öle.



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

Integraldo

Italianisches Restaurant

🕒 Do-Di: 7-23
Ruhetag: Mi
__ PLÄTZE: 100 innen; 50 aussen
__ PREISKLASSE: € 20-30
__ SPRACHEN: EN; DE; RU



Willkommen bei Integraldo, wo sich die Leidenschaft für die Natur und die lokale Gastronomie zu einem unvergleichlichen Erlebnis vereinen. Die Geschichte des



Wachstums und des Engagements von drei Partnern im Jahr 2015, die sich zu einer soliden Familie von Fachleuten entwickelt haben, ist eine inspirierende Geschichte des Engagements für Qualität und Authentizität. Mit einer breiten Palette von Dienstleistungen, vom Restaurant über das Hotel bis hin zum Bioladen, ist Integraldo bestrebt, ein komplettes und abwechslungsreiches Erlebnis zu bieten und dabei stets auf Nachhaltigkeit zu achten. Die Liebe zum Detail sind vom Gericht im Restaurant über das Zimmer im BiHotel von Integraldo bis hin zu den im Laden angebotenen Produkten sichtbar und zeugen von einer starken Verbundenheit mit dem Land und dem Respekt für die Umwelt.



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

Acetaia Midolini

🕒 Mo, Sa: nur auf Reservierung
Di-Fr: 9-12:30 / 15-18
Ruhetag: So
__ VERKOSTUNG: 80 Stehplätze; 50 Sitzplätze
__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Entdecken Sie die Kunst und die Tradition der balsamischen Würzmittel bei Acetaia Midolini, seit über einem halben Jahrhundert im Herzen der Colli Orientali del Friuli. Das Zusammentreffen von Geschichte und Innovation lässt hier den Balsamico Asperum entstehen, die Frucht alter Traditionen und eines handwerklichen Prozesses, der die Verwendung von friulanischen Refosco- und Friulano-Trauben beinhaltet, die sorgfältig in kleinen Holzfässern reifen. Seit 1998 führt Acetaia Midolini das Erbe von Lino Midolini fort, dem visionären Gründer, Guinness-Weltrekordhalter und Bewahrer eines einzigartigen Wein- und Gastrono-



mie-Erbes. Bei den kulinarischen und weinkundlichen Führungen können Sie in eine einzigartige sensorische Reise eintauchen, die Köstlichkeiten unseres Asperums genießen und die authentischen Aromen der Region Friaul-Julisch-Venetien entdecken. Buchen Sie Ihr Erlebnis und lassen Sie sich

in das Herz der handwerklichen Produktion entführen, wo jeder Tropfen Balsamico eine Geschichte von Tradition und Liebe zum guten Essen erzählt.

PRODUKTE:

Balsamische Dressings auf der Basis von gereiftem eingekochtem Most: Asperum 30 Jahre; Asperum 15 Jahre; Asperum 5 Jahre.

Würzmittel auf der Basis von Essigen und jungem eingekochtem Most: Asperum Intense weiß, Asperum Intense rot, Asperum Young.

Süße Kompotte und geschmackvolle Asperum-Saucen.

FRIULI COLLI ORIENTALI DOC WEINE:

Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Refosco und Prosecco Extra Dry.



Manzano
Via Orsaria, 32
33044 Manzano UD
T. 0039 0432 740 315
colutta@colutta.it

Colutta Wines

- ⌚ Mo-Fr: 8-17;
Sa: 8-12 / Nachmittag nur auf Reservierung;
So: nur auf Reservierung
- 📍 Wine shop: Mo-Fr: 8-17; Sa: 8-12
- ___ VERKOSTUNG:
60 Stehplätze; 60 Sitzplätze
- ___ BESICHTIGUNGEN: 60 Personen
- ___ FLÄCHE: 20 Hektar DOC Friuli Colli
Orientali e DOCG Rosazzo
- ___ JAHRESPRODUKTION: 120.000 Flaschen
- ___ UNTERKUNFT: Agriturismo
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Das Weingut Colutta produziert seine Weine in den Weinbergen von Buttrio, Manzano und Rosazzo, die zum renommierten „Park der Reben und Weine“ der Colli Orientali del Friuli gehören. Es wurde zu Beginn des 20. Jahrhunderts von der Familie erworben und wird heute in ihrer dritten Generation von Giorgio Colutta geführt. Die circa 20 Hektar Weinberge werden auf eine Weise bewirtschaftet, die die Umwelt und die Gesundheit des Verbrauchers den Vorgaben der EU entsprechend respektiert. Das Betriebsmotto lautet: „Wein entsteht in erster Linie im Weinberg“, und so finden die Anstrengungen eines arbeitsintensiven Jahres auf dem Lande ihren höchsten Ausdruck in der heiklen und grundlegenden Phase der Weinlese. Dank seiner Qualität ist Colutta in den wichtigsten Weinführern vertreten und wird in den wichtigsten Branchenpublikationen wie Wine Spectator und Decanter erwähnt. Im Jahr 1999 begann die Renovierung des alten Gutshauses aus dem Jahr 1700, das heute den zentralen Geschäftssitz und einen Ferienhof umfasst. Die Renovierungsarbeiten haben alte Steinmauern und Balken zum Vorschein gebracht, die dem Weinkeller, dem Barrique-Keller und den Abfüllräumen, die mit modernsten

technologischen Geräten ausgestattet sind, einen besonderen Charme verleihen. Der Ferienhof mit Swimmingpool und Zimmern mit WLAN, Klimaanlage und TV ist ein idea-



ler Ort, um ein paar Tage Urlaub zu machen. Die Lage macht es möglich, die wichtigsten Bergdörfer, Meeresorte oder Kulturstätten zu besuchen oder touristische Ausflüge zu Fuß, zu Pferd oder mit dem Mountainbike zu unternehmen.

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



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

Masùt da Rive

- ⌚ Mo-Sa: 8.30-12 / 13-17.30
Ruhetag: So
- ___ VERKOSTUNG: 18 Personen
- ___ FLÄCHE: 30 Hektar DOC Isonzo
- ___ JAHRESPRODUKTION: 130.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: über € 21
- ___ SPRACHEN: EN



Das Weingut wurde 1979 von Silvano Gallo gegründet. Anfang der 90er Jahre führte die Möglichkeit, in die USA zu exportieren, wo die Marke „Gallo“ ein eingetragenes Warenzeichen ist, dazu, dass der Betrieb seinen Namen änderte, weshalb 1994 Masùt da Rive entstanden ist. Heute wird das Weingut von den Söhnen des Gründers geführt, die zwar die Tradition im Auge behalten, aber im Laufe der Jahre innovative Techniken zur Weinherstellung und Weinbergbewirtschaftung eingeführt haben.



Das primäre Ziel, das von Generation zu Generation weitergegeben wird, ist immer dasselbe: hochwertige Weine zu produzieren, die ein authentischer Ausdruck des Gebiets sind. Zu diesem Zweck zielt Masùt da Rive auf ökologische Nachhaltigkeit mit

einer zunehmend ausgeprägten Aufmerksamkeit für die ethischen Aspekte der landwirtschaftlichen Tätigkeit durch umweltfreundliche Entscheidungen, die sich in der Qualität der Trauben und der absoluten Integrität des Weines niederschlagen.

PRODUKTE
WEISSWEINE: Ribolla Gialla; Friulano; Sauvignon Blanc; Chardonnay; Maurus Chardonnay; Pinot Grigio; Pinot Grigio Jesimis; Pinot Bianco.
ROTWEINE: Cabernet Franc Pinot Noir; Maurus Pinot Noir; Sassirossi; Semidis



Mariano del Friuli
Via Campo Sportivo, 13
34070 Mariano del Friuli GO
T. 0039 0481 696 80
T. 0039 349 308 6189
info@tenutaluisa.it

Tenuta Luisa

- ⌚ Mo-Fr: 9-18; Sa: 9-13 / 15-18
Ruhetag: So
- ⌚ Wine shop: Mo-Fr: 9-18; Sa: 10-13 / 15-18
- VERKOSTUNG: 60 Stehplätze; 60 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: 50 Personen
- FLÄCHE: 110 Hektar IM DOC Friuli Isonzo
- JAHRESPRODUKTION: 350.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: Wine Resort Luisa - Bed & Breakfast
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN; DE; FR



Ein Weinbaubetrieb, der von Vätern, Söhnen und Enkeln erzählt, von einer Familie und einem Wein, der seit mehr als einem Jahrhundert ihren Nachnamen trägt: Luisa. Das Weingut liegt in Corona, einem Ortsteil der Gemeinde Mariano del Friuli, und erstreckt sich über 110 Hektar Weinberge innerhalb des DOC-Weinbaugebiets Friuli Isonzo. Die hiesige Hochebene, die von den Hügeln des Collio und des Carso sanft zur Adria hin abfällt, wird von dem Fluss geprägt, dessen Namen sie trägt. Hier herrscht ein mediterranes Mikroklima mit



starken Temperaturschwankungen, das Trauben mit komplexem und ausgeprägtem Bukett sowie ausgewogener Struktur und einem regelmäßigen Säuregehalt hervorbringt. In diesem perfekten Umfeld

führen die beiden Brüder Luisa, Michele als Önologe und Davide als Agronom, das Weingut. Ihre Zusammenarbeit ist von Harmonie und einer gemeinsamen Leidenschaft, von erworbenem Wissen und ihrer Experimentierfreude geprägt. Zudem wird auf dem Weingut Tenuta Luisa auch ökologische Nachhaltigkeit seit jeher als kostbarer Wert angesehen. Die in diesem Zusammenhang ergriffenen Maßnahmen haben zu zwei wichtigen Zertifizierungen geführt: SQNPI und Diversity Ark. Denn nur aus dem Respekt vor dem Boden können charaktervolle Weine entstehen.

PRODUKTE

WEISSWEIN: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Verduzzo, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Chardonnay, Sauvignon, Traminer Aromatico, Desiderium, Edmida Blanc, ROTWEIN: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Pinot Nero, Edmida Neri
SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Brut Millesimée ROSÉ: Rosé Brut Millesimée



Mariano del Friuli
Via Cormòns, 6 - Fraz. Corona
34070 Mariano del Friuli GO
T. 0039 0481 690 03
mail@trattoriaalpiave.it

Trattoria Al Piave

- Lokaltypisches Restaurant
- ⌚ Mo 10.30-24; Mi-So: 9-24
Ruhetag: Di
- PREISKLASSE: € 30-40
- PLÄTZE: 40 Personen
- SPRACHEN: EN



Das Restaurant bietet traditionelle Hausmannskost mit lokalen Gerichten, gemeinsam mit Rezepten, die von der Region Marken und dem Mittelmeerraum inspiriert sind und auf kreative Weise neu interpretiert werden. Seit der Eröffnung im Jahr 1991 ist die gesamte Pasta hausgemacht, ebenso wie das Brot. Zu den Spezialitäten gehören: Gnocchi, Tagliatelle, Pappardelle, Lasagne, Ravioli. Die Rohzutaten, die meist aus der Region stammen, werden sorgfältig je nach Jahreszeit ausgewählt. Die Weinkarte präsentiert lokale Weingüter mit einigen überregionalen Abstechern. In der Trattoria Al Piave kann man die traditionelle Atmosphäre des Ortes einatmen, dank des Ausschanks am Eingang und der



typischen Gäste. Von hier aus hat man Zugang zu zwei Räumen mit einem beidseitig geöffneten Kamin. Im Sommer ist es möglich, im Garten, der sich in einem Innenhof befindet, zu speisen.



Mossa
Via Codelli, 23
34070 Mossa GO
T. 0039 351 917 0910
codelliventire@gmail.com

Osteria Codelli 23

- Agriturismo
- ⌚ Mi-So: 11-15 / 18-23
Ruhetag: Mo, Di
- PREISKLASSE: € 30-40
- PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen
- SPRACHEN: EN; DE



Codelli 23 ist die rosafarbene Osteria in Mossa in der Nähe von Gorizia, die auf dem Hügel des Landguts Codelli liegt. Hier können Sie Aperitifs, Mittagessen und Fleisch- und Fischgerichte in familiärer Atmosphäre genießen.





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

Dario Coos

🕒 Mo-Fr: 9-17; Sa: 10-17

Ruhetag: So

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

50 Personen

— FLÄCHE: 20 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 110.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN



Seit Anfang des 19. Jahrhunderts produzieren die Coos Wein auf den Hügeln von Ramandolo im DOC-Gebiet Colli Orientali del Friuli und im DOCG-Gebiet Ramandolo. Fünf Generationen mit der gleichen Leidenschaft für die Früchte dieses Landes fließen in eine Philosophie ein, die auf der Suche nach dem ursprünglichen, authentischen Ramandolo von der Tradition und den Techniken der Vergangenheit inspiriert ist, jedoch auch mit neuen Verfahren und antiken Materialien experimentiert. Obwohl der Betrieb heute über moderne Anlagen und neue Weinkeller verfügt, erntet man jedoch immer noch von Hand, und zwar nach den Regeln und dem Zeitplan der Vergangenheit. Ausschließlich Trauben aus



den eigenen Weinbergen werden gekeltert. „Jeder hat die Trauben, die er verdient“, heißt es hier in der Gegend, gemäß einer Kultur, die diese Hügel auf tiefe Weise be-seelt und in die Zukunft blickt. Sie können das Weingut bei einer Führung durch qualifiziertes Personal besichtigen, in den Weinbergen spazieren gehen und die Weine des Winzers verkosten.

PRODUKTE

WEISSEWEINE: Friulano DOC FCO, Ribolla Gialla DOC FCO, Malvasia DOC FCO, Pinot Grigio DOC Friuli, Sauvignon DOC FCO, Chardonnay DOC FCO, Pinot Bianco DOC FCO, Riesling DOC FCO.

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

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Spumante Brut, Blanc de Blanc Extra Brut (100% Chardonnay)

SÜSSWEINE: Ramandolo 'Il Longhino' DOCG, Ramandolo V.T. DOCG, Picolit DOCG

ANDERE PRODUKTE: Wermut Rosso 'Romandus'



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

Distilleria G. Ceschia

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 15-18; Sa: 9-12

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 70 Stehplätze; 40 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: 50 Personen

— PREISKLASSE: Kostenlos

— SPRACHEN: EN; DE



In Nimis rühmt sich die Distillerie G. Ceschia einer mehr als hundertjährigen Tradition in der Destillation von Trester aus Ramandolo-Trauben und bietet seit jeher das Beste der friaulischen Destillationskunst, wobei sie ihre Techniken mit unveränderter Leidenschaft anwendet. Aus den Verduzzo-Trauben wird der Ramandolo-Wein gewonnen, das erste D.O.C.G.-Zertifikat und eine der ältesten Rebsorten im Friaul. Der Verduzzo Friulano (Ramandolo) ist bereits in der Liste der Weine zu finden, die Papst Gregor XII. auf dem Konzil von 1409 serviert wurden, und eine sehr antike Rebsorte, die lange vor der Ankunft der Römer im Friaul angebaut wurde. Und das heutige Dorf Nimis erhielt seinen Namen durch die römische Siedlung Castrum Nemas. Die Geschichte des Unternehmens begann 1886 in Nimis, als Giacomo Ceschia mit einem der ersten mobilen Kupferbrennblasen begann, als Destillateur mit den örtlichen Weinbauern zusammenzuarbeiten, die den mit drei Lagen aus Laub, Erde und Asche bedeckten Trester mindestens drei Wochen lang in verschlossenen Bottichen oder Fässern gären ließen. Heute ist das mobile Destilliergerät nur noch eine Erinnerung, während die Grappas von Ceschia weiterhin nach dem Originalrezept von 1886 destilliert werden, wobei ausschließlich Rohzutaten höchster Qualität

verwendet werden. Die historische erst kürzlich renovierte Brennerei öffnet heute ihre Türen für Liebhaber und Neugierige und bietet eine faszinierende Tour in einer warmen und einladenden Atmosphäre. Wer möchte, kann die gesamte Palette der Grappas und Destillate von Ceschia sowie eine Auswahl



typisch friaulischer Gastronomieprodukte kaufen. Es gibt auch eine große Auswahl an Ramandolo D.O.C.G. Weinen.

PRODUKTE

Grappa Ramandolo Classica; Grappa Ramandolo Giacomo Ceschia; Grappa Nemas Classica; Grappa Nemas Barrique, Acquavite d'uva Fragolino; Acquavite di Ciliegie; Acquavite d'uva Est, Weine Ramandolo DOCG



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

Dri Giovanni Il Roncat

🕒 Mo-Fr: 10-17; Sa, So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 24 Plätze

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

— FLÄCHE: 8 Hektar DOCG Ramandolo

— JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE; JA



Der landwirtschaftliche Betrieb Dri Giovanni Il Roncat liegt in Ramandolo, einem Ortsteil von Nimis, im DOC-Gebiet Colli Orientali del Friuli und im DOCG-Gebiet Ramandolo. Ramandolo repräsentiert eine Geschichte von unnachgiebigen Weinbergen, harter Arbeit, Leidenschaft und Aufopferung - Elemente, die auch das Engagement des Besitzers und seiner Familie auszeichnen. Die Aufwertung des Ramandolo, der bis vor vierzig Jahren außerhalb der Region unbe-



kannt war, ist in der Tat dem Engagement von Winzern wie Giovanni Dri zu verdanken, die die Qualität und das Image dieses Weins bekanntmachen konnten. Die Herstellung bedeutet einem Traum sowie der

Liebe zu diesem Land und seinen Weinbergen zu folgen. Das Prestige und die Qualität dieser Weine sind das Ergebnis eines Engagements, das zur Umwandlung eines Anwesens im äußersten Nordosten des Friauls, das aus steil abfallenden Weinbergen besteht, wo nichts anderes angebaut werden kann, in ein modernes Unternehmen geführt hat. Roncat ist ein Weingut, das in der Tradition verankert ist, doch in die Zukunft blickt. Sein Geheimnis besteht darin, nach Unvollkommenheiten zu suchen, um eine immer bessere Qualität zu erzielen. Es ist möglich, das Weingut zu besuchen und die produzierten Weine zu verkosten.

PRODUKTE

Ramandolo, Roncat Ramandolo, Uve Decembrine Ramandolo, Picolit, Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino Monte dei Carpini, Pignolo Monte dei Carpini, Cabernet, Merlot, Grappa, Weintraubenschnaps, Apfelschnaps, Extra Vergine Olivenöl.



Nimis
Via G.B. Gori, 14
33045 Nimis UD
T. 0039 0432 878 475
T. 0039 327 979 6699
gori@goriagricola.it

Gori Agricola

🕒 Mo-Fr: 8.30-17.30; Sa: nur auf Reservierung

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 30 Plätze

— FLÄCHE: 18 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

— PREISKLASSE: bis zu € 10

— SPRACHEN: EN; ES; FR



Eingebettet in die sanften Hügel von Nimis, an der nördlichen Grenze des berühmten DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali, liegt Gori Agricola, ein Weingut, das 2009 aus dem Traum von Giampiero Gori entstand, der in diesen Hügeln geboren und aufgewachsen ist. Auf 18 Hektar eigenen Weinbergen werden hier Innovation und Tradition mit einem Auge für Qualität und Respekt für die Umwelt kombiniert. Im Jahr 2019 erhielt Gori Agricola die prestigeträchtige Bio-Zertifizierung, ein Beweis für sein Engagement für nachhaltige Praktiken. Der gesamte Produktionsprozess zeichnet sich durch äußerste Sorgfalt aus: von der Handlese der Trauben über die sorgfältige Auswahl

am Sortiertisch bis hin zur Vinifizierung. Das Ergebnis sind Weine, die die Eigenschaften des Terroirs und der Trauben getreu widerspiegeln und ein Höchstmaß an Authentizität und Exzellenz aufweisen. Das Hauptprodukt ist der Pinot Noir, sowohl in reiner Form als auch in einer Schaumweinversion. Aber nicht nur Wein ist in den Kellern von Gori Agricola zu finden. Das in der Provinz Udine, am nördlichen Ende der Colli Orientali del Friuli gelegene Unternehmen zeichnet sich auch durch seinen Vermutat aus, einen roten Wermut, der den Beginn einer neuen Generation außergewöhnlicher Produkte aus diesem Weinanbaugebiet darstellt. Dank der Verbindung von Tradition und Moderne ist Gori Agricola zu einem Bezugspunkt für Liebhaber von gutem Wein und ökologischer Innovation geworden.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Chardonnay, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Grigio. ROTWEINE: Merlot, Pinot Noir, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino. PRODUKTE: Ramandolo Vermouth, Ramandolo.



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

Distillerie Bepi Tosolini

🕒 Mo-Do: 8-12 / 13.30-17.30
Fr: 8-12 / 13.30-16.30
Ruhetag: Sa, So
__ VERKOSTUNG: 18 Sitzplätze
__ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen
__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Eine historische Destillerie im Nordosten Italiens, in Friaul. Sie wurde 1943 von Bepi Tosolini gegründet, während des Zweiten Weltkriegs, als Bepi Tosolini - als Grappa-Hersteller - beschloss, seine erste Destillerie zu gründen. Respekt, Wille und Ehrlichkeit halfen Bepi Tosolini, den Traum einer großen Familie zu verwirklichen, die heute



die dritte Generation erreicht: die Enkel Giuseppe, Bruno und Lisa arbeiten in der Destillerie zusammen und verfolgen die gleiche Philosophie, um diese alte Tradition zu bewahren. Unsere Produktion, die zu

100% aus Traubenalkohol besteht, ist in 3 Kategorien unterteilt: Grappa, Branntwein und Likör. Die handwerkliche Herstellung garantiert Qualität auf höchstem Niveau.

PRODUKTE

GRAPPAS: junge, sortenreine und gereifte DEKANTER GRAPPA sehr fein und exklusiv BRANNTWEINE aus allen Rebsorten, auch im Barrique. ITALIENISCHER PREMIUM-GIN mit lokalen friaulischen Pflanzenstoffen LIKÖR: natürliche Aufgüsse von Früchten, Mandeln, Kräutern, Kaffeebohnen... mit Alkohol aus eigener Traubenproduktion jedes Jahr neue Produkte in limited Edition, für die anspruchsvollsten Kunden.



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

Ermacora

🕒 Mo-Fr: 9-18; Sa: 9-16
Ruhetag: So
__ VERKOSTUNG: 50 Stehplätze; 30 Sitzplätze
__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
__ FLÄCHE: 47 Hektar Rebfläche
__ JAHRESPRODUKTION: 190.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: Kostenlos
__ SPRACHEN: EN



Der Betrieb Ermacora mit Sitz in Ipplis di Premariacco, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, konnte im Jahr 1922 ursprünglich auf vier Hektar zählen. Seitdem hat sich das Weingut durch kontinuierliches Engagement, Rebe für Rebe, Jahrgang für Jahrgang, stetig weiterentwickelt. Gegen Ende der 70er Jahre beschloss die Familie, sich ausschließlich der Weinproduktion zu widmen und verfügt heute, nach nahezu einem Jahrhundert, über eine Fläche von 47 Hektar Weinbergen. Auf die anfängliche Leitung durch den Großvater Antonio unmittelbar nach dem Zweiten Weltkrieg folgte die seines Sohnes Marino. Heute wird die Tradition von den Enkeln Luciano und Dario, weitergeführt. Der präzise Charakter und die ausgeprägte Struktur der Weine von Ermacora sind das Ergebnis eines langjährigen Engagements, das darauf abzielt, ein authentisches Produkt in jede Flasche abzufüllen, das die typischen Werte des Gebiets repräsentiert. Kundenbetreuung, eine sorgfältige Auswahl

umweltfreundlicher Anbaumethoden und Liebe zum Detail sind die Hauptmerkmale, die die Familie und das gesamte Personal in ihrem Engagement begleiten, der Geschichte der Weine von Ermacora Kontinuität zu verleihen.



PRODUKTE

Ribolla Gialla, Friulano, Pinot Grigio, Pinot Bianco, Sauvignon Schioppettino, Merlot Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon.



Premariacco
Via Rocca Bernarda, 27
33040 Premariacco UD
T. 0039 0432 716 914
roccabernarda@sagrivit.it

Rocca Bernarda

🕒 Mo-Sa: 10-17

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

— FLÄCHE: 40 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; DE



In Premariacco, im Gebiet der DOC Friaul Colli Orientali, befindet sich das Weingut Rocca Bernarda, ein historisches Anwesen der Familie Perusini, der wir die Wiederbelebung der Picolit-Produktion im 19. Jahrhundert verdanken. Die Festung mit dem bezaubernden Herrenhaus, das von einem Park mit jahrhundertealten Bäumen umgeben ist, wurde 1567 von Jacopo und Bernardo di Valvason Maniago um einen herrlichen Garten im italienischen Stil mit Blick auf die friaulische Ebene errichtet. An den Außenmauern erinnert eine Tafel mit der Aufschrift „VINEIS AVITIS REST ET AUCTIS“ daran, dass schon damals Weinreben vorhanden waren. Im Jahr 1977 ging das Weingut als Erbe an den Souveränen Malteserorden über, dessen Management Tradition und Innovation gekonnt miteinander verbindet. Seit 2006 wird das Weingut von der Agrargesellschaft Sagrivit verwaltet, einem der größten nationalen Landwirtschaftsunternehmen, das die weinbauliche Tätigkeit und Kellerwirtschaft mit Kompetenz und Leidenschaft fortsetzt, mit dem Ziel, die Qualität der Weine und das Prestige dieses historischen Gutes weiter zu fördern.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla, Friulano, Picolit, Sauvignon, Pinot Grigio, Vinea.

ROTWEIN: Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Centis Merlot, Pignolo.



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

Tunella

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 13-18; Sa: 9-18

Ruhetag: So

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*
10 Personen

— FLÄCHE: 70 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 430.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; ES



Das Weingut Tunella befindet sich in Ippis di Premariacco im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Es wurde in den sechziger Jahren gegründet und wird heute von den aktuellen Inhabern Massimo und Marco Zorzetti im Sinne der Familientradition weitergeführt. In ihnen und ihren Mitarbeitern, unter denen wir besonders an die großartige Kompetenz unseres Freundes Luigino Zamparo erinnern möchten, koexistieren die Aufmerksamkeit für moderne Technologien und die Verpflichtung,



dem von früheren Generationen übermittelten Wissen Kontinuität zu verleihen. Die Lust am Experimentieren verbindet sich so mit den etablierten Traditionen der Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das zu den besten für den Weinanbau gehört, da es ein

Terroir aus Mergel und Sandstein und ein weltweit einzigartiges Mikroklima aufweist. In den Weinen von Tunella findet man die ganze Frische, die durch die neue Energie gegeben ist und von Werten wie Geschichte, Erinnerung und Erfahrung flankiert wird, die in der täglichen Arbeit Bezugspunkte bleiben. Jeden Samstag ab 10.30 Uhr ist es nach vorheriger Reservierung möglich, den Weinkeller zu besichtigen und einige Weine zu verkosten. Gruppen bis zu maximal 10 Personen. Reservierungen und Informationen per E-Mail: visite@tunella.it

PRODUKTE

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

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

SCHAUMWEINE: Cuveè Madre Brut Blanc de Noir.

SÜSSE WEINE: Picolit, Verduzzo Friulano, Noans



Prepotto
Via Albana, 60
33040 Prepotto UD
T. 0039 331 112 2435
T. 0039 0432 713 201
info@vinigrillo.it

Grillo Iole

- ⌚ Mo-Fr: 10-18.30; Sa: 10-17
So: 10-12 / 15-19 nur auf Reservierung
Ostern Geöffnet 9.30-12
Ostermontag Geöffnet 9.30-12
24. Dezember Geöffnet 9.30-12
- VERKOSTUNG: 20 Stehplätze; 16 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: 20 Personen
- FLÄCHE: 9 Hektar DOC Friuli Colli Orientali e DOCG Picolit
- JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- UNTERKUNFT: Agriturismo Grillo
- SPRACHEN: EN



Eine alte Residenz aus dem achtzehnten Jahrhundert, die in den Weinbergen des DOC-Gebiets Friuli Colli Orientali eingebettet liegt, ist seit über vierzig Jahren der Sitz des Weinguts Grillo Iole. Der Betrieb, der Anfang der 70er Jahre aus der Leidenschaft des Vaters des jetzigen Besitzers entstanden ist, verfügt über neun Hektar Weinberge, die hauptsächlich auf den Hügeln liegen. Hier werden bei geringen Erträgen pro Hektar etwa 40.000 Flaschen pro Jahr produziert. Es handelt sich bevorzugt um autochthone Rebsorten, unter denen der Hauptakteur, der Schioppettino di Prepotto, hervorsteht. Der Betrieb bewirtschaftet das Land mit dem Ziel, das Gleichgewicht der Umwelt nicht zu beeinträchtigen, und hält sich an das System des nachhaltigen Anbaus, das unsere täglichen Aktivitäten auf dem Lande regelt und über das wir sehr glücklich sind. Um die sorgfältige Arbeit auf dem Land ausschöpfen zu können, verfügt das Weingut über einen wunderschönen Weinkeller im Herrenhaus mit Barrique-Fässern zur Reifung, dessen schöne Steinmauern durch eine Restaurierung Anfang des neuen Jahrtausends ans Licht gebracht wurden. Die historische Villa beherbergt auch ein gepflegtes Bed & Breakfast in einer Landschaft, die eine



Abfolge von Dörfern, Bauernhäusern und Bauernhöfen inmitten von Weinbergen ist. Die Gäste können Gastronomie- und Weinrouten folgen, Radtouren unternehmen und kulturelle Reiseziele entdecken. Die Türen des Weinguts stehen Ihnen immer offen für einen Besuch im Weinkeller oder für eine Weinprobe auf der bezaubernden Terrasse mit Blick auf die Weinberge.

PRODUKTE

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. 0039 0432 759 458
vendite@laviarte.it

La Viarte

- ⌚ Di-Do: 8-12 / 14-18; Fr 8-12 / 14-17
Mo: 8.30-12.30 / 14-18 nur auf Reservierung
Sa, So: Geöffnet nach Voranmeldung
- VERKOSTUNG: 48 Sitzplätze; 60 Stehplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung von 4 bis 48 Personen
- FLÄCHE: 38 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 200.000 Flaschen
- SPRACHEN: EN



Das Weingut La Viarte befindet sich in der Gemeinde Prepotto im hügeligen Friaul nahe der Grenze zu Slowenien in den Colli Orientali del Friuli. Das 1973 gegründete Gut umfasst etwa 38 Hektar, davon 24 Hektar Weinberge und 13 Hektar Wald, was zu seinem besonderen Mikroklima beiträgt. Dieses Element trägt zusammen mit dem



besonderen Boden, der aus Mergel- und Sandsteinschichten besteht, zur Erzeugung von angenehmen, reichen, mineralischen und langlebigen Weinen bei. Es werden Qualitätsweine mit Schwerpunkt auf den autochthonen Rebsorten Ribolla, Friulano, Schioppettino di Prepotto, Tazzelenghe und Pignolo erzeugt, aber auch einige Weine aus weithin akklimatisierten Rebsorten wie Sauvignon, Chardonnay, Merlot und Cabernet. Das nach Osten und Südosten ausgerichtete Weingut La Viarte profitiert von ausgezeichneten Licht- und Sonnenverhältnissen

und zeichnet sich durch die Trinkbarkeit seiner Weine sowie deren zeitlose Eleganz aus. Vom Weingut aus bietet sich ein spektakuläres Bergpanorama, das nicht nur Weintouristen anzieht, sondern auch diejenigen, die sich gerne im Grünen und in der Natur aufhalten. Das von Wäldern und Weinbergen umgebene Weingut verfügt über eine Vinothek und einen modernen und gemütlichen Verkostungsraum, in dem Weinliebhaber und Weintouristen nach Voranmeldung empfangen werden

PRODUKTE

Friulano, Friulano Liende, Ribolla Gialla, Sauvignon, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Chardonnay, Tazzelenghe, Pignolo, Cabernet, Merlot, Ròi, Refosco dal Peduncolo Rosso, Schioppettino di Prepotto; Verduzzo Friulano, Sium (passito).



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

Spolert Winery

🕒 Mo-Fr: 9-18; Sa: 11-20; So: 11-19

Besichtigungen und Verkostungen im Keller
(Online-Buchung oder telefonischer Kontakt)

— VERKOSTUNG: 25 Personen

— FLÄCHE: 8 Hektar DOC Friuli Colli Orientali

— JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN



Spolert, ein historisches Weingut in Prepotto, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali, hatte bereits seit über einem halben Jahrhundert Wein ohne Markenzeichen produziert, als es 2017 von einem jungen Unternehmer und Winzer aus Verona erworben wurde, der den Betrieb komplett umstrukturierte und erweiterte. Das neue Management hat den Stil perfektioniert und die Qualität der Weine gesteigert. Besonderes Augenmerk wird auf die ökologische Nachhaltigkeit, die Aufwertung autochthoner Sorten und den Respekt vor dem Terroir gelegt, ein Konzept, das alle unternehmerischen Entscheidungen unterstützt und leitet. Derzeit befinden sich auf den 8 Hektar des Anwesens hauptsächlich Friulano, Ribolla Gialla, Schioppettino und Refosco dal Peduncolo Rosso. Die Weine werden in Zementtanks, Steingutamphoren und Barrique-Fässern ausgebaut. Die Produktion ist auf 25.000 Flaschen pro Jahr begrenzt. Ein Teil des an die Kellerei angrenzenden Gutshauses wurde renoviert und wird inzwischen als touristische Einrichtung genutzt. Der alte Keller, der ebenfalls komplett renoviert wurde, bietet einen weiten Blick auf die neuen Chardonnay-Reben. Eine junge und moderne Marke für ein Weingut, das perfekt in die antike Weintradition der Region Friaul-Julisch Venetien integriert ist.



PRODUKTE

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla spumante Brut DOC.

WEISSWEINE: Ribolla Gialla DOC, Friulano DOC, Friulano Fausto - mazeriert.

ROTWEINE: Schioppettino DOC, Schioppettino di Prepotto Peper DOC, Merlot Zirlo DOC, Refosco dal Peduncolo Rosso Ostinato DOC.

Die Weine werden in Barrique-Fässern aus französischer Eiche und in Steingut-Amphoren ausgebaut.



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

Stanig

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18

Sa, So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 30 Stehplätze; 50 Sitzplätze

— PREISKLASSE: € 10 pro Person

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
50 Personen

— FLÄCHE: 9 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Al Vecchio Gelso

— SPRACHEN: EN



Im Jahr 1920 begann Giuseppe Stanig seine Winzertätigkeit in Albana di Prepotto, im DOC-Gebiet Friuli Colli Orientali. Nach mehr als einem Jahrhundert wird das Weingut nun von den Enkeln des Gründers mit der gleichen Liebe, Begeisterung und dem Respekt vor der Tradition und dem Wein



geführt, der immer noch von Hand und mit unendlicher Leidenschaft hergestellt wird. Das Weingut umfasst eine Fläche von etwa 9 Hektar, auf der neben den klassischen friaulischen Sorten auch einige autochthone Perlen wie der Schioppettino di Prepotto angebaut werden. Solche Entscheidungen, zeigen, wie die Bindung der Familie an das

Gebiet unverändert geblieben ist. Es ist möglich, das Weingut zu besuchen und die Weine zu verkosten. Der Ferienhof Al Vecchio Gelso, der sich inmitten von Weinbergen und Hügeln befindet, empfängt Gäste, die neben den Weinen von Stanig auch das Menü mit typischen lokalen Gerichten kennenlernen möchten. Wer möchte, kann auch in den Zimmern übernachten, die die Namen der verschiedenen Weine tragen und in den entsprechenden Farben gehalten sind. Sie sind alle im traditionellen Stil eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Malvasia Istriana, Sauvignon, Bianco del Gelso

ROTWEINE: Merlot, Cabernet, Rosso del Gelso, Schioppettino di Prepotto

SPUMANTES: Ribollicine - Ribolla Gialla Millesimato.



Prepotto
Loc. Craoretto, 16
33040 Prepotto UD
T. 0039 0432 713 069
info@viedalt.it

Vie d'Alt

- 🕒 Mo-Sa: 8.30-12.30 / 14.30-18.30
So: Geöffnet nach Voranmeldung
__ VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze; 30 Stehplätze
__ FLÄCHE: 17 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ SPRACHEN: EN



Die Weine von Vie d'Alt sind duftend, unverfälscht, großzügig, elegant und typisch friaulisch. „Vie d'Alt“ repräsentiert in der Tat die Stimme des Landes und ist auch



der Name des ersten Weinbergs, „Via Alta“, den der Gründer Antonio Venica im Jahr 1915 erwarb. Über hundert Jahre Geschichte begleiten die Entwicklung des Winzerbetriebs, dessen Stärke die Familie darstellt: drei Schwestern mit der gleichen Leidenschaft und die vierte Generation, die in die Zukunft blickt, ohne die überlieferten Traditionen zu vergessen. Heute umfasst Vie d'Alt 18 Hektar Weinberge in Prepotto. Die Trauben werden von Hand gelesen, Fauna und Flora werden durch einen beschränkten Einsatz von Insektiziden geschützt. Außerdem werden keine Herbizide seit Jahren eingesetzt und der Boden wird so bearbeitet, dass sein Gleichgewicht erhalten bleibt und seine Rhythmen beachtet werden. Kurzum, ein durchdachter Weinbau mit geringer Umweltbelastung.



Prepotto
Via Brolo, 51
33040 Prepotto UD
T. 0039 371 334 9078
info@vignalenuzza.it

Vigna Lenuzza

- 🕒 Mo-Sa: 11-18; So: 11-16 nur auf Reservierung
__ VERKOSTUNG: 25 Plätze
__ FLÄCHE: 8 Hektar
__ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen
__ PREISKLASSE: € 11-20
__ SPRACHEN: EN



Entdecken Sie die bezaubernde Harmonie von Vigna Lenuzza, wo Tradition und Familie in einer unerwarteten Liebesgeschichte verschmelzen. Die präsentierten Weine sind authentische Meisterwerke, die die



Essenz des Gebiets offenbaren und bei jeder Verkostung Leidenschaft und Vitalität vermitteln. Als Pioniere der Zukunft ist das Unternehmen das erste in Prepotto, das zertifizierte Bioweine produziert und innovative Zementeier verwendet. Mit einer internationalen Perspektive fördern sie die Aufwertung des Terroirs von Friaul-Julisch-Venetien. Treten Sie ein in dieses Universum, besuchen Sie den neuen Verkostungsraum und lassen Sie sich von den Emotionen der Vigna Lenuzza gefangen nehmen.

PRODUKTE
KLASSISCHE LINIE: Ribolla Gialla, Friulano, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Schioppettino di Prepotto Indigenously: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Schioppettino di Prepotto.



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

Vigna Traverso

① Mo-So: nur auf Reservierung

Telefonische Reservierung mindestens
zwei Tage im Voraus erforderlich

___ VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze; 80 Stehplätze

___ BESICHTIGUNGEN: 50 Personen

___ FLÄCHE: 22 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ SPRACHEN: EN; DE



Vigna Traverso befindet sich in den Colli Orientali del Friuli, einem Gebiet, das sich besonders für die Produktion von Qualitätsweinen eignet. Die Leitung erfolgt direkt durch die Familie, die sich dieser Tätigkeit mit Begeisterung und Hingabe widmet. Insbesondere kümmern sich die



Eigentümer persönlich um alle Phasen der Weinherstellung, wobei sie modernste Methoden anwenden und gleichzeitig die Umwelt und die Traditionen respektieren. Das angestrebte Ziel ist eine für das Gebiet repräsentative Produktion mit hohem Niveau. Die erzielten Ergebnisse werden auch durch zahlreiche Auszeichnungen bei nationalen und internationalen Wettbewerben belegt. In den zweiundzwanzig Hektar des Betriebs reproduzieren fünfzigjährige Weinberge die historischen Sorten des Gebiets. Die Produktion pro Rebstock

ist begrenzt, um die Qualität des Weines zu verbessern. Das Angebot von Vigna Traverso reicht von Weiß- über Rotweine bis hin zu Schaum- und Dessertweinen. Wer die Arbeitsmethoden kennenlernen und die Weine des Weinguts, kombiniert mit lokalen gastronomischen Erzeugnissen, verkosten möchte, kann dies nach Vereinbarung tun. Es ist auch möglich, die Weinkellerei zu besichtigen, eine kürzlich errichtete Struktur, die, obwohl sie den Weinberg dominiert, perfekt in die Landschaft eingebettet ist.

PRODUKTE

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



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

Casa Rossa Ai Colli

Lokaltypisches Restaurant

① Do, Fr: 18-23; Sa, So: 11-16 / 18-23

Ruhetag: Mo, Di, Mi

Geöffnet: Ostern, Ostermontag, 25. April,

1. Mai und Weihnachten 11-17;

Silvester 19-02.

___ PREISKLASSE: € 30-40

___ PLÄTZE: 110 innen; 60 aussen

___ SPRACHEN: EN; DE; ES



Im Herzen des Friauls gelegen, bietet der landwirtschaftliche Betrieb Casa Rossa ai Colli eine Oase der Ruhe mit einem atemberaubenden Blick auf die friaulische Ebene, in der Nähe der Heimat des San Daniele Schinkens. Das Restaurant La Cornice, die Zimmer der Locanda und die



Osteria l'Angolino bieten eine einzigartige Erfahrung. Die Küche unter der Leitung von Chefkoch Stefano Nicoletti verwendet regionale Rohstoffe aus dem Friaul, und erfindet traditionelle Rezepte kreativ neu. Es werden auch vegetarische und vegane Gerichte angeboten. Im Sommer kann man unter einer Pergola mit Blick auf San Daniele del Friuli speisen, im Winter das Angolino mit seinem knisternden Kamin für eine gemütliche Atmosphäre sorgt. Casa Rossa ai Colli ist der ideale Ort für alle, die Authentizität und Komfort suchen.



Romans d'Isonzo
Via Latina, 83
34076 Romans d'Isonzo GO
T. 0039 348 543 5013 / 331 118 0515
borcdavila@gmail.com

Borc da Vila

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung
__ VERKOSTUNG: 20 Personen
__ FLÄCHE: 6 Hektar DOC Isonzo
__ JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen
__ SPRACHEN: EN, DE



Das Unternehmen hat seinen Sitz in einem Anwesen aus dem 18. Jahrhundert mit einem jahrhundertealten Park. Hier können Sie unsere kleine Produktion von Weinen aus biologischen Trauben verkosten, kleine Juwelen, die das Ergebnis handwerklicher Arbeit und des Respekts für unsere friaulischen Traditionen sind. Eine gemütliche und raffinierte Umgebung wird Sie empfangen und Ihnen einzigartige Momente bieten. Unsere Weine werden aus zertifiziert biologischen Trauben hergestellt, bei der Herstellung werden keine ausgewählten Hefen verwendet und sie enthalten nur geringe Mengen an Metabisulfit und nichts anderes! Die Verkostung findet in einem mit Motiven aus dem 19. Jahrhundert dekorierten Saal oder in der historischen Küche statt. Das Gebäude aus dem 18. Jahrhundert bildet den Rahmen für die Verkostung der authentischen Weine.

PRODUKTE

Spumante rose extra brut Malvasia istriana
Merlot Refosco dal Peduncolo Rosso.



San Daniele del Friuli
Via Giuseppe Garibaldi, 27
33038 San Daniele del Friuli UD
T. 0039 0432 940 456
T. 0039 348 746 2879
info@adeliadifant.it

Adelia Di Fant

🕒 Di-Sa: 9.30-13.30 / 14.30-18
Ruhetag: Mo, So
Sommerzeiten, Mitte Mai bis Mitte
September, 09.30-13.30 / 15-19
__ SPRACHEN: EN; DE



Als Herstellerin von Destillaten und raffinierten Pralinen begann Adelia Di Fant ihr Abenteuer in den 80er Jahren mit dem Ziel, qualitativ hochwertige Destillate anzubieten und gleichzeitig die traditionellen Wurzeln ihres Landes zu bewahren. Diese Leidenschaft, gemeinsam mit einer noch größeren Leidenschaft für Schokolade, führte zur Herstellung der ersten Grappa-Pralinen. Wie in einem Gemälde nimmt das komplette Sortiment an Pralinen, Mendiants, Trüffeln, Orangenschalenstäbchen, Schokoladentafeln mit Blumen oder Früchten, weichen und üppigen Aufstrichen und anderen Gaumenfreuden vor Adelia Di Fant allmählich Gestalt an. Wer möchte, kann im Herzen der Altstadt von San Daniele die Handwerksstätte und die Verkaufsstelle des Betriebs finden.

PRODUKTE

Schokolade, Pralinen, Schokoladentafeln, Brotaufstriche, Liköre und Spirituosen, Maßgeschneiderte Produkte für Veranstaltungen



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

La Glacere

🕒 Mo-Fr: 8.30-18; Sa: 10-14
So: 10-14 nur auf Reservierung
__ SPRACHEN: EN



Die handwerkliche Schinkenmanufaktur „La Glacere“ befindet sich in Borgo Sopracastello, wo das Eishaus der Stadt, das so genannte „glacere“, steht, in dem früher das Eis des nahe gelegenen Sees gelagert wurde. La Glacere verarbeitet italienisches Fleisch, das eine strenge Auswahl durchlaufen hat, auf handwerkliche Art und Weise. Bei La Glacere entsteht ein Produkt mit den Merkmalen des San Daniele DOP: ein roher, trockener, handwerklich hergestellter und duftender Schinken. Ein natürliches Produkt ohne Zusatz- und Konser-



vierungsstoffe, das nur aus italienischem Schweinefleisch und Meersalz hergestellt wird und sich an den Einzelhandel, die vielfältigste Gastronomie und das anspruchsvollste Gaststättengewerbe richtet.

PRODUKTE

San Daniele Schinken.



San Daniele del Friuli
Via Gemona, 17/B
33038 San Daniele del Friuli UD
T. 0039 0432 940 280
sandaniele@prosciutterie.com

La Prosciutteria IE San Daniele

Lokaltypisches

⌚ Mo-So: 10-22

— BESICHTIGUNGEN: *Führungen zur Schinkenfabrik werden nach vorheriger Reservierung durchgeführt.*

— SPRACHEN: EN



Die Prosciutteria IE San Daniele bietet ein wahres „Schinken-Erlebnis“. Im ersten Stock befindet sich das renovierte MUSEO DEL PROSCIUTTO (Schinkenmuseum) mit der Möglichkeit von Führungen für Gruppen. Dann geht es hinunter in das geräumige und helle Restaurant, wo Sie die gesamte Auswahl unserer Schinken, historische Vorspeisen und typische friaulische Gerichte probieren können.



Es gibt auch eine Veranda mit Blick auf den Hügel von San Daniele. Schließlich erwartet Sie der gut sortierte Laden, in dem Sie nicht nur den Prosciutto, sondern auch die besten regionalen und anderen kulinarischen Köstlichkeiten mit nach Hause nehmen können.



San Daniele del Friuli
Viale Trento e Trieste, 129
33038 San Daniele del Friuli UD
T. 0039 0432 957 161
prosciutti@prolongo.it

Prosciuttificio Prolongo

⌚ Mo-Sa: 8.30-13 / 14.30-18

Ruhetag: So

— BESICHTIGUNGEN: *Führungen werden in der Schinkenfabrik nach vorheriger*

— SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



In der dritten Generation setzt die Familie Prolongo weiterhin auf Qualität und verarbeitet nur wenige Stücke pro Jahr von Hand. In den historischen Reifungsräumen ruhen die Schinken ohne Klimaanlage in der Meeres- und Bergbrise, so dass der Schinken an seinem Aroma und seinem Geschmack erkennbar ist, der bei jeder Verkostung verblüfft. Besichtigungen und Shop im Unternehmen.

PRODUKTE

Schinken di San Daniele handwerklich hergestellt. Schinken San Daniele mit oder ohne Knochen. Schinkenscheiben mit oder ohne Schwarte. Aufschnitt an der Theke. Aufschnitt vakuumverpackt. Aufschnitt vakuumverpackt in Vintage-Dosen. Friaulische Wurstwaren, handwerklich hergestellte Brotstangen, Schinkenzubehör wie Klammern, Messer, Schneidebretter, Schürzen, Rezeptbücher, usw.



San Floriano del Collio
Loc. Giasbana, 32/A
34070 San Floriano del Collio GO
T. 0039 0481 390 237
T. 0039 327 981 5675
info@gradisciutta.com

Gradis'ciutta

⌚ Mo-Fr: 8.30-17.30

Sa, So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 60 *Stehplätze*; 36 *Sitzplätze*

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

— UNTERKUNFT: *Borgo Gradis'ciutta*

— SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; FR



Der Name der Kellerei entspricht dem Namen des Ortes, in dem sie sich befindet, im Herzen des Collio-Gebiets, einer Gegend, die seit Jahrhunderten dafür bekannt ist, Trauben mit hervorragenden Eigenschaften zu liefern. Die Seele dieses sich ständig weiterentwickelnden Weinbetriebs, der aufgrund der Qualität und Unverfälschtheit seiner Weine geschätzt wird, ist Robert Princic. Dank der ständigen Unterstützung seiner Eltern hat Robert das Weingut wachsen lassen, ohne jemals das passende



Gleichgewicht in der Beziehung zwischen Mensch und Natur außer Acht zu lassen, weshalb es ihm auch gelungen ist, wichtige Auszeichnungen und Anerkennungen zu erlangen. Mit dem Erhalt der Bio-Zertifizierung hat Gradis'ciutta zudem ein großes Unternehmensziel erreicht: das Ergebnis eines zehn Jahre langen Engagements. Die große Entschlossenheit, die dem Ziel gewidmet ist, Produktionsmethoden einzusetzen, die das Gebiet und alle an der Pflege der Weinberge beteiligten Personen

respektieren, spiegelt sich heute in dem eleganten und ausgewogenen Charakter der Weine wider. Robert ist immer bereit, Besucher und Enthusiasten auf seinem Weingut willkommen zu heißen. Neben der Besichtigung des Hauptsitzes von Giasbana, in San Floriano del Collio, und der Weinberge, die sich an den eindrucksvollsten Punkten des Collio-Gebiets befinden, ist es möglich, die Weine direkt am Ort ihrer Herstellung in einem hellen Verkostungsraum mit Blick auf die Weinberge zu verkosten. Der Weiler „Borgo Gradis'ciutta“, ein ursprünglicher Komplex aus dem 16. Jahrhundert, beherbergt heute eine Unterkunft mit 9 Zimmern und 3 Wohnungen, die von Hügeln umgeben sind, und vervollständigt das Angebot. Ideal für diejenigen, die inmitten der Weinberge aufwachen, die Welt des Weins erleben und den langsamen Rhythmus der Landschaft genießen möchten.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Bianco Bratinis Doc Collio, Ribolla Gialla Doc Collio, Friulano Doc Collio, Pinot Grigio Doc Collio, Sauvignon Doc Collio, Chardonnay Doc Collio, Malvasia Doc Collio.

ROTWEINE: Cabernet Franc Doc Collio, Merlot Doc Collio, Franconia, Monsvini.

SCHAUMWEIN: Sinefinis Rebolium, Sinefinis Rose..



San Floriano del Collio
Loc. Sovenza, 14a
34070 San Floriano del Collio GO
T. 0039 340 832 0020
ilcarpino@ilcarpino.com

Il Carpino

🕒 Mo-Sa: 9-18 nur auf Reservierung

Ruhetag: So

an gesetzlichen Feiertagen geschlossen

__ VERKOSTUNG: 10 Personen

__ FLÄCHE: 20 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: über € 21

__ SPRACHEN: EN; DE; SL



Wir befinden uns im Collio Goriziano, im Gebiet zwischen Oslavia und San Floriano, in einem für den Weinanbau besonders geeigneten Gebiet. Das Weinbaugebiet weist eine Vielzahl von Faktoren auf, die dazu



beitragen, dass es sich ideal für besondere Weine mit langer Mazeration und Reifezeit eignet. Die Böden sind reich an Mineralität und Salzgehalt; die „Ponca“ (geschichteter Mergel und Sandstein) und das milde Klima ermöglichen die Bearbeitung der Reben mit natürlichen Methoden, was zu langlebigen Weinen mit starkem territorialem Ausdruck und Mineralität führt. Der Betrieb wurde 1987 mit einer eigenen Marke und einem ersten Label gegründet und wird von Franco Sosol und seiner Familie mit Leidenschaft und Erfahrung weitergeführt, nachdem sich Vater Silvano in den 1970er Jahren entschlossen hatte, sich dem Landleben zu widmen, Wein zu keltern und Fasswein zu vermarkten. Der familiäre Ansatz erlaubt es ihnen, alle Phasen des Prozesses

zu kontrollieren, mit großer Verantwortung und mit dem Ziel, Interpreten ihres Territoriums und Hüter der Landschaft zu werden. Das Prinzip des Weinanbaus beruht auf dem Respekt vor der Natur, den Pflanzen und der Landschaft, wobei auf den Einsatz von Chemikalien verzichtet wird und nur Produkte für den biologischen Anbau verwendet werden. Die Weine, mit Ausnahme des Ribolla, der fast 3 Monate auf den Schalen verbleibt, mazerieren 15 bis 25 Tage lang und reifen dann zwei Jahre lang in großen Eichenfässern und anschließend mindestens 2 Jahre lang in der Flasche. Der Prozess dauert also mindestens 4 Jahre, bevor er auf den Markt kommt, und in einigen Fällen noch weitere ein oder zwei Jahre, wie beim Ribolla.

PRODUKTE

Ribolla gialla mazeriert, Malvasia mazeriert, Pinot Grigio mazeriert, Friulano mazeriert.



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

Komjanc Alessio

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 14-18

Sa, So: Geöffnet nach Voranmeldung

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 24 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN; DE; SL



Die Weinkellerei Komjanc Alessio liegt an den Hängen des Hügels von San Floriano del Collio, in einer Panoramalage, von der aus sich nach Norden hin die Kulisse der Hügel und der Ostalpen öffnet. Die Weinkellerei Komjanc war eine der ersten, die das Potenzial dieses Gebiets erkannte und mit dem Verkauf von Flaschenwein begann, wobei sie sich auf die Herstellung von Qualitätswein für den Verbraucher konzentrierte. Der Gründer des Unternehmens ist Alessio Komjanc, dessen Urgroßeltern 1860 mit der Weinproduktion begannen. 1973 füllte er seinen ersten Wein unter dem Label „Alessio Komjanc“ ab. Heute wird er im Weinberg und im Weinkeller von seinen vier Söhnen Benjamin, Robert, Patrik und Ivan unterstützt. Die Weinberge des Weinguts erstrecken sich über eine Fläche von 24 Hektar. Die Haupteigenschaften der Komjanc-Weine sind Frische und Annehmlichkeit, die bei der Weinbereitung angestrebt werden, indem das Beste aus den Trauben hervorgebracht wird: die Handlese der Trauben zum perfekten Reifezeitpunkt und die Weinbereitung unter Berücksichtigung der Eigenschaften und Aromen der Früchte. Seit 2015 nimmt das Unternehmen die önologische Beratung von Gianni Menotti in Anspruch, der den Weinen des Unternehmens weitere Qualität verleiht. **Neuheit 2024!** Pinot Bianco 2018: Die erste sortenreine Vinifikation dieser Rebsorte wurde mit dem Platinum Award von Wine Hunter ausgezeichnet, einer renommierten nationalen Auszeichnung. Außerdem wurde gerade der Pinot Nero 2016 Dedicata veröffentlicht, eine

Widmung an ein einzigartiges Terroir mit einer antiken Seele und an seine fleißigen und mutigen Menschen, die dieses Land jeden Tag lieben und respektieren und ihm ihr Leben widmen. Eine Widmung auch an alle, die dieses Stückchen Paradies zu schätzen wissen!



PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla, Friulano, Malvasia, Chardonnay, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Picolit, Bianco Bratje.

ROTWEINE: Pinot Nero, Merlot, Cabernet Franc und Schioppettino.

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Brut.



San Floriano del Collio
Loc. Giasbana, 22
34070 San Floriano del Collio GO
T. 0039 340 419 7569
info@marcuzziviticola.it

Marcuzzi - Officina Viticola

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 30 Personen

— FLÄCHE: 3 Hektar DOC Collio

— JAHRESPRODUKTION: 10.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; ES; SL



Riccardo, der Inhaber von Marcuzzi - Officina Viticola, glaubt fest an seine Weine und an das Gebiet, aus dem sie stammen. Seine Philosophie besteht darin, dass Wein lebendig sein muss, dass er sich



entwickeln und verändern muss, um die natürlichen Schwankungen der Jahreszeiten widerzuspiegeln. Dieses Engagement für die Natur drückt sich in nachhaltigen Praktiken aus: keine Chemikalien für die Reben, Photovoltaikanlage, Wiederverwendung von Wasser und Nutzung der Hanglage zum Transport der Trauben ohne

Förderbänder. Die Kellerei liegt in San Floriano del Collio auf einem Hügel in einem einzigen Flurstück mit terrassenförmig angelegten Weinstöcken im Osten, Süden und Westen. Sie verfügt über einen Weinkeller und einen Verkostungsraum, der sich auf dem Scheitelpunkt befindet und von dem aus man einen atemberaubenden Blick auf die engen Hügel des Collio-Gebiets hat. Die Weine, die intensiv, raffiniert und biologisch sind, stellen den höchsten Ausdruck des Terroirs.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Pinot Grigio, Sauvignon, Ribolla Gialla, Chardonnay.

ROTWEINE: Cabernet Franc.

SCHAUMWEINE: Birsä - Schaumwein nach traditioneller Methode



San Floriano del Collio
Loc. Valerisce, 7
34070 San Floriano del Collio GO
T. 0039 392 586 0415
agricola.pintar@gmail.com

Pintar Vini e Spumanti

🕒 Mo-So: 10-19 nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 20 Personen

— BESICHTIGUNGEN: Es wird eine detaillierte Erklärung der Arbeit des Winzers angeboten, von der Ankunft der Trauben im Weinkeller bis zur Abfüllung. Erfahrung auch mit Sekt nach klassischer Methode und eine Degustation auf fünf verschiedenen Niveaus nach Wahl.

— FLÄCHE: 5 Hektar DOC Collio e DOC Friuli

— JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE; SL; HR



In der Region Friaul-Julisch Venetien, rund um die Stadt Gorizia, liegt das Hügelland, dessen Bodenbeschaffenheit sehr eigen ist. Das Klima, das durch die Julischen Alpen vor den kalten nördlichen Strömungen geschützt ist, wird durch die Nähe der Adria beeinflusst, was die Temperatur für den Weinanbau günstig macht. Und hier bemühen wir uns, die Pintars, Winzer seit mehreren Generationen, einerseits die Familientradition aufrechtzuerhalten und andererseits das Weinprodukt zu entwickeln und an die neuen Weinbautechniken anzupassen.

PRODUKTE

Chardonnay, Friulano, Malvasia, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Sauvignon, Collio bianco, Uvaggio bianco dell' Unione Europea Merlot, Pinot Nero Blanc de Blancs, Rosé.





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

Valleris

🕒 Fr-So: nur auf Reservierung

Ruhetag: Mo-Do

— VERKOSTUNG: 20 Plätze

— FLÄCHE: 3 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 7500 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; SL; HR



Das Projekt Valleris, benannt nach dem Ort Valerisce, ist aus der Leidenschaft für Naturwein und dem Wunsch entstanden, mit eigenen Produkten von der Geschichte dieses Gebiets zu erzählen. Die Weinherstellung erfolgt unter Einhaltung der Zyklen der Natur, ohne invasive Eingriffe und unter Aufwertung der Trauben und ihrer handwerklichen Verarbeitung. Die Weine sind das Ergebnis einer langen Mazeration an der Schale, einem alten Verfahren, das dem Wein einen einzigartigen Charakter, eine bernsteinfarbene Farbe und intensive Aromen verleiht. Wer das Weingut besucht, kann sich selbst von der Leidenschaft seiner vier Inhaber überzeugen. Angeboten werden Führungen durch die Weinberge und den Weinkeller sowie Verkostungen

von Bioweinen und regionalen Produkten, aber auch verschiedene Themenrundgänge, um den Zauber des Weinbaugebiets Collio hautnah kennenzulernen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Sauvignon, Pinot Grigio und Ribolla Gialla.

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla.



San Giovanni al Natisone
Via Montarezza, 6 - Fraz. Dolegnano
33048 San Giovanni al Natisone UD
T. 0039 334 541 9477
info@bucovaz.it

Bucovaz Wines

🕒 Mo-Fr: 10-18

Sa, So: aperto nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 15 Plätze

— PREISKLASSE: € 11-20

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 10 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 13.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN



Bucovaz ist ein familiengeführtes Weingut, das die Erfahrung von drei Generationen und die in Australien, Neuseeland und Kalifornien erlernten Innovationen auf seine Weine überträgt. Jeder Schritt, vom Anbau bis zum Verkauf, erfolgt auf dem Weingut mit einem starken Engagement für ökologische Nachhaltigkeit. Die Weinberge, die am Fuße der Colli Orientali und



des Collio Friulano liegen, profitieren von einem milden und gemäßigten Mikroklima, das von den Julischen Alpen geschützt wird. Die Vielfalt der Schwemmlandböden, von kiesiger bis mittlerer Textur, und die ständige Luftzirkulation begünstigen die Anreicherung von Zucker und Aromen in

den Trauben, die geheimen Zutaten, die die Weine von Bucovaz charakterisieren. Die Palette der Weine umfasst autochthone Sorten wie Ribolla Gialla und Friulano und internationale Sorten wie Sauvignon, Cabernet Franc und Merlot sowie den Schaumwein Puint Rot. Der Rosato, ausgewogen und ideal für jede Gelegenheit, führt den innovativen Schraubverschluss ein, der perfekt für Feste und Aperitifs ist. Simone, die jüngste Generation der Familie, hat die renommiertesten Weinkellereien der Welt bereist und dort studiert und brachte einen wertvollen Wissensschatz mit nach Hause. Jede Traube wird mit Sorgfalt behandelt, wie ein Passagier erster Klasse, um eine unvergessliche Reise von der Ernte bis zur Ruhe in den Fässern zu garantieren. So verbindet Bucovaz auch weiterhin Tradition und Innovation und bietet Weine an, die eine Geschichte von Leidenschaft und Hingabe erzählen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon.

ROTWEINE: Cabernet Franc, Merlot Puint Rot (extra trockener Schaumwein), Rosé (100 % Merlot).



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

Livon

- 🕒 Wine shop: lun-sab: 10-12 / 14-18
Ruhetag: So
- VERKOSTUNG: 20 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*
- FLÄCHE: 200 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 85.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: *Locanda Villa Chiopris*
- SPRACHEN: EN; DE



Seit 1964 steht die Familie Livon für die Exzellenz des friulanischen Weins. Ge-gründet auf dem Hügel von Ruttars, wo sich noch heute die historischen Weinberge befinden, ist das Weingut im Laufe der Jahre gewachsen und zeichnet sich durch die hohe Qualität seiner Produkte sowie durch eine große Aufmerksamkeit für die Pflege des Gebiets aus, was zur Erlangung der SQNPI-Zertifizierung geführt hat. Das Weingut in Dolegnano ist mit den modernsten önologischen Anlagen ausgestattet und wurde kürzlich um einen

neuen Flügel erweitert. Dieses Projekt verbindet modernste Produktionstechniken mit der Wiederbelebung der friulanischen Weinbautradition und dem Bestreben, das städtische Umfeld aufzuwerten, um die bereits gefestigte Beziehung zur lokalen Gemeinschaft weiter zu stärken. Es werden Führungen durch die Weinberge und den Weinkeller angeboten, Verkostungen in Kombination mit typischen regionalen Produkten sowie die Möglichkeit einer Übernachtung in der Villa Chiopris (Via Cesare Battisti 5 – Viscone, UD).

PRODUKTE

WEISSWEINE: Braide Alte, Manditocai - Friulano, Soluna - Malvasia, Solarco - Collio Bianco, Cavezzo - Pinot Bianco.
ROTWEINE: Tiareblù, Tiaremate- Merlot, Riul - Refosco P.r., Picotis - Schioppettino



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

Osteria Agli Antenati

Lokaltypisches Restaurant

- 🕒 Mo, Di, Fr, So: 10.30-15 / 18.30-23.30
Ruhetag: Mi, Do, Sa
- 01. Januar Geöffnet für Mittag- und Abendessen; Ostern Mittagessen; Ostermontag Mittagessen; 25. April Mittagessen; 01. Mai Mittagessen; Ferragosto Mittagessen; 1. Weihnachtstag Mittagessen; 2. Weihnachtstag Mittagessen
- PLÄTZE: 40 innen; 20 aussen
- PREISKLASSE: € 30-40
- SPRACHEN: EN



Typisches Gasthaus mit Hausmannskost und familiärer Atmosphäre, traditionelle Gerichte mit einigen kleinen Neuinterpretationen, basierend auf saisonalen, hochwertigen lokalen Zutaten. Am Sonntagabend gibt es hausgemachte Gourmet-Pizza.





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

Lis Neris

🕒 Mo-Fr: 9-18; Sa: 9.30-18; So: 10-13

— VERKOSTUNG: 46 Personen

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 70 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 400.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Relais Lis Neris,

Foresteria Lis Neris, Casa Lis Neris

— SPRACHEN: EN; DE



Lis Neris liegt in einem Weißweinparadies in der Nähe der Stadt Gorizia, zwischen der slowenischen Grenze im Norden und dem rechten Ufer des Flusses Isonzo/Soča im Süden. Mehrere Generationen derselben Familie haben hier seit 1879 mit Engagement und Leidenschaft dazu beigetragen, einen der Produktionsbetriebe auf- und auszubauen, die das östliche Friaul am besten verkörpern. Heute steht Alvaro Pecorari an der Spitze des Unternehmens. Ihm verdankt das Unternehmen die Marke Lis Neris und die Weine, die diese Marke heute ausmachen. Die Weinberge erstrecken sich im Tal des Flusses Isonzo (slowenisch: Soča) über wirtlichen Boden, der den Weinen dank seiner besonderen Eigenschaften Komplexität verleiht. Die sortenreinen Premiumweine - Gris, Picol, Jurosa und La Vila - werden aus den reifsten Trauben gewonnen und nach Rebsorte und Weinberg getrennt vinifiziert. Die Cuvées hingegen sind das Ergebnis einer Mischung verschiedener Rebsorten und stehen für das Engagement des Herstellers, neue Wege zu bereiten, die das Terroir in den Mittelpunkt rücken. Einzigartige Weine, die das Gleichgewicht zwischen Rebsorten und Herstellungsort gekonnt zum Ausdruck zu bringen. Nach Voranmeldung ist es möglich, den Weinberg und den Weinkeller

zu besichtigen, die Weine der Marke Lis Neris zu verkosten und im „Wine Relais“ zu übernachten. Das Unternehmen bietet



verschiedene geführte Touren an, um das Land Friaul-Julisch Venetien, das sich als Verschmelzung von Völkern und Kulturen präsentiert, zu bereisen und den eigenen Erfahrungshorizont zu erweitern.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Gris Pinot Grigio, Jurosa Chardonnay, Picol Sauvignon Blanc, La Vila Friulano, Confini, Lis, Fiore di Campo Gold, Lis Neris, Tal LùC.



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

Hotel Ristorante Costantini

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 11.45-14.15 / 19-21.30

So: 12-14

Ruhetag: Mo

— PREISKLASSE: € 30-40

— PLÄTZE: Restaurant 35

Empfangssaal innen 150

ausen 60

— SPRACHEN: EN



Das Restaurant, das aus einer alten Poststation für Postkutschen nach Österreich entstanden ist, überblickt die Staatsstraße von Pontebbana. Die Küche ist traditionell, auch wenn sie innovative Elemente aufweist und die Rohzutaten des Gebietes eine grundlegende Rolle spielen. Friaulische Rezepte wechseln sich ab mit kreativer Küche mit einem definierten und unverfälschten Geschmack. Das Tartar vom lokalen Rind, die Rehrücken in Refosco-Wein und die Hummersuppe unter den Fischspeisen sollten auf keinen Fall versäumt werden. Der Weinkeller bietet eine große Auswahl an Weinen.



Torreano
Viale Kennedy, 35/A
33040 Torreano UD
T. 0039 0432 715 147
jacuss@jacuss.it

Jacùss

🕒 Mo-Sa: 8-12 / 14-18

So: nach Voranmeldung

— VERKOSTUNG: 30 Personen

— FLÄCHE: 11 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 50.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; ES



Der Landwirtschaftsbetrieb Jacùss von Sandro und Andrea Iacuzzi liegt in Montina di Torreano, in den Colli Orientali del Friuli, wo der Boden, der sich durch einen Anteil von „Pietra Piasentina“ auszeichnet, den Weinen eine angenehme Mineralität verleiht. Die Marke Jacùss entstand 1990, als die Eigentümer beschlossen, die gemischte Landwirtschaft aufzugeben und sich ausschließlich auf den Weinanbau zu konzentrieren. Das Weingut hat sich vorsichtig dem nationalen und europäischen Markt genähert und wird allmählich zu einem wichtigen Vertreter. Die Weine werden auf den wichtigsten internationalen Messen präsentiert, finden große Anerkennung und tragen zum Erfolg der friaulischen und italienischen Weine bei. Die Geschichte von Jacùss spricht von tiefgreifenden Erfahrungen und Techniken, die über Generationen weitergegeben wurden, kombiniert mit modernen Kompetenzen und Leidenschaft. Letzteres ist die wichtigste Voraussetzung, um qualitativ hochwertige



Weine zu produzieren. Vor kurzem hat sich das Weingut vergrößert und Marta hat sich den Gebrüdern Iacuzzi angeschlossen, um den Familienbetrieb weiterzuführen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Forment, Pinot Bianco, Sauvignon, Picolit, Verduzzo.

ROTWEINE: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Sauvignon, Schioppettino, Tazzelenghe, Boborosso.



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

Valchiarò

🕒 Mo-Sa: 15-19.30

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 60 Stehplätze; 40 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 14 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN



Seit 1991 ist Valchiarò ein Synonym für Liebe und Respekt vor der Rebe und Leidenschaft für den Wein. Liebe und Leidenschaft haben sich entwickelt, als alles dem natürlichen Zyklus der Zeit folgte. Inzwischen wurden sie an Kinder und Enkelkinder weitergegeben. Das Weingut stellt eine glückliche Kombination aus altem Wissen und neuen Technologien dar, die durch die Arbeit und die ständige Aufmerksamkeit, die dem Land und dem Keller gewidmet wird, zu konstantem Fortschritt und Verbesserungen geführt haben. Nicht weit von Cividale entfernt hat Valchiarò seinen neuen, modernen Sitz in Togliano eröffnet, mit einem Verkostungsraum, der für den bestmöglichen Empfang der Gäste konzipiert wurde und in einer wunderschönen natürlichen Umgebung liegt. Außerdem befolgt das Weingut seit einigen Jahren unter der Aufsicht des Konsortiums „Colli Orientali del Friuli Venezia Giulia“ ein integriertes Schädlingsbekämpfungsprotokoll namens „Natura Vitis“.



PRODUKTE

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

Le Due Torri

🕒 Mo-Fr: 9-19

Sa, So: 9-19 nur auf Reservierung

__ VERKOSTUNG: 40 Sitzplätze

__ BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

__ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

__ SPRACHEN: EN



Le Due Torri ist ein Weingut, das den Wunsch verfolgt, eine neue Tradition zu etablieren und daran arbeitet, eine herausragende Qualität zu erzielen. Schweigsame Winzer mit klaren Ideen: die Eigentümer ehren bei der Weinherstellung die Geschichte des Friauls, ohne auf die Lust am Experimentieren zu verzichten, wobei sie durch die Suche nach Neuem und nach Qualität motiviert sind. Die Weine von Le Due Torri drücken diese Leidenschaft durch eine Neuinterpretation der friaulischen Weinbautradition mit einer einzigartigen und persönlichen Note aus, dank der sorgfältigen Arbeit im Weinberg mit handwerklicher Pflege. Die acht Hektar Weinberge, die vom Wildbach Torre umspült werden und von vier Hektar Naturwald gesäumt sind, sind in ein einzigartiges Mikroklima eingetaucht und Teil einer außergewöhnlichen Oase der einheimischen Artenvielfalt. Es gibt sechzehn Sorten der Vitis Vinifera, von denen sieben autochthone Sorten sind. Die önologische Forschung und die Technologie machen es heutzutage möglich, die Verwendung von exogenen Stoffen zu begrenzen, wodurch die Weine von Le Due Torri ihr Potenzial voll zum Ausdruck bringen können und den Eigenschaften



des Gebiets und der einzelnen Reben treu bleiben. Die Besichtigung des Weinguts nach Voranmeldung beinhaltet eine Weinverkostung, einen Spaziergang durch die Weinberge, zur Entdeckung der historischen Weinberge - einer davon ist über hundert Jahre alt -, und den Besuch in der Kellerei. Le Due Torri produziert außerdem Honig und öffnet samstags und sonntags eine Bauernschänke mit warmen und kalten Speisen.

PRODUKTE

Typische Qualitätsweine.



Wo die Flüsse fließen, konzentriert sich heute wie früher das Leben, und es entstehen Ernten und Wohlbefinden. In der Gegend um Pordenone hat es nie einen Mangel an Flüssen gegeben:

Tagliamento, Meduna, Cellina, Livenza, um nur



die wichtigsten zu nennen. Die Flüsse beeinflussten auch die Entstehung der **Magredi**, der kiesigen Böden alluvialen Ursprungs, die dieses Gebiet charakterisieren und die heute das Terroir des **DOC-Weinbaugebiets Grave** bilden, dem größten



in Friaul-Julisch Venetien. Entlang dieser Strecke, wo die friaulische Kultur auf die des Veneto trifft, hat sich im Laufe der Zeit eine gastronomische Tradition von hervorragender Qualität entwickelt. Dazu gehören Rezepte auf Gänsebasis und



Süßwasserfischgerichte, darunter die **Lachsforelle**. Auf den Etappen Ihrer Reise werden Sie auch Köstlichkeiten wie den **Figomoro da Caneva** kennen lernen, eine sehr delikate Frucht, die mit der Schale gegessen wird, und

den **Asino-Käse**, einen würzigen Käse, der in einer Salzlake aus Milch, Sahne und Salz in geheimer



Dosierung eingelegt wird. Vergessen Sie aber nicht, die Spezialitäten zu probieren, die mit der originalen **Cavasso-Zwiebel** zubereitet werden, oder die Suppen und Beilagen, die mit **San Quirino-Bohnen** zubereitet werden. Und wenn Sie, dem Fluss folgend, durch



Pordenone fahren, vergessen Sie auch nicht, das originale **Biscotto Pordenone** zu probieren.

Ein Kaleidoskop von Geschmäckern, Rezepten und Traditionen





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

Principi Di Porcia e Brugnera

🕒 Mo-Fr: 9-12.30 / 14-18.30

Sa: 8.30-13.30

Ruhetag: So

___ PLÄTZE: 25 Plätze

___ VERKOSTUNG: 25 Plätze

nur auf Reservierung

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 143 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: über € 21

___ SPRACHEN: EN



Der Weinbetrieb Principi di Porcia e Brugnera befindet sich seit 1181 im Besitz der Familie Porcia und verkörpert ein Beispiel für die über acht Jahrhunderte andauernde Erfahrung im Weinbau. Das im DOC-Gebiet Friuli Grave gelegene Weingut bietet den Besuchern die Möglichkeit, ein Musterbeispiel für umweltfreundliche Wirtschaft kennenzulernen. Tradition, Innovation und Hingabe an das Gebiet sind das Leitmotiv, das die Tätigkeit begleitet und seit jeher die Koexistenz der verschiedenen Produktionsbereiche des traditionellen landwirtschaftlichen Modells ausgezeichnet hat, wodurch unverfälschte Weine mit großer Persönlichkeit gewährleistet werden. Das Weingut umfasst 840 Hektar, von denen 140 mit Reben zwischen Azzano Decimo, Porcia und Pramaggiore bepflanzt sind. Die Weinherstellung und Weinproduktion findet auf dem

Bauernhof in Azzano Decimo statt. Direktverkauf und Verkostungen finden sowohl im modernen Weinladen der Kellerei als auch im historischen Weinkeller des Castello di Porcia statt. Ein Besuch ist dank der Lage innerhalb der mittelalterlichen Stadtmauern ein sehr empfehlenswerter Ausflug. Das Weingut ist das ganze Jahr über für die Öffentlichkeit geöffnet. Die Weinkeller können nach Vereinbarung besichtigt werden und es ist außerdem möglich, an geführten Verkostungen teilzunehmen.

PRODUKTE

DIE PRODUKTLINIE CASTELLO DI PORCIA:

Malbec, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot, Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Verduzzo Friulano Amabile, Ribolla Gialla. Titianus (Refosco dal Peduncolo Rosso) e Torre Colombara (Merlot, Cabernet Franc e Refosco dal Peduncolo Rosso).

DIE PRODUKTLINIE PRINCIPE DI PORCIA: Prosecco Extra Dry Millesimato DOC, Prosecco Rosé Extra Dry Millesimato DOC, Ribolla Gialla Brut, Chardonnay Spumante Brut Nature.



Brugnera
Via Villa Varda, 9
33070 Brugnera PN
T. 0039 351 744 3465
info@villavardabistrot.it

Villa Varda - Bistrot e Caffè Letterario

Gourmet-Restaurant

🕒 mar-sab: 8-23; dom: 8-21

Ruhetag: Mo

___ PLÄTZE: 36 innen, 60 aussen

___ PREISKLASSE: € 20-30

___ SPRACHEN: EN



Das in einer historischen Parkanlage gelegene Bistro und Literaturcafé „Villa Varda – Bistrot e Caffè Letterario“ ist ein besonderes und charmantes Lokal, das qualitativ



hochwertige kulinarische und kulturelle Erlebnisse bietet. Das mitten im Grünen gelegene Bistro & Café ist der ideale Ort, um einen Tag oder Abend mit Freunden und Familie zu verbringen. Die Küche präsentiert sich traditionell und modern zugleich, das Angebot basiert dabei auf typischen, saisonalen Produkten aus der Region. Hier lässt es sich zu jeder Tageszeit gut einkehren: Sowohl morgens zum Frühstück als auch mittags und abends wird eine große Auswahl an Gerichten serviert. Zu Mittag sind diese eher einfach und leicht gestaltet, während das Abendessen sich durch mehr Struktur und Raffinesse sowie aufwendigere und mit Sorgfalt präsentierte Gerichte auszeichnet. Das Lokal verfügt über mehrere Räume, um den Bedürfnissen der Kunden gerecht zu werden. Im Obergeschoss befindet sich eine gemütliche und einladende Lounge

mit bequemen Sesseln, ideal für einen Aperitif oder ein romantisches Abendessen. Der Hauptraum ist größer und fungiert als Restaurant, während im Außenbereich zwei Terrassen zur Verfügung stehen: Die eine liegt im Innenhof, die andere hingegen bietet den Gästen einen schönen Blick auf den Park und die historische Villa. Das ganze Jahr über bietet die Villa Varda – Bistrot e Caffè Letterario zahlreiche kulturelle, literarische und musikalische Veranstaltungen. Die Räumlichkeiten und die Küche eignen sich ideal für die Organisation besonderer Events und machen jeden wichtigen Anlass zum unvergesslichen Erlebnis. Die Philosophie des Lokals basiert auf Qualität, Tradition und Saisonalität. Das kulinarische Angebot sollte ein Erlebnis sein, das alle Sinne miteinbezieht, während die typischen Produkte aus der Umgebung als Schlüssel zur Zubereitung authentischer und köstlicher Gerichte angesehen werden.



Camino al Tagliamento
Loc. Casali Maione, 8
33030 Camino al Tagliamento UD
T. 0039 0432 919 106
info@ferrin.it

Ferrin Vini

① Mo-Sa: 8.30-12.30 / 14.00-19.00

So: nur auf Reservierung

__ VERKOSTUNG: 100 Stehplatz; 70 Sitzplatz

__ BESICHTIGUNGEN: Nur auf Reservierung;

__ FLÄCHE: 12 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 10-20

__ SPRACHEN: DE



Das Weingut Ferrin Vini befindet sich in Camino al Tagliamento und liegt am linken Flussufer unweit der Villa Manin di Passariano, der Residenz des letzten Dogen von Venedig. Hier, mitten im Friaul, produziert die Familie Ferrin seit 1937 ihre



Weine. Auf den sich über zwölf Hektar erstreckenden Weinbergen, die sich alle in der Nähe des Weinguts befinden, kommen umweltfreundliche Anbaumethoden zum Einsatz, um den wachsenden Anforderungen an den Umweltschutz gerecht zu werden und naturreine Weine garantieren zu können. Die Berufung zum Weinbau, technologische Innovation und Liebe zur Region sind die wichtigsten Zutaten zu dem Rezept, aus dem die Weiß- und Rotweine des Hauses Ferrin entstehen. Der Betrieb verwendet ausschließlich Trauben aus den eigenen Weinbergen, wo umweltfreundliche Produktionsmethoden zur Anwendung kommen, um die Einhaltung der

Umweltschutzanforderungen und die Echtheit der hier geernteten Trauben sicherzustellen. Ökologische Nachhaltigkeit und Respekt für die Umwelt sind Werte, von denen der Hersteller sich bei seinem Arbeit leiten lässt. In Kombination mit einer für das Friaul typischen Berufung zum Weinbau und modernen Technologien kann der Betrieb Weine produzieren, die selbst den aufmerksamsten und anspruchsvollsten Kennern gerecht werden. Zudem kann man hier den Weinkeller besichtigen, gemeinsam mit den Eigentümern durch die Weinberge spazieren und die Weine aus dem Hause Ferrin zusammen mit lokalen Produkten wie Prosciutto Crudo und Montasio verkosten.

PRODUKTE

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

ROTWEINE: Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet Franc, Rosso Plêf, Rosso Majon, Varamus, Ermes 1692.

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla Spumante Brut, Rivus Spumante bianco Extra Dry, Plebis Rosae Spumante extra Dry Rosè.



Camino al Tagliamento
Loc. Gorizzo, 26
33030 Camino al Tagliamento UD
T. 0039 366 678 4993
T. 0039 0432 126 2019
info@locandaforchir.it

Forchir - Viticoltori in Friuli

① Winter:

Shop: Mo-So: 9:30-12:00 / 15:30-19:30

Weingut: Fr: 17:00-21:00

Sa, So: 10:00-14:00 / 17:00-21:00

① Sommer:

Shop: Mo-So: 10:00-22:00

Weingut: Mo-Do: 17:00-22:00

Fr-So: 10:00-14:00 / 17:00-23:00

__ VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

30 Personen

__ FLÄCHE: 200 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 2.000.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: bis zu € 10

__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Im Herzen der DOC-Region Friuli Grave zwischen Camino al Tagliamento und Spilimbergo gelegen, ist Forchir weit mehr als ein Weingut: Es ist eine natürliche Philosophie, die sich in der Leidenschaft für das Land und die Tradition ausdrückt. In den 1980er Jahren beschloss ein junger und leidenschaftlicher Önologe namens Gianfranco Bianchini, die Zügel dieser bereits in der Region verwurzelten Realität zu übernehmen. Später wurde er von seiner Tochter Giulia und dann von Aldo unterstützt. Gianfranco Bianchini führte die Familie Bianchini bei der Expansion des Unternehmens an und setzte dabei auf eine Önologie ohne umweltschädigende Auswirkungen. Unter

den Angeboten der Kellerei können Sie die Schaumweine probieren, die zehn Monate auf der Hefe im Autoklaven ruhen, um einen Charnat von großem Geschmack und Aroma zu erhalten.

PRODUKTE

WEISSWEINE:

Ribolla Gialla Ferma, Pinot Grigio, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico, Pinot Bianco Mareveis.

ROTWEINE:

Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Pinot nero, Refoscone.

SCHAUMWEINE:

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. 0039 0432 919 040
macelleriazaninvalentino@gmail.com

Macelleria Salumificio Zanin Valentino

⌚ Mo-Mi: 7.30-13; Do-Sa: 7.30-13 / 16-19.30
Ruhetag: So
__ BESICHTIGUNGEN: 6 Personen
__ SPRACHEN: EN



An der Stelle, an der sich früher die Meisterwerkstatt der Metzgerei Zanin befand, stellt die Metzgerei hochwertige Wurstwaren aus Schweinefleisch von friaulischen und venezianischen Betrieben her. Die Verarbeitung erfolgt nach den von den örtlichen Metzgern überlieferten Methoden. Das Abbinden erfolgt noch von Hand, während die Reifung in den Kellern aus dem 17. Jahrhundert stattfindet, die mit Ziegeln aus den alten Brennöfen der Stadt und mit Steinen aus dem nahe gelegenen Fluss Tagliamento gebaut wurden. Die gleiche Aufmerksamkeit wird dem Rindfleisch gewidmet, das von Tieren stammt, die von kleinen lokalen Züchtern ausgewählt wurden.



PRODUKTE

Salami, Soppressa, Bresaola, gereifte Rippchen, Schweinelende, Ossocollo, Pancetta, Fiocco, Speck, Rohschinken, Guanciale, Salsiccia und Cotechino.



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

Al Bassotto Bistrot e Enoteca

Gourmet-Restaurant

⌚ Mo-So: 12-14 / 19-23
__ PLÄTZE: 70 innen; 30 aussen
__ UNTERKUNFT: Nodo Hotel
__ PREISKLASSE: € 30-40
__ SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



In Codroipo befindet sich das Restaurant Al Bassotto - Bistrot & Winebar des NODO Hotels. Design-Atmosphäre und -Ambiente heißen den Gast willkommen, der mit allen fünf Sinnen eine hochwertige Küche



ausprobiert, das Ergebnis von erlesenen Grundnahrungsmitteln unserer Gegend, von Tradition und Innovation, die sich dank der erfahrenen Hände des Chefkochs vereinen. Qualitätsgerichte zu einer reichhaltigen Weinkarte mit den Namen der renommiertesten lokalen und internationalen Weinkeller. Von Fisch- bis Fleischgerichten. Wir sind sicher in der Lage, die erlesensten und anspruchsvollsten Gaumen immer mit einem Blick auf die Aufwertung der Gegend zufrieden zu stellen.

www.nodohotel.it/restaurant



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

Il Piron dal Re

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Di-Sa: 10-14 / 18.30-22; So: 11-15
Ruhetag: Mo, So
Geschlossen sonntags von Juni bis September. An Weihnachten und Ostern nur zum Mittagessen.
__ PREISKLASSE: über € 40
__ PLÄTZE: 36 innen
__ SPRACHEN: EN



Im Herzen des mittleren Friauls, in Zompicchia di Codroipo, sind eine traditionelle Atmosphäre und ein herzlicher Empfang die Visitenkarte des Il Piron del Re. Hier vereinen Christian und Matteo ihre Leiden-



schaft für das Kochen und Essen, um ein köstliches und unvergessliches gastronomisches Erlebnis zu schaffen. Mittags und abends, die ganze Woche hindurch, werden die Gäste in eine Vielfalt von friaulischen Aromen und Düften gehüllt, begleitet von einer interessanten Auswahl an lokalen Weinen. Christian empfängt Sie mit einem Glas Wein aus der Region und Matteo verwöhnt Sie mit den schmackhaftesten Gerichten der Region. Das Il Piron del Re ist der ideale Ort, um in die kulinarische Tradition des Friauls einzutauchen. Juni bis September, sonntags geschlossen. Weihnachten und Ostern nur zum Mittagessen.

www.ilpirondalre.wordpress.com



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

Pasticceria Caffetteria Dolcevit

⌚ Mo: 7-12.30; Di-Sa: 7-18
So: 7-12.30
__ SPRACHEN: EN



Ein junges Unternehmen, gegründet von jungen Leuten, die auf Qualität setzen, mit einem handwerklichen Produkt aus exzellenten, das sich der Veredelung lokaler Produkte verschrieben hat, mit originellen Kombinationen, wie beim berühmten herzhaften Panettone. Dolcevit bietet eine moderne, dynamische und sich ständig weiterentwickelnde Konditorei, auch in Bezug auf die Verarbeitungstechniken. Zu den Stärken gehören die Hefeprodukte, die ausschließlich mit natürlicher Hefe gebacken werden, vom Panettone bis zur Colomba, die es sowohl in süßer als auch in herzhafter Version gibt, Brioche fürs Frühstück, Gubane und vieles mehr. Empfohlen für einen Kaffee und um einen angenehmen Moment zu verbringen.



PRODUKTE

FrISChe und trockene Backwaren, alle Arten von Kuchen, einschließlich in Tortenform, Hefeprodukte und Eiscreme.

www.dvpanettone.com



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

Osteria Turlonia

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Di-Sa: 11-14.30 / 18-23

So: 11-14.30

Ruhetag: Mo

___ PREISKLASSE: € 30-40

___ PLÄTZE: 30 innen; 35 aussen

___ SPRACHEN: EN



Diese interessante friaulische Osteria entstand 2009 nach der Restaurierung eines Gebäudes aus dem frühen 20. Jahrhundert. Der Chefkoch und seine Mitarbeiter zaubern täglich eine schmackhafte, regionale Küche aus persönlich ausgewählten und lokal



servierten Produkte ein, die in der kleinen, dafür vorgesehenen Ecke in der Osteria erworben werden können. Reservierung empfohlen.



Fontanafredda
Via Oberdan, 74
33074 Fontanafredda PN
T. 0039 339 833 5326
info@orzaia.com

Orzaia

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 13.30-17.30

Ruhetag: Sa, So

___ VERKOSTUNG: 10 Personen

___ Besichtigungen: nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 31 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN



Das Weingut Orzaia liegt im pulsierenden Herzen des Weinbaugebiets Friuli Grave, am Fuße des Monte Cavallo, einem Ort, der durch seine Ruhe und seine unberühr-



te Natur bezaubert. Umgeben von einer naturbelassenen Landschaft liegen das Weingut und seine Weinberge inmitten der Natur und Ruhe. Das vor einigen Jahren gegründete Weingut präsentiert sich als junges und leidenschaftliches Projekt, das aus dem Wunsch heraus entstanden ist, das Gebiet aufzuwerten und Weine hervorzubringen, die von Ursprünglichkeit, Sorgfalt und Respekt für die Tradition erzählen. Obwohl der Betrieb sich noch in einer ersten Phase der Optimierung befindet, wird hier jeden Tag mit Begeisterung daran gearbeitet, die Räumlichkeiten fertigzustellen und die Details zu verfeinern, wobei die Qualität des Produkts stets an

erster Stelle steht. Im Weingut Orzaia ist man davon überzeugt, dass die Qualität des Weines mit dem Respekt vor der Natur und den Menschen einhergeht. So werden recycelbare Materialien und Systeme zur Tropfbewässerung verwendet, um den Wasserverbrauch zu senken. Das Streben für Nachhaltigkeit zeigt sich auch an den Zertifizierungen „SQNPI“ und „VeganOK“, die davon zeugen, dass dieses Engagement nicht nur in Worten, sondern Tag für Tag in der Praxis umgesetzt wird. Hier im Weinkeller erzählt jede Flasche eine Geschichte voller Leidenschaft und Liebe zum Geschmack und verspricht all denen, die das authentische Bouquet der Weine „Orzaia“ entdecken möchten, ein einzigartiges Sinneserlebnis.

PRODUKTE

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

ROTWEINE: Merlot IGT Venezia Giulia.

SCHAUMWEINE: Prosecco Doc Brut, Ribolla Gialla Brut, Metodo Classico.



Pinzano al Tagliamento
Via General Cantore, 50/A
33094 Pinzano al Tagliamento PN
T. 0039 339 429 9867
info@borgodellemele.it

Borgo delle Mele

① So: nur auf Reservierung;

Di-Fr: 9-12 / 14-18.30

Sa: 9.30-12 / 14-17

Ruhetag: Mo

— BESICHTIGUNGEN: *geführte Touren*

So mit Reservierung möglich

— SPRACHEN: EN; FR



Der Traum, Costabeorchia, ein kleines Dorf im Arzino-Tal, wiederzubeleben, wurde 2008 mit der Geburt eines Erben und der Pflanzung des ersten Apfelbaums wahr. Heute baut das Unternehmen Borgo delle Mele auf fast 30 km Apfelplantagen einheimische Sorten an, die durch 20-jährige Universitätsstudien zertifiziert wurden und



eine hervorragende Qualität der Äpfel garantieren. Borgo delle Mele bietet unverfälschte und traditionelle Produkte an: antike Apfelsorten, Zwiebeln aus Cavasso und Val Cosa (Slow-Food-Förderkreise), Trockenfrüchte, Kompotte und Säfte. Diese in Italien und im Ausland anerkannten

und ausgezeichneten Produkte werden in manuellen Verfahren, ohne chemische Behandlungen und unter Beachtung der Saisonalität hergestellt. Im Sinne eines nachhaltigen Tourismus verfügt das Unternehmen über Ladestationen für Elektroautos und lädt die Besucher zu einem authentischen und umweltfreundlichen Erlebnis ein.

PRODUKTE

Antike Apfelsäfte von Alto Friuli Bio und Slow Food Förderkreis, Apfel&Ingwer, Apfel&Erdbeere, Apfel&Karotte, Grüner Apfel, Trockenobst, Obstkompott, Zwiebel von Cavasso und Val Cosa Slow Food Förderkreis, Mostarda und Kompotte für Käse.



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

Cantina Bulfon

① Mo-Sa: 8-12 / 14-18

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 35 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

max 35 Personen

— FLÄCHE: 11 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; DE



Das Weingut Bulfon in Valeriano (Provinz Pordenone) ist dafür bekannt, dass es vor mehr als einem halben Jahrhundert einige alte autochthone Friauler Rebsorten wiederentdeckt hat, die seit Jahrhunderten in den Ausläufern des westlichen Friauls in den Gemeinden Castelnovo del Friuli, Pinzano al Tagliamento und anderen Orten angebaut wurden. Mit Leidenschaft und tatkräftiger Unterstützung seiner Frau Noemi und seiner Kinder Alberta und Lorenzo hat Emilio diese Rebsorten ins Leben zurückgeholt: Dank wissenschaftlicher Unterstützung seitens verschiedener Forschungszentren und -einrichtungen konnten sie nicht nur identifiziert, untersucht, ausgewählt und neu angepflanzt, sondern im Jahr 1992 auch in den Nationalen Sortenkatalog der Rebsorten aufgenommen werden, wobei sie im Zuge eines bürokratisch langwierigen Verfahrens die italienische Entsprechung für „geschützte geographische Angabe“ erhielten: Indicazione Geografica Protetta (IGP). Für diese Arbeit wurde Emilio Bulfon 2010 auf der Weinmesse Vinitaly mit dem Cangrande-Preis des Ministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Forstpolitik ausgezeichnet: „Verdienstvoller Vertreter des italienischen Weinbaus, der einen entscheidenden Beitrag zur Entwicklung des Weinbaus und zur Aufwertung der italienischen Önologie geleistet hat.“ Das in der Nähe des Flusses Tagliamento gelegene Weingut vertraut auf nachhaltige Anbaumethoden, da das

hiesige Gebiet reich an biologischer Vielfalt sowie geschützten Pflanzen- und Tierarten ist. Alberta und Lorenzo setzen sich zudem dafür ein, nicht nur das reiche landschaftliche, sondern auch das kulturelle, historische und künstlerische Erbe der



Region bekannt zu machen. Weintouristen können die Weinberge und den Weinkeller besichtigen und die autochthonen Weine verkosten, die hier im Weinberg mit viel Leidenschaft und Einsatz hergestellt werden.

PRODUKTE

Sciaglin, Blanc di SanZuan (Cividin); Cjanoros, Piculit Neri, Forgjarin, 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. 0039 0432 950 845
info@roncomargherita.it

Ronco Margherita

🕒 Mo-Fr: 8.30-18.30; Sa: 09-18.30

So: nur auf Reservierung

— VERKOSTUNG: 80 Stehplatz; 60 Sitzplatz

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 30 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; DE; ES; FR; PL



Azienda Agricola Ronco Margherita liegt in Pinzano al Tagliamento, im Herzen der DOC-Region Friuli Grave. Der landwirtschaftliche Betrieb wurde 2009 auf dem ehemaligen Landgut von Ruggero Forti, dem Vater des modernen friaulischen Weinbaus, gegründet. Die Weinberge erstrecken sich über die Hügel von Pinzano, die Magredi di Dandolo (Maniago) und die Colli Orientali del Friuli. Die Produktion umfasst wertvolle autochthone friulanische



Weine wie Friulano, Refosco dal Peduncolo Rosso, Tazzelenghe, Schioppettino und Ribolla Gialla sowie lokale Raritäten wie Ucelut, Sciaglin, Forgiarin und Piculit Neri. Internationale Rebsorten ergänzen das Angebot: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Pinot Noir, Merlot und Cabernet. Die Weinkellerei bietet sowohl stille Weine

als auch Schaumweine an, frisch oder in französischen Eichenfässern gereift. Es besteht die Möglichkeit, die Kellerei zu besichtigen und an geführten Verkostungen mit passenden typischen Produkten teilzunehmen. Der große Verkostungsraum steht für private Veranstaltungen und Feste zur Verfügung. Für ein komplettes Erlebnis bietet das an die Kellerei angrenzende Relais Gastfreundschaft auf Reservierung. Machen Sie sich bereit für eine Reise durch die Welt des Weins, des Gebiets und der Traditionen Friauls!

PRODUKTE

Weine und Spirituosen.



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

Al Gallo

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 12-14.30 / 19-22; So: 12-14.30

Ruhetag: Mo

Von Juni bis Mitte September sonntags
ganztagig und montags ganztagig
geschlossen.

— PREISKLASSE: € 30-40

— PLÄTZE: 50 innen; 20 aussen

— SPRACHEN: EN



Herzlich willkommen in einem geschichtsträchtigen Lokal, das seit 1850 besteht. Einst war sie die erste Taverne, auf die der Besucher traf, nachdem er die Brücke über den Fluss Noncello überquert hatte und die Stadt Pordenone über die Porta Furlana betrat. Die Lage des Restaurants ist einfach einzigartig: zwischen der Kathedrale und dem Rathaus, direkt neben dem einstigen Atelier des berühmten Malers „Il Pordenone“ (1487 - 1539), der es persönlich mit Fresken verziert hat. Die durch Holz, weinroten Putz und bunte Glasfenster im mitteleuropäischen Stil geprägten Innenräume empfangen die Gäste mit ihrer warmen Atmosphäre, die von einem Kamin geprägt wird. Seit 2009 wird das Restaurant Al Gallo von Andrea Spina und seiner Frau Diletta geführt, die ihre Gäste mit Herzlichkeit und Liebe zum Detail empfangen. Der Weinkeller bietet eine große Auswahl an Weinen, hauptsächlich aus der Region Friaul-Julisch Venetien. Es sind aber auch andere Regionen vertreten.



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

Ristorante F.lli Martin

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo-Sa: 10-15 / 18-22

Ruhetag: So

— PREISKLASSE: € 30-40

— PLÄTZE: 50 innen

— SPRACHEN: EN; DE; ES



Die Geschichte der Schinkenherstellung „Ristorante F.lli Martin“ begann im Jahr 2003, als Sergio Martin und seine Frau Annamaria beschlossen, einen Ort zu schaffen, an dem sich ihre friaulische Gastfreundschaft und ihr Streben nach erlesenem Geschmack weitergeben lassen.



Eine langsame und stille Suche voller Rezepte, Geschichten und Herzblut, die Ihnen ihre Kinder, Matteo und Elisa, jeden Tag aufs Neue vermitteln wollen. Der Tisch hier bietet Platz für jede Menge Geschichten, auch aus weit entfernten Gebieten, und Menschen, die sich hier treffen und sich als Nachbarn und Freunde wiederfinden. Das gesamte Personal der Ristorante F.lli Martin erzählt von einer Geschichte, die nicht mit Stift und Papier aufgeschrieben, sondern mit Teller und Gabel gelebt werden will.



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

Vini De Lorenzi

☎ Mo-Fr: 9-12 / 13-17;

Sa: 9-12 nur auf Reservierung

Ruhetag: So

___ PLÄTZE: 20 Stehplätze; 6 Sitzplätze

___ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung Sa

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung Sa

___ FLÄCHE: 10 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN



Das Weingut Vini Paolo De Lorenzi befindet sich in Pravisdomini, im DOC-Gebiet Friuli, in einem Terroir das sich durch ein ideales Mikroklima für den Weinbau auszeichnet. Seit 1973 interpretiert die Familie De Lorenzi die Weinbautradition des Gebietes mit Leidenschaft, indem sie Technologie und Tradition miteinander verbindet und der Umwelt besondere Aufmerksamkeit schenkt. Eine Sorgfalt, die in der Anlage der Weinberge und durch eine sorgfältige und nachhaltige Landwirtschaft zum Ausdruck kommt, die zu einer niedrigen Produktion pro Hektar und einer hohen Qualität der Trauben führt. Bei der Bewirtschaftung der Weinberge kommen die besten agronomischen Techniken zur Anwendung und durch die Wahl des mechanischen Unkrautjäters anstelle der chemischen Behandlung wird die lokale Flora und Fauna erhalten. Eine Photovoltaikanlage sorgt für die Energieautarkie des Weinbetrieb. Der gesamte Produktionsprozess ist auf eine geringe Umweltbelastung und die Suche nach einer kontinuierlichen Verbesserung des Qualitätsstandards ausgerichtet. Am Ende der unbefestigten Straße, die zur Kellerei führt, können Sie in eine ländliche



Welt eintauchen und werden bei Besuchen auf dem Weingut und Verkostungen mit schlichter Wärme empfangen.

PRODUKTE

WEISSWINE: Friulano, Ribolla gialla, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Verduzzo friulano.

ROTWEINE: Malbeck, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Rosso dell'Arcon Riserva.

SCHAUMWEINE: Rosato frizzante, Prosecco doc extra trocken und Prosecco doc brut.



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

Bessich Wines

☎ Mo-Fr: 8.30-12.30 / 15-19

Sa: 8.30-12.30 / 15-18

Ruhetag: So

___ VERKOSTUNG: Besichtigungen nur

nach Voranmeldung Keller- und

Weinbergbesichtigung: € 5,

Alle Weine: € 8 / € 15 pro Person

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

120 Personen

___ FLÄCHE: 19 Hektar DOC Grave

___ JAHRESPRODUKTION: 70.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ SPRACHEN: EN



Die Geschichte des Betriebes begann im Jahr 1959, als Antonio Bessich aus dem nahen Istrien in diese Gegend zog und zusammen mit seinem Sohn Luciano mit der Weinproduktion begann. Die Liebe zum Land sowie zum Detail und die Leidenschaft für den Wein sind der gemeinsame Nenner, der die Bessichs Weine auszeichnet. Eine Produktion, die im Laufe der Jahre verfeinert und spezialisiert wurde, dank der Generationen, die die hinterlassene Tradition fortgeführt haben. Das Anwesen



befindet sich im westlichen Friaul, das die Provinz Pordenone umfasst, und zwar im DOC-Gebiet Friuli Grave, das besonders kiesige und steinige Böden fluvialen Ursprungs aufweist, die für den Anbau von Reben geeignet sind. Heute sind alle 19 Hektar mit Rebstöcken bepflanzt, die das SQNPI-Zertifikat für nachhaltige Qualität tragen. Darüber hinaus ist Bessich Mitglied

der FIVI, dem italienischen Verband der unabhängigen Winzer. All dies führt zu einer einzigartigen und originellen Produktion, die charakteristische friaulische DOP- und IGP-Weine sowie die intensiven Cuvées von Bessich zusammenbringt. Geremia Davide Die Produktion und Verarbeitung von Tafeläpfeln und -birnen ist die Haupttätigkeit dieses Betriebs, der seinen Erfolg seit dreißig Jahren auf die Qualität und Naturbelassenheit seiner Erzeugnisse gründet. Nur wenige Kilometer von den Badeorten Lignano Sabbiadoro und Bibione entfernt verarbeitet Geremia Davide seine ausgewählten Früchte zu Säften, Konfitüren und Trockenfrüchten direkt in der eigenen Werkstatt anhand eines handwerklichen Verfahrens. Alles ohne Zusatz von Zucker, Wasser oder Konservierungsstoffen.

PRODUKTE

SCHAUMWEIN: Prosecco DOC Spumante Brut, Ribolla Gialla Spumante Brut, Gialuth Frizzante.

WEISSWEINE: Pinot Grigio, Puat Sauvignon, Friulano, Verduzzo, Côdes Traminer Aromatico, 589 Bianco.

ROTWEINE: Il Tornielli Rosso, Merlot, Cabernet Franc, Forcjates Cabernet Franc, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Taveles Refosco dal Peduncolo Rosso, Novello, 589 Rosso.

SÜSSWEINE: Verduzzo, Bacche Rosse, Bacche Bianche.



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

Vistorta

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-17; Sa: 8.30-12.30
Ruhetag: So
- ⌚ Wine shop: Mo-Fr: 9-17; Sa: 8.30-12.30
- VERKOSTUNG: 40 Stehplätze; 40 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: 40 Personen
- FLÄCHE: 37 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 250.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN



Vistorta ist ein kleines Dorf im westlichen Friaul sowie der Sitz des landwirtschaftlichen Besitzes der Familie Brandolini seit 1780. Im Zentrum des Dorfes befindet sich



das Landgut, wo eine schöne Villa aus dem Jahr 1872 eine sieben Hektar große, im englischen Stil angelegte Parklandschaft überblickt. Im Park, in dem sich ein auch Orchideengewächshaus befindet, werden jahrhundertealte Bäume von seltenen Pflanzen flankiert. Ursprünglich war der Keller im Wirtschaftsgebäude neben der Villa untergebracht, wo die Fässer und Werkzeuge einer glorreichen Vergangenheit noch heute aufbewahrt werden. Derzeit befindet er sich im Wirtschaftsgebäude aus dem

achtzehnten Jahrhundert in Cordignano, wo mit Hilfe von einfachen und unentbehrlichen Geräten für die Weinherstellung die Rohzutat veredelt wird, die die Natur in weiser Voraussicht im Weinberg geschaffen hat. Vistorta wurde von Guido Brandolini Ende des 19. Jahrhunderts gegründet und war eines der ersten Weingüter, das nach der Reblausplage Merlot-Trauben anpflanzte. Seit den 80er Jahren leitet Brandino Brandolini d'Adda den Weinbetrieb und bewahrt die jahrhundertealten Merlot-Reben, die nun von neuen, seit 2008 biologisch bewirtschafteten Weinbergen flankiert werden. Sie bringen eine raffinierte Frucht mit einzigartigen Eigenschaften hervor.

PRODUKTE

DOC FRIULI GRAVE WEINE: Merlot biologico, Cabernet Franc biologico, Refosco dal Peduncolo Rosso biologico, Chardonnay, Friulan o biologico, Pinot Grigio, Sauvignon, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla.
SPIRITS: Grappa.
ANDERE PRODUKTE: Honig, Mehl und Backwaren.



San Giorgio della Richinvelda
Via del Sole, 15 - Fraz. Domanins
33090 San Giorgio della Richinvelda PN
T. 0039 0427 947 20
info@imagredi.com

I Magredi

- ⌚ Mo-Fr: 8.30-19; Sa: 8.30-12.30 / 15-19
Ruhetag: So
- VERKOSTUNG: nur auf Reservierung
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 55 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 250.000 Flaschen
- PREISKLASSE: € 11-20
- SPRACHEN: EN



Der Landwirtschaftsbetrieb I Magredi liegt im Herzen der Region Friaul-Julisch Venetien, und zwar im Ortsteil Domanins, in San Giorgio della Richinvelda, Teil des DOC-Gebiets Friuli Grave, und wurde 1968



von Otello Tombacco gegründet. Anfangs wurden unterschiedliche Erzeugnisse angebaut: Ackerflächen wechselten sich mit Apfel- und Pfirsichbäumen und schließlich mit Weinbergen ab. Ende der 80er Jahre wandelte der Sohn des Gründers I Magredi in eine Weinkellerei um und führte die Familientradition mit Liebe fort. Die Einzigartigkeit des Gebiets, in dem sich der Winzerbetrieb befindet, ist durch den Boden gegeben, der reich an Kiesel ist, der von den Flüssen Cellina, Meduna und

Tagliamento flussabwärts getragen wird. Im Laufe der Zeit hat dieser Kiesel einen Landstreifen mit eigenem Mikroklima, eigener Vegetation und eigener Umgebung geschaffen. Dieses Land, das rau und zugleich großzügig ist, wurde in der Region Friaul-Julisch Venetien Magredi getauft und wird symbolisch durch einen Stein dargestellt. Die Weine von I Magredi zeichnen sich durch ihre Frische, Aromatik und Eleganz aus. Man kann sie im Laden der Kellerei, der immer geöffnet ist, um Neugierige und Weinliebhaber zu empfangen, verkosten und schätzen lernen.

PRODUKTE

FRIULI GRAVE DOC: Friulano, Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Traminer Aromatico Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.
PROSECCO DOC: Extra Dry, Brut, Brut Rosé
IGT: Divinotello Trevenezie IGT Le Piere Rosé Trevenezie IGT Blanc Venezia Giulia IGT Neri Venezia Giulia IGT.



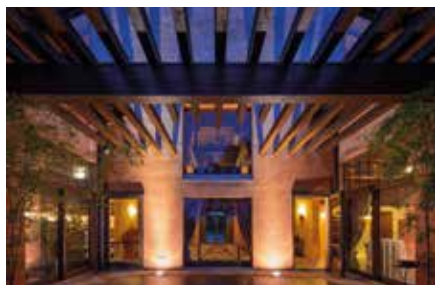
San Martino al Tagliamento
Via Tonello, 10/A
33098 San Martino al Tagliamento PN
T. 0039 0434 880 78
welcome@pitars.it

Pitars

☎ Mo-Fr: 8.30-12 / 14-18; Sa: 8.30-12
Ruhetag: So
von November bis März Sa: 8-12 / 14-18
— VERKOSTUNG: 50 Stehplätze; 40 Sitzplätze
— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
100 Personen
— FLÄCHE: 160 Hektar
— JAHRESPRODUKTION: 500.000 Flaschen
— PREISKLASSE: bis zu € 10
— SPRACHEN: EN; DE



Der Weinbetrieb Pitars liegt in San Martino al Tagliamento im DOC-Gebiet Friuli Grave. Die Geschichte des Weinguts ist die Geschichte der Familie Pittaro, „Pitars“ auf Friaulisch, und ihrer Liebe zum Wein. Es handelt sich um eine Geschichte, die untrennbar mit dem Land und den Weinbergen verbunden ist, die die Familie seit



Jahrzehnten bewirtschaftet. Heute führt die vierte Generation den Betrieb, wobei sie die Familientradition lebendig hält und erneuert, und zwar gemäß einer Philosophie, die auf Qualität und die Suche nach hervorragender Qualität ausgerichtet ist. Die Verantwortung für die Umwelt, Forschung, Spitzentechnologie und die Aufwertung des Gebiets machen Pitars zu einem

Symbol für Qualität made in Friuli - eine Qualität, die mit jeder Weinlese erneuert wird. Das Anwesen ist in drei verschiedene Weingüter unterteilt - San Martino, Rivolto und Passariano - mit einer Gesamtausdehnung von 160 Hektar Weinbergen. Das Weinschloss des Weinguts Pitars liegt in einem Garten, umgeben von Rebstöcken, soweit das Auge reicht. Hier, mit Blick auf die Weinberge, befinden sich die Vinothek, der Verkostungsraum und Räume, die für öffentliche Veranstaltungen und private genutzt werden können. Auf dem Schloss können die Gäste nicht nur die Weine verkosten, sondern auch den Keller und den wertvollen Barrique-Keller besichtigen.

PRODUKTE

ROTWEIN: Naos, Brumâl, Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon. WEISSWEINE: Tureis, Friulano, Ribolla Gialla, Chardonnay, Malvasia, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Sauvignon.
SPRITZENDE WEINE: Malvasia Spumante dolce, Prosecco Rosè, Ribolla Gialla Spumante, Prosecco, Brut Nature, Metodo Classico Foja.
SÜSSEWEINE: Angelo



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

Borgo delle Rose

☎ Mo: 17-20; Di-Fr 10-13 / 17-20
Sa, So: 11-14 / 17-21
Die Öffnungszeiten können während Feiertagen oder besonderen Veranstaltungen variieren.
Nur auf Reservierung
— PLÄTZE: 50 Plätze
— VERKOSTUNG: 40 Personen
— FLÄCHE: 70 Hektar DOC Friuli
— JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen
— PREISKLASSE: € 11-20
— SPRACHEN: EN

Der landwirtschaftliche Betrieb Borgo delle Rose befindet sich in San Quirino in der Provinz Pordenone. Das Familienunternehmen, das aus der Leidenschaft von Armando Cimolai für das Land entstanden ist, führt die Werte seines Gründers fort, jedoch mit einem Auge auf Innovation, Nachhaltigkeit und Produktqualität. Das Unternehmen ist in einem einzigartigen Gebiet angesiedelt, das sich durch steinige, gut durchlässige Böden auszeichnet, die „Magredi“ genannt werden, was auf Friaulisch „mageres Land“ bedeutet, und in dem verschiedene Weintypen hergestellt werden, von Schaumweinen über duftende Weißweine bis hin zu den typischen Rotweinen der Region. Borgo delle Rose stellt nicht nur außergewöhnliche Weine her, sondern auch Apfelsaft, Grappa, Öl und Honig. Die Vinothek, die vollständig von Weinbergen umgeben ist, bietet eine einzigartige Location, um ihre Produkte in Kontakt mit der Natur zu kaufen und zu verkosten. Die Öffnungszeiten der Vinothek können sich an Feiertagen oder bei besonderen Veranstaltungen ändern. Reservierung empfohlen



PRODUKTE

WEISSWEIN: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Ribolla.
ROTWEIN: Merlot, Refosco, Cabernet;
SCHAUMWEIN: Prosecco, Prosecco Rosè, Ribolla Gialla.



San Quirino
Via San Rocco, 47
33080 San Quirino PN
T. 0039 0434 910 05
info@ristorantelaprimula.it

La Primula

Gourmet-Restaurant



⌚ Mi-Sa: 19.30-22; So: 12.30-14
Ruhetag: Mo, Di
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 100 innen; 20 aussen
SPRACHEN: EN



Seit 1875 ist das Restaurant La Primula im Besitz der Familie Canton. Das Restaurant ist einladend und weist intime und zurückhaltende Tische auf. Es zeichnet sich durch eine elegante, moderne Einrichtung aus, die Details der Vergangenheit bewahrt, wie



z. B. den traditionellen Fogolar. Chefkoch Andrea führt den Gast in eine Küche ein, die nicht nur auf lokale Erzeugnisse Wert legt. Seine bis ins kleinste Detail sorgfältig zubereiteten Gerichte enthüllen ihre traditionellen Wurzeln, werden jedoch in einer zeitgemäßen Tonart anhand eines maßvollen und effektiven Grads an Innovation neu interpretiert. Die Spezialität des Restaurants ist die Fischküche. Das Menü ist à la carte, doch um eine wahre Geschmacksreise zu genießen und die komplexe Einfachheit der Zubereitungen und Kombinationen zu entdecken, empfehlen wir das Degustationsmenü. Der international anerkannte Weinkeller enthält über 1.700 Weine.



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

Monica Vettor

⌚ Mo-Sa: 9.30-12.30 / 14.30-18.30

Ruhetag: So
VERKOSTUNG: 20 Personen
FLÄCHE: 12 Hektar
JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen
PREISKLASSE: über € 21
SPRACHEN: EN; FR



Die Geschichte von Monica Vettor ist mit der Geschichte des DOC Friuli Grave verwoben, einem Gebiet, das reich an Ausdruck, Kultur und Erinnerung ist und das sie mit Respekt und Hingabe interpretiert. Die Böden, auf denen ihre Weinberge wachsen, sind alluvialen Ursprungs und das Ergebnis des langsamen Flusslaufs der Flüsse Cellina, Meduna und Tagliamento, die im Laufe der Jahrtausende kalkig-dolomitische Material im Herzen der friaulischen Hochebene abgelagert haben, was die natürliche Landschaft besonders eindrucksvoll macht. Ein einzigartiges und unwiederholbares Terroir, das Monica Vettor durch die Produktion von Prosecco Rosé, Pinot Grigio und dem neuen Grappa aufwertet, verschiedene Ausdrucksformen und unterschiedliche historische Wege, die das gleiche natürliche Streben nach Exzellenz darstellen. Das Team, das mit ihr zusammenarbeitet, um die Einzigartigkeit ihrer Vision zu erzählen, ist durchweg weiblich und trägt mit der Erfahrung und den Fähigkeiten eines jeden dazu bei, die von Monica Vettor signierte „Essenza dei Vini al Femminile“ zu schaffen. Das Weingut bewirtschaftet die Weinberge nach den Regeln des integrierten Pflanzenschutzes unter den Rebzeilen. Das Gras wird mechanisch gemäht, viele Vorgänge werden manuell durchgeführt, so auch die Ernte. Das Weingut besitzt einen 80 Jahre alten Merlot-Weinberg. Einige der Weinberge befinden sich auf

einer Höhe von 250 Metern über dem Meeresspiegel über der Schlucht des Flusses Cellina in einem alpinen Klima.



PRODUKTE

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



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

Bagnarol

🕒 Mo-Sa: 9-12.30 / 15-19

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 20 Personen

__ FLÄCHE: 70 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN;



Der landwirtschaftliche Betrieb Bagnarol hat seinen Sitz in San Vito al Tagliamento und wird von den Bergen und vom Meer begrenzt. Es ist ein sehr altes vorrömisches



Siedlungsgebiet mit vornehmen historischen, kulturellen und künstlerischen Traditionen.

In dem aus einem alten, von Elia Bagnarol seinem Sohn Franco geschenkten Stall gewonnenen Gebäude blüht heute die Leidenschaft wieder auf, die er für eine die Rhythmen der Natur achtenden, aber äußerst innovativen Landwirtschaft vermitteln konnte. Die Weinberge erstrecken sich rechts vom Fluss Tagliamento, in einem ebenen Gebiet der Grave in der Provinz Pordenone. Der Boden zeichnet sich durch die vielen an der Oberfläche vorhandenen weißen Steine aus, die durch Reflexion des Lichts und der nächtlichen Abgabe der

tagsüber gespeicherten Wärme das Reifen der Trauben fördern und die klimatischen Bedingungen konstant halten. So entstehen Trauben mit ausgeprägtem Aroma und daraus duftende und elegante Weine. Die Weinberge dieser Gegend werden im Winter von dem Voralpenbogen vor dem kalten Wind aus dem Norden geschützt, während sie im Sommer von der wohltuenden Wirkung der Adria profitieren. Der Betrieb stellt auch andere Erzeugnisse, wie die Grappa Friulana, Weintraubenkonfitüren und -gelees und Kosmetika aus Trester her.

PRODUKTE

Prosecco DOC Spumante Extra Dry.
Moscato Rosa Vino Spumante Dolce.
IGT TREVENIZIE: Cabernet Franc;
Chardonnay; Merlot; Pinot Bianco;
Verduzzo.

DOC FRIULI: Cabernet Sauvignon;
Friulano; Pinot Grigio; Refosco dal Ped.
Rosso; Ribolla Gialla Vino Spumante
Brut; Traminer Aromatico. Grappa, Vermut
Bianco, Traubenmarmelade, Weingelatine,
Traubensaft. Bagnarolskin - Kosmetiklinie.



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

Da Afro

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mi-Mo- 12-14 / 19-21

Ruhetag: Di

__ PREISKLASSE: € 30-40

__ PLÄTZE: 40 innen; 30 aussen

__ SPRACHEN: EN; DE; FR



Im Herzen von Spilimbergo bewahrt dieses historische Restaurant die Wärme und Einfachheit der alten Osteria und bietet traditionelle friaulische Gerichte. Das charakteristische Gericht der Gemeinde Clauzetto im Val Cosa, nördlich von Spilimbergo, das Balote (von Friaulisch „Ball“ übersetzt) genannt wird, sollte nicht versäumt werden. Ein Rezept, das auf einzigartige Weise die Aromen von Polenta, Käse und Pilzen mischt und unterstreicht. Die Hauptzutat ist der für das Gebiet typische gesalzene Käse Asino in seiner weichen Variante, zu dem sich der Frant und der für die gesamte Region Friaul-Julisch Venetien typische Montasio-Käse gesellen.



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

La Torre

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-Sa: 12-14 / 19-22; So: 12-14

Ruhetag: Mo

__ PREISKLASSE: über € 40

__ PLÄTZE: 45 Personen

__ SPRACHEN: EN



Vor der bezaubernden Kulisse des Schlosses von Spilimbergo bietet dieses renommierte Restaurant mit seinem raffinierten Interieur eine gepflegte Küche, die von Chefkoch Marco Talamini betreut wrd. La



Torre ist das ideale Ziel für alle, die sich ein gastronomisches Erlebnis gönnen möchten, das in jeder Hinsicht zufriedenstellend ist. Jeden Monat erforscht der Küchenchef neue kulinarische Wege, um den Gästen das Wissen um die lokalen Erzeugnisse näher zu bringen. Eine von Sommelier Massimo Botter fachmännisch zusammengestellte Weinkarte rundet das Angebot ab.



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

Borgo delle Oche

🕒 Mi: 17-19; Fr: 16-19

Mo, Di, Do, Sa; So nur auf Reservierung

So: 10.30-18.30 nur auf Reservierung

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung

60/70 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

Borgo delle Oche ist ein familiengeführtes Weingut im mittelalterlichen Herzen von Valvasone, in der Region Friuli Grave DOC. Mit seinen 10 Hektar, davon 7 Hektar Weinberge, zeichnet sich das Weingut durch seinen großen Respekt für die Umwelt und



den bewussten Umgang mit den natürlichen Ressourcen aus. Die Weinberge, deren Pflanzen zwischen 12 und 31 Jahre alt sind, werden biologisch bewirtschaftet, um Schädlinge abzuwehren und mechanisch zu entkrauten. Die Weinbereitung basiert auf einer sorgfältigen Auswahl von Klonen, um die Eigenschaften von Sorten wie Merlot, aromatischem Traminer und autochthonen Sorten wie Refosco dal peduncolo rosso, Friulano (ein Klon aus dem Jahr 1920!) und Malvasia istriana zu betonen. In dem Gebäude aus dem 17. Jahrhundert kann

___ FLÄCHE: 7 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 40.000 Flaschen

___ UNTERKUNFT: Casa Menini B&B

___ SPRACHEN: EN



man den Weinkeller besichtigen, die Weine verkosten und im B&B Casamenini übernachten, das in den historischen Charme des Dorfes eingebettet ist.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Traminer, Friulano, Sauvignon, Malvasia istriana, Pinot Grigio, Bianco Lupi Terrae.

ROTWEINE: Merlot, Refosco dal Ped. Rosso, Riserva Svual.

SCHAUMWEINE: Terra&cielo extrabrut metodo classico.

SÜSSWEINE: Traminer passito - Alba;



Valvasone Arzene
Via Maggiore, 54/1 - Fraz. San Lorenzo
33098 Valvasone Arzene PN
T. 0039 331 571 4551
T. 0039 328 418 0888
info@casatobertoia.it

Casato Bertioia di Cesare Bertioia

🕒 Mo-Sa 15-19

So nur auf Reservierung

___ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung,

26 a sedere; 60 Stehplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur nach Vereinbarung

___ SPRACHEN: EN



Casato Bertioia, mit Cesare Bertioia bereits in der fünften Generation, ist ein tief in der Region verwurzelter Unternehmen, das sich seit zwanzig Jahren auf den biologischen Anbau von einheimischen und



saisonalen Obst- und Gemüsesorten konzentriert. Die Produktion umfasst eine Reihe von Produkten in Öl, in süß-sauer, Gemüsecremes, Kompotte und Konfitüren Extra, die alle natürlich verarbeitet und konserviert werden. Das Unternehmen setzt auf nachhaltige Praktiken und verwendet natürliche Energiequellen und recycelbare Verpackungen. Casato Bertioia bietet einen Einkaufs- und Verkostungsbereich sowie einen voll ausgestatteten Campingplatz für Wohnmobile, wo die Gäste einen Urlaub in der Natur verbringen können.

Der eingezäunte Parco Verde (Grüner Park) und Naturlausflüge im nahe gelegenen Magredi sowie historische und kulturelle Touren in der Umgebung bereichern das Erlebnis. Das Engagement für Nachhaltigkeit und Qualität macht „Casato Bertioia zu einem idealen Ziel für alle, die Authentizität und Respekt für die Umwelt suchen

PRODUKTE

Radicchio di Campo in nativem Olivenöl extra BIO, Auberginen in BIO-Öl, Zucchini in BIO-Öl, Lauch Gemüsecreme BIO, Zwiebeln Gemüsecreme BIO, Tomatenpüree BIO, Paprikakompott BIO, G Jardiniere süß-sauer BIO, Frühlingsschnecken mit Balsamico-Essig aus Modena IGP BIO, Aprikosenmarmelade BIO, Amoli-Marmelade BIO, Kirschmarmelade BIO, Kürbismarmelade BIO.



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

TreZero

🕒 Mi-So: 9.30-12.30 / 15.30-20

— Ruhetag: Mo, Di

— VERKOSTUNG: 25 Personen

— FLÄCHE: 7 Hektar DOC Friuli Grave

— JAHRESPRODUKTION: 18.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE



Die Weinkellerei Trezero wurde 2016 aus der Idee dreier junger Weinexperten gegründet, die sich um Nachhaltigkeit kümmern und diese in die Praxis umsetzen wollen. Was sie motiviert, ist die Entdeckung eines Weinbergs, der keine chemischen Behandlungen benötigt: Sie werden PIWI genannt, diese Reben sind in der Tat für die Resistenz gegen die wichtigsten Pilzkrankheiten der Rebe entwickelt und untersucht. Heute ist Trezero ein Weingut in FVG zertifiziert Bio-und CasaClimaWine auf der Grundlage einer Philosophie der Qualität, Innovation und Engagement für den Umweltschutz.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Eos - IGT Venezia Giulia bio,
Tholus - IGT Venezia Giulia bio,
Biblis - mazeriert IGT Venezia Giulia bio,
Sorlis - Schaumweine IGT Venezia Giulia bio,
Arsia - Rosato IGT Venezia Giulia bio.
ROTWINE: Olympus - IGT Venezia Giulia bio.



Vivaro
Via Roma, 14
33099 Vivaro PN
T. 0039 0427 970 37
info@gelindo.it

Gelindo dei Magredi Country Resort

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo-So: 11.30-15.30 / 18.30-23.30

— PLÄTZE: 300 innen; 150 aussen

— PREISKLASSE: € 20-30

— SPRACHEN: EN



Eingebettet in die grüne Landschaft am Zusammenfluss der Flüsse Cellina und Meduna kann man bei Gelindo dei Magredi den Geschmack der Vergangenheit wiedererkennen und wiederentdecken: den Duft von frisch gebackenem Brot, das Aroma von Polenta, den Duft von aromatischen Kräutern und die Frische von Weinen, hausgemachter Salami und Käsesorten. Der



Bauernhof ist ein ideales Ziel für einen kurzen Aufenthalt und für einen angenehmen Urlaub. Auf den 15 Hektar des Anwesens befinden sich das Hotel und das Restaurant, die Unterkünfte des Ferienhofs, das Schwimmbad mit Wellnessbereich, ein so genannter Agricamping-Bereich mit einem Teich und Spielen für Kinder, der Weinkeller und eine Manufaktur für die Herstellung von Konserven. Weiden, Bio-Gemüse- und Obstgärten, Weinberge und Weinkeller sowie das kleine Museum des Landlebens laden zum Entdecken landwirtschaftlicher Aktivitäten ein.



Zoppola
Via Favetti, 25
33080 Zoppola PN
T. 0039 0434 970 21
visite@distilleriapagura.com

Distilleria Pagura

🕒 Mo-Sa: 9-12 / 14-19
Ruhetag: So
— VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze
— SPRACHEN: EN



Die Brennerei Pagura rühmt sich der ältesten Ursprünge in der Region Friaul-Julisch Venetien. Sie wurde 1879 in Castions di Zoppola gegründet und bewahrt noch heute die antike Methode der Dampfdestillation mit einer diskontinuierlichen Methode in Kupferkesseln, die einzige Destillationstechnik, die es ermöglicht, den Geschmack und das Aroma des ursprünglichen Tresters zu verbessern. Derzeit erfolgt die italienische Grappa-Produktion zu lediglich 10 % nach dieser antiken Methode. Castions di Zoppola stellt zweifellos einen einzigartigen Fall von Langlebigkeit für

eine Destillationsanlage industriellen Typs dar, was von der Qualität des Endprodukts zeugt. Das familiengeführte Unternehmen freut sich, den Gästen Besichtigungen, Verkostungen und Direkteinkäufe in der Brennerei anzubieten.

PRODUKTE

Gli Infusi (aromatisierte Grappas), Grappe di Monovitigno (Reinsortengrappas), Grappe Invecchiate (gealterte Grappas), Grappe Tradizionali (traditionelle Grappas), Le Grappe, Die vom Künstler persönlich gestalteten Grappas.



Rund um die Stadt **Udine**, deren Burg und Paläste mit Fresken von Giambattista Tiepolo geschmückt sind, wurden Gemüse angebaut und Schweine gezüchtet, die noch heute die wichtigsten Zutaten der friaulischen Küche sind. Der berühmte



Frico, ein traditionelles Bauernrezept, das in der Pfanne mit Kartoffeln, Zwiebeln und viel Käse zubereitet wird, ist zwar das wichtigste gastronomische Symbol der Region, aber



die Speisekarten der Restaurants in Udine sind vor allem von Schweinefleisch und Gemüse geprägt. Zu den



bekanntesten gehören die **friaulische Salami, Bratwurst, Soppressa, Schmalz, Marcundela** und natürlich **Musetto**.



Aus **Tavagnacco** hingegen kommt der köstliche **weiße Spargel**, dessen Farblosigkeit und Zartheit auf eine besondere Anbaumethode des *Asparagus officinalis*



zurückzuführen ist. Jedes Jahr Anfang September feiert die Stadt anlässlich des **Friuli DOC** die Qualität der lokalen Produkte und Weine.



Protagonisten der Veranstaltung sind die **Osterien von Udine**, wahre Tempel der friaulischen Gastfreundschaft, in denen jeden Tag das Ritual des Tajuts mit kleinen Köstlichkeiten zelebriert wird.

Auf der Entdeckung der Klassiker der friaulischen Küche





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

Agribirrificio Artigianale Villa Chazil

⌚ Mi-So: 17-21

Ruhetag: Mo, Di

Der angegebene Fahrplan gilt für den Zeitraum Mai bis Oktober. Im November, Dezember, März und April sind die Öffnungszeiten wie folgt: Mo-Do geschlossen und Fr-So 17-21.

Im Januar und Februar geschlossen.

__ BESICHTIGUNGEN: 35 Personen

__ VERKOSTUNG: 45 Sitzplätze

__ SPRACHEN: EN



Der Betrieb verdankt seinen Namen einer antiken Ortsbezeichnung von Villacaccia; die Ortschaft liegt in der Gemeinde Lestizza, im Zentrum der friaulischen Tiefebene



und wurde bereits im Jahr 1145 urkundlich erwähnt. In der Villa Chazil wird durch integrierte Landwirtschaft mit Fruchtfolge zweizeilige Gerste für die Verwendung in der Brauerei hergestellt, die dann gemälzt und im Betrieb gelagert wird, bis sie in der Produktion verwendet wird. Neben der Gerste wird Hopfen seit einigen Jahren auch angebaut. Auf diese Weise kann sich

das Villa Chazil Artisan Agribirrificio heute rühmen, ein Bier zu brauen, das mit einer kurzen friaulischen Lieferkette hergestellt wird. Die Brauerei verfügt über eine moderne 20-Hektoliter-Anlage, die für den Doppelsud ausgelegt ist, sowie über fünf Gärbehälter mit einer jährlichen Gesamtkapazität von ca. 1.500 Hektolitern.

PRODUKTE

BIER-BALSAMESSIG CRAFT BEER:

Crepuscolo - Bier im Pale-Ale-Stil, Alba - Bier im Stil des American Lager, Ruggiada - obergäriges Bier, aromatisiert mit Holunderblüten und Zitronenschale, Straripa - Bier im Belgian Style, IPA Sole Rosso - Bier im Stil des Irish Red Ale, Konikazil - Bier im Kölsch-Stil mit frischem betriebseigenem Hopfen, Eclissi - Bier im Stout-Stil, aromatisiert mit Kakaobohnen, Code Buie - obergäriges Bier, aromatisiert mit Hanf.



Mortegliano
Via Aquileia, 5 - fraz. Lavariano
33050 Mortegliano UD
T. 0039 0432 184 4110
T. 0039 351 567 8542
abosteriacontemporanea@gmail.com

AB Osteria Contemporanea

Italianisches Restaurant

⌚ Mi-So: 11-14.30 / 18-22.30

Ruhetag: Mo, Di

Im August Mi und am Do zur Mittagessen geschlossen (Ferien zwei Wochen im Februar, zwei Wochen im August).

__ PLÄTZE: 30 innen; 30 aussen;

__ Catering-Service

__ PREISKLASSE: über € 40

__ SPRACHEN: EN



Tradition und Moderne, die beiden Seelen, die heute in diesen Mauern koexistieren. Der traditionelle Charme und die innovative Eleganz bilden den Rahmen für ein Erlebnis, das mit dem Geschmack der Speisen beginnt und sich im einladenden Speisesaal und Außenbereich fortsetzt. Hier kann man nämlich verschiedene Erfahrungen machen, die eines Restaurants und die einer Osteria im engeren Sinne des Wortes, wo man auch lediglich für einen Aperitif einkehren kann. Anna Barbina, die Besitzerin, hat ihre Initialen in den Namen der Gast-



stätte integriert, um zu betonen, dass hier ihre Essenz und ihre kulinarische Vision voll zum Tragen kommen.

www.abcontempo.it



Mortegliano
Via Divisione Julia, 14
33050 Mortegliano UD
T. 0039 0432 760 187
info@danando.it

Trattoria Da Nando

Gourmet-Restaurant

⌚ Mi-Sa: 12-15 / 18-23;

So: 12-18

⌚ Bar, Mi-Sa: 10-2; So: 10-19

Ruhetag: Mo, Di

__ PLÄTZE: 100 innen; 60 aussen;

__ 200 Plätze im Empfangsraum

__ PREISKLASSE: über € 40

__ SPRACHEN: EN; DE



Das Haus, in dem das Personal der Trattoria Da Nando seine Gäste seit fünf Generationen bedient, bietet ein komfortables und einladendes Ambiente. Die typische Küche des Restaurants ist streng mit der kulinarischen Tradition des Friauls und mit



den Erzeugnissen des Gebiets verbunden. Die Zutaten verarbeitet die Küchenbrigade je nach der Jahreszeit und den Empfehlungen von Ivan, dessen Inspiration für die angebotenen Gerichte zum Mittelpunkt begeisterter Präsentationen im Speisesaal wird. Die umfangreiche Weinkarte umfasst 80.000 Flaschen, von denen 22.000 aus anderen Weinbaugebieten stammen.

www.danando.it

www.villachazil.it



Pasian di Prato
Via D'Antoni, 21
33037 Pasian di Prato UD
T. 0039 0432 662 001
info@antonuttivini.it

Antonutti Vini

⌚ Mo-Fr: 8-17.30

Ruhetag: Sa, So

___ BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

15 Personen

___ FLÄCHE: 68 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 1.000.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN; DE; FR



Antonutti Vini präsentiert sich mit einer genau hundertjährigen Geschichte, einer großen und qualifizierten Produktion und dem Vergleich zwischen vier Generationen mit einer beneidenswerten Visitenkarte.



Das in Pasian di Prato ansässige Unternehmen, das von Adriana Antonutti und ihrem Mann Lino Durandi geleitet wird, verfügt über fünfzig Hektar Weinberge im DOC-Gebiet Friuli Grave. Die Böden, sowohl die mageren und steinigen am rechten Ufer des Tagliamento als auch die schweren und lehmigen, werden sorgfältig bewirtschaftet, um die Eigenschaften jeder Rebsorte zu respektieren. Mit einer Produktion von über einer Million Flaschen entwickelt sich die Palette der Weine ständig weiter. Die Weißweine werden aus stilistischen Gründen nicht in Holz ausgebaut, um die Klarheit des Geruchs und des Geschmacks, die Einfachheit und den Reichtum der Nuancen zu erhalten. Die

Rotweine, vollmundig und samtig, werden in Tonneaux ausgebaut, um das Potenzial der roten Rebsorten hervorzuheben, darunter Poppone, ein Verschnitt von Merlot aus überreifen Trauben und Pignolo, einer autochthonen friulanischen Sorte. Das Angebot umfasst auch Schaumweine nach klassischer und Charmat-Methode. Der elegante Firmensitz in Pasian di Prato steht für Weinkellerführungen und Verkostungen zur Verfügung.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Ribolla Gialla, Pinot Grigio, Pinot Grigio Ramato, Chardonnay, Friulano, Sauvignon, Traminer Aromatico
ROTWEINE: Pinot Noir, Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Refosco P.R., Rote Trauben, Novello a.

SCHAUMWEIN: Ribolla Gialla Spumante, Prosecco, Metodo Classico
SÜßWEIN: Passito.



Pavia di Udine
Via Cavour, 2 - Fraz. Persereano
33050 Pavia di Udine UD
T. 0039 0432 675 242
borgononino@nonino.it

Borgo Nonino - Boutique e tour Distilleria

⌚ Di-Sa: 10-12.30/14.30-18.30

Ruhetag: So, Mo

⌚ Borgo Nonino: Di-Sa:

10-12.30 / 14.30-18.30

Ruhetag: So, Mo

___ VERKOSTUNG: 50 Plätze

___ PREISKLASSE: über € 21

___ SPRACHEN: EN; DE



Im Januar 2020 wird Nonino Distillatori vom Wine Enthusiast zur "Besten Destillerie der Welt" ernannt, zur Spirituosenmarke und zum Brenner des Jahres 2019, zum ersten Mal für Italien und für Grappa. Die



Familie Nonino widmet sich seit 1897 der Kunst der Destillation und feiert in diesem Jahr ihr 50-jähriges Bestehen mit der Monovitigno® Nonino Grappa Revolution, die 1973 von Giannola und Benito Nonino ins Leben gerufen wurde, indem sie den Trester der Picolit-Traube separat destillierten und den Grappa vom Aschenputtel zur Königin der Destillate machten, wie die Fallstudie der LSE London School of Economics 2017 belegte. 1975 gründeten die Noninos den Nonino Risit d'Aur - Barbatella d'oro Award mit dem Ziel, die alten autochthonen friaulischen Weinreben zu fördern, zu belohnen und offiziell anzuerkennen und die biologische Vielfalt des Gebiets zu erhalten; 1984 schufen sie den Acquavite

d'Uva, ÜE® durch Destillation ganzer Trauben. Im Laufe der Jahre erhielt der Betrieb zahlreiche Auszeichnungen: Im Jahr 2020 wird die Destillerie von dem weltweit bekannten Weinmagazin Wine Enthusiast sogar zur „Spirit Brand/Distiller of the Year 2019“ (Beste Destillerie des Jahres 2019) gewählt! Antonella, Cristina und Elisabetta, die einerseits in der Tradition verankert sind und andererseits mit Blick in die Zukunft voranschreiten, glauben seit 2007 an die Vielseitigkeit der italienischen Brennkunst und haben die Bewegung #BEBRAVEMIXGRAPPA ins Leben gerufen. Damit haben Sie den Grappa als Cocktail-Zutat bei Mixologen aus aller Welt bekannt gemacht und der gesamten Kategorie neue Wege eröffnet. Besuchen auch Sie die Brennerei Borgo Nonino und erfahren Sie mehr über die Kunst der Destillation.

PRODUKTE

Grappa Cru Monovitigno®, Grappa Monovitigno®, Grappa Monovitigni®, Grappa Riserva Millesimata und Grandi Riserve, Grappa Tradizione, ÜE® Cru Monovitigno® - Single varietal, ÜE® Monovitigno®, ÜE® Riserva Anniversary, ÜE® Große Jahrgangsreserven, Gioiello® Honey Distillate, Frut® Fruit Distillate, Frut® Riserva, Prunella Mandorlata®, Amaro Quintessentia®, Amaro Riserva, GingerSpirit Ginger Distillate und der Aperitif Nonino Botanical Drink.



Remanzacco
via Case in Magnis, 56
33047 Remanzacco UD
T. 0039 328 336 0245
malina0@rocketmail.com

Casali Magnis

① Mo-So: nur auf Reservierung

__ VERKOSTUNG: 30 Personen

__ FLÄCHE: 2 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 9000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN; SL



In den Colli Orientali, in Ziracco di Remanzacco entstand der Landwirtschaftsbetrieb Casali Magnis im Jahr 2000 aus dem Wunsch des Gründers, in seine Heimat zurückzukehren. Heute können Sie einen kleinen Landhof entdecken, der sich durch ein einfaches und familiäres Umfeld auszeichnet, in dem Sie die typischen Produkte der Gegend (insbesondere Wein, Salami, Käse, Polenta und hausgemachtes Brot) und eine lebendige Atmosphäre mit improvisierten musikalischen Momenten, alten Schallplatten und Juke-Boxen teilen können. Der unterirdische Keller ist einer Entwicklung ausgesetzt: von der antiken Weinpresse zu modernen Pressen, von Fiberglas zu Edelstahl und Holz, von frischen Weinen zu reiferen und strukturierten. Hier kann man Friulano Aitoc, Ribolla Gialla (sowohl als Schaumwein als auch still), Merlot, Cabernet und Nostran, den lokalen Refosco, verkosten. Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen in Prestento, Montina und Togliano. Der Respekt vor der Umwelt und vor der Unverfälschtheit des Produktes hat sich in einem virtuoseren Crescendo etabliert. Die Reben werden von Hand gepflegt, Herbizide und schädliche Produkte sind verpönt. Im Weingut findet eine minimale Verarbeitung statt, wobei Tradition

und von der Natur geleitete Rhythmen vorherrschen. Das Restaurant hat zwei Räume und einen großen überdachten Außenbereich, der für Gruppen von bis zu 60 Personen geeignet ist. Das Landgut



ist bequem mit dem Auto, zu Fuß oder mit dem Fahrrad zu erreichen, und zwar über Radwege, die das Anwesen berühren: die "4 anei dal Nord n°3 - Dei 4 pioppi"

PRODUKTE

WEIßWEINE: Friulano, Ribollution, Verduzzo.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Nostran.

SCHAUMWEINE: Ribolla gialla.

ANDERE PRODUKTE: Honig, Wurstwaren, Käse, Essig



Remanzacco
Via Pasini Vianelli, 9 - Fraz. Orzano
33047 Remanzacco UD
T. 0039 0432 649 258
T. 00 39 345 144 3594 (Osteria Malina)
info@vignedelmalina.com

Vigne del Malina

① Mo-Fr: 10-14 / 17-21; Sa, So: 10-14

Außerordentliche Öffnungszeiten:

an den Feiertagen 6. Januar, 25. April,

1. Mai, 2. Juni, 1.

November 10-14 geöffnet.

__ PLÄTZE: 40 Stehplätze; 80 Sitzplätze

__ VERKOSTUNG: nur auf Reservierung

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ FLÄCHE: 10 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen

__ GASTSTÄTTE: Osteria Malina

__ SPRACHEN: EN; ES



Vigne del Malina ist ein Weingut, das sich seit drei Generationen der Herstellung von Weinen mit langer Reifung und Verfeinerung widmet. Jeder Produktionsschritt, wie z.B. der Rebschnitt, die Weinlese und die Weinbereitung, wird spezifisch durchgeführt, um die Langlebigkeit des Endprodukts zu gewährleisten. Jeder einzelne Prozess wird vor Ort durchgeführt, wobei nur die eigenen Trauben verwendet werden, die in Orzano auf den 10 Hektar Weinbergen, die im antiken Bett des Flusses Malina, dem Namen und Symbol der Kellerei, verwurzelt sind, biologisch angebaut werden. Die Reben atmen und genießen die Artenvielfalt, auch dank der Synergie mit den Bienen, die an diesen Orten auf Nahrungssuche sind und ständig die Gesundheitsbedingungen überwachen. Wir befinden uns inmitten der Grave-Zone, mit steinigem Schwemmlandböden („grave“ bedeutet auf Friaulisch „Steine“). Das Klima zeichnet sich durch eine große Temperaturspanne und einer konstanten Luftzirkulation aus. Auf diesen Böden entstehen und wachsen sehr strukturierte Weine, die einzigartige organoleptische Eigenschaften annehmen, sich mit der Zeit verbessern und nicht aufhören, sich zu entfalten. Die



Weinkellerei befindet sich in Pasini Vianelli, in der gleichnamigen Villa, und setzt auf Gastfreundschaft mit Räumlichkeiten für Weinverkostungen, Führungen, gesellige Bewirtungen und Veranstaltungen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Pinot Grigio, Chardonnay und Sauvignon.

ROTWEINE: Merlot, Refosco dal Peduncolo Rosso und Cabernet Franc.

SÜSSWEINE: Pinot Grigio Ram, Chardonnay Aur, Sauvignon Aur



Tavagnacco
Via Matteotti, 7
33020 Tavagnacco UD
T. 0039 0432 660 240
info@algrop.com

Ristorante Al Grop

Gourmet-Restaurant

⌚ Do-Mo: 12-14.30 / 19-22.30

Ruhetag: Di, Mi

PREISKLASSE: über € 40

PLÄTZE: 150 Plätze

UNTERKUNFT: *Hotellerie La Locanda*

del Grop

SPRACHEN: EN



Die Trattoria Al Grop hat eine warme und familiäre Atmosphäre und befindet sich hinter dem herrlichen jahrhundertealten Park der Villa di Prampero. Im Sommer kann man auf



der Terrasse mit Blick auf den Park speisen. Die Küche, die eine wahre Bastion der friaulischen Tradition darstellt, hat den Spargel zu ihrem kulinarischen Wahrzeichen gemacht. Im Winter wird jeden Montag Fleischartopf serviert. Die Auswahl an Weinen von friaulischen und anderen italienischen Winzern ist sehr groß.



Tavagnacco
Via Ribis, 15/17 - Fraz. Adegliacco
33010 Tavagnacco UD
T. 0039 0432 575 335
T. 0039 338 346 0548
info@agriturismotonutti.it

Tonutti Vini e Vigneti

⌚ Mo-Sa: 10.30-13.30/16.30-20;

So: 10.30-13.30

VERKOSTUNG: 40 Stehplätze; 20 Sitzplätze

BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

FLÄCHE: 7 Hektar; Getreide Wiesen

Wälder 60 Hektar

JAHRESPRODUKTION: 20.000 Flaschen

UNTERKUNFT: *Agriturismo Tonutti*

SPRACHEN: EN



Ursprünglich war das Weingut ein historisches Anwesen des Grafen Florio, das 1912 von der Familie Tonutti erworben



wurde. Es befindet sich in Adegliacco di Tavagnacco, im DOC-Gebiet Friuli Grave. Die Qualität der im Weinberg gewonnenen Trauben stellt das wertschöpfende Element dar, auf der die Qualität der Produktion beruht. Eine Besonderheit, die aus dem Respekt vor der Natur und der Pflanzenphysiologie erwächst. In der Tat bringt der

Betrieb umweltschonende Behandlungen und Schnitttechniken zum Einsatz, die den Reben ermöglichen, gesund und langlebig zu wachsen. Auf diese Weise sind die erzeugten Weine strukturierter und ausgewogener und man kann die Eigenschaften wahrnehmen, die das Terroir den Trauben verleiht.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Chardonnay.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc,

Refosco dal Peduncolo Rosso.

SCHAUMWEINE: Ventisettesimo

miglio – Brut aus Chardonnay-Trauben.

SÜSSWEINE: Lunatic aus Verduzzo-Trauben,

Spirit Friulian Grappa aus gemischten

Trestern der Weine.



Udine
Via Artico di Prampero, 2
33100 Udine UD
T. 0039 0432 501 066
info@allatavernetta.com

Hostaria alla Tavernetta

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Di-Sa: 12-15 / 19-23.30

Ruhetag: Mo, So

Saisonale Schließungen: eine Woche nach dem Dreikönigstag im Januar; die letzten zwei Wochen in Juni

___ PREISKLASSE: € 30-40

___ PLÄTZE: 90 innen; 40 aussen

___ SPRACHEN: EN; DE



Die Hostaria alla Tavernetta wurde 1950 in den Nebengebäuden des Palazzo di Prampero aus dem 18. Jahrhundert eröffnet und hat die eklektische Persönlichkeit ihrer Besitzer übernommen. Die Gastfreundschaft ist eine der Stärken des Restaurants, das auf die Erfahrung von Roberto Romano, die Anmut von Giuliana Petris und seit

kurzem auch auf den Enthusiasmus ihres Sohnes Matteo, eines Sommeliers, zählen kann. Ihre Leitung begann im Jahr 2003 und machte das Restaurant sofort zu einem der einladendsten im Zentrum von Udine. Der feste Bestandteil ist das Territorium mit seinen Qualitätserzeugnissen. Die Sorgfalt für Qualität, Respekt für die Jahreszeiten sowie die Ausschöpfung von Traditionen, ohne dabei Kontaminationen zu verschmähen, wird mit Küchenchef Eddi Riotto geteilt.



Udine
Viale Tricesimo, 276
33100 Udine UD
T. 0039 0432 545 096
hotel@ladimore.it

Il Fogolar Là di Moret

Gourmet-Restaurant

⌚ Mo: 19.30-22; Di-Sa: 12-14 / 19.30-22

So: 12-14

___ PREISKLASSE: über € 40

___ PLÄTZE: 70 innen

___ UNTERKUNFT: Hotel Là di Moret

___ SPRACHEN: EN; DE



Seit 1905 bewahrt und erneuert die Familie Marini – heute in der fünften Generation – eine Adresse, die in Friaul-Julisch Venetien zu einem Maßstab für die Qualität der Küche und der Gastfreundschaft geworden ist: das Ristorante Fogolar. Ein intimer Gastraum, der sich um den Fogolar gruppiert, ein authentisches Symbol für Wärme und Geselligkeit in der friaulischen Kultur. Über ein Jahrhundert Geschichte und Hingabe an die Gastlichkeit. In der Küche interpretiert Chefkoch Alberto Tonizzo mit großer Sorgfalt den Dialog zwischen Meer und Hinterland – durch eine sorgfältige Auswahl der Zutaten, die von der Saisonalität und der tiefen Verbundenheit mit der Region geprägt sind.



Udine
Via Rialto, 2
33100 Udine UD
T. 0039 0432 299 455
udine@lacompaniadelprosiutto.com

La Prosciutteria IE Udine

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Mo-So: 7.30-24

___ PREISKLASSE: € 20-30

___ PLÄTZE: 30 innen; 50 aussen

___ SPRACHEN: EN



Die Prosciutteria IE Udine ist ein Juwel im Herzen von Udine. Sie ist in einem historischen Gebäude untergebracht und bietet eine gemütliche Atmosphäre in einer Fußgängerzone im Zentrum einer der schönsten Städte Friauls. Sie ist der perfekte Ort für jeden Moment des Tages: vom Frühstück bis zum Abendessen. Hier können Sie den berühmten San Daniele-



Schinken DOP. genießen, begleitet von einer reichhaltigen Auswahl an Gerichten aus unserer Küche, Cocktails und Aperitifs. Wenn Sie etwas mehr möchten, finden Sie nur wenige Schritte entfernt die Piccolo Bar mit über 150 Weinen und köstlichen Tapas für ein umfassendes Speise- und Weinerlebnis.



Udine
Via Piave, 2/A
33100 Udine UD
T. 0039 0432 216 45
osteria-aquilanera@hotmail.com

Osteria Aquila Nera

Italianisches Restaurant

⌚ Mo, Di, Do-Sa: 12-14.30/19-22.30
Ruhetag: Mi, So
__PREISKLASSE: über € 40
__PLÄTZE: 22 innen; 24 aussen
__SPRACHEN: EN; DE



Die Osteria Aquila Nera wurde im Frühjahr 2011 von Luca und Patrizia Masarotti ins Leben gerufen. Die ganze Aufmerksamkeit gilt dem Gast, der sich wohlfühlen soll. Oder besser gesagt, sich wie zu Hause fühlen soll. Diese Absicht hat eine konkrete Umsetzung, die durch ein Rezept geht, das buchstabengetreu be-



folgt und interpretiert wird: Verwendung von frischen, qualitativ hochwertigen Nischenprodukten; Aufmerksamkeit für den Kunden; Änderung der Speisekarte alle fünf Wochen; eine große Auswahl an lokalen Weinen. Die Gerichte sind das Ergebnis der Leidenschaft des Küchenchefs Jacopo und Samuele Candelo, die auf dem Respekt vor den Rohstoffen und ihrer Saisonalität, auf der Suche nach Exzellenz und auf der friaulischen Tradition beruht. Im Speisesaal ist es die Aufmerksamkeit und Sorgfalt von Luca und Patrizia, den Besitzern der Aquila Nera, und ihren Mitarbeitern, die den Gästen den Genuss des Essens, des Beisammenseins und des Wohlbefindens vermitteln.

www.aquilanera.biz



Udine
Via Valvason, 4
33100 Udine UD
T. 0039 0432 508 982
info@vitellodoro.com

Vitello d'Oro

Gourmet-Restaurant

⌚ Do-Mo: 12-14/19-22; Mi: 19-22
Ruhetag: Di
Sommerzeit: Mo:12-14/19-22;
Di, Mi: 19-22; Do-Sa: 12-14/19-22
Ruhetag: So
__PREISKLASSE: über € 40
__PLÄTZE: 50 innen; 50 aussen
__SPRACHEN: EN; DE; FR



Nur wenige Meter von der Piazza San Giacomo entfernt finden Sie das Restaurant Vitello d'Oro, ein Wahrzeichen der städtischen Gastronomieszene. Es befindet sich in einem Haus aus dem frühen neunzehnten Jahrhundert, das auf dem zweiten Stadtmauerring aus dem dreizehnten Jahrhundert ruht. Chefkoch Massimiliano Sabinot interpretiert die lokale Tradition der Meeresfrüchte mit kreativer Hand und bietet einige wiederentdeckte friaulische Gerichte, die die Besonderheiten und Eigenheiten des Gebiets hervorheben. Bemerkenswert ist die Auswahl an regionalen, nationalen und ausländischen Weinen. Eine kürzliche Renovierung hat historische Details ans Licht ge-



bracht und die vier Räume des Restaurants durch einen zeitgenössischen, warmen und eleganten Stil ergänzt, in dem ein antiker Fogolar im Mittelpunkt steht. Im Sommer können Sie draußen im gemütlichen Garten speisen.

www.vitellodoro.com



Beeinflusst von den Traditionen des benachbarten Ex-Jugoslawiens und den Kulturen der Völker der



ehemaligen österreichisch-ungarischen Monarchie bietet **Triest** dem Besucher die Pracht einer Stadt von einzigartiger Schönheit, aber auch die Bereitschaft, ihn mit Gerichten und Erzeugnissen zu begeistern, die von der Adria bis zu dem Hinterland



reichen, aus dem täglich hochwertige Zutaten wie das **Oliveöl Tergeste DOP** kommen. Die historischen Cafés im



Zentrum und die typischen **Triester Buffets**, in denen man Spezialitäten wie **Porcina** oder gekochten **Schinken mit Meerrettich und Senf probieren kann**,



sind einen Besuch wert. In der Umgebung der Stadt bietet das felsige Kalksteinplateau des **Karsts** eine spektakuläre Landschaft, die sich durch eine Flora und Fauna von großer naturalistischer



Bedeutung auszeichnet. In diesem Gebiet werden charaktervolle Rotweine wie der **Terrano** und stark mineralisch geprägte Weißweine wie der **Vitovska** und der



Malvasia erzeugt. Zu diesem Gebiet gehört auch das Dorf **Prosecco**, dessen Name mit der Gebietsbezeichnung der gleichnamigen DOC verbunden ist. Bei einer Reise in den Karst sollte man unbedingt in einer **Osmize** einkehren, traditionellen Gaststätten, die oft in Privathäusern untergebracht sind und in denen Eier, Wurstwaren, köstliche Käsesorten wie **Jamar** und köstliche hausgemachte Nachspeisen verkauft und verzehrt werden.

Triest und seine Region, ein gastronomisches Paradies





Duino-Aurisina
Loc. Malchina, 58/A
34011 Duino Aurisina TS
T. 0039 333 935 2809
T. 0039 040 290 7049
info@pipan-klaric.it

Azienda Agricola Pipan Klaric

🕒 Mo-So: 11-22

___ UNTERKUNFT: *Encanto Agriturismo*
und Private Spa

___ SPRACHEN: EN; ES; SL



Pipan Klaric ist eine grüne Oase im Herzen des Triester Karsts, nur wenige Schritte vom Meer entfernt und mit den Bergen im Hintergrund, sowie ein Bauernhof, der aus den Trauben der eigenen Weinberge, die sich über etwa zwei Hektar an der Grenze zwischen Italien und Slowenien erstrecken, hervorragende Weine produziert. Im Jahr 2010 öffnete das Weingut seine Türen für die Öffentlichkeit als *Osmiza* und zwei Jahre später auch als Ferienhof: ein entspannender Winkel, in



dem man einfache und unverfälschte lokale Erzeugnisse genießen kann, die von einem guten Glas Wein begleitet werden.

PRODUKTE

Hausgemachte Salami, Käse und Wein.



Monrupino
Loc. Rupingrande, 49
34016 Monrupino TS
T. 0039 349 365 0761
milicwine@gmail.com

Damijan Milic

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

Osmiza ist auch zu Ostern, Ende August und Oktober geöffnet

___ VERKOSTUNG: 15 Personen

___ FLÄCHE: 2 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ SPRACHEN: EN; DE; SL



In der Gegend von Monrupino, im Triester Karst, produziert Damijan Milic autochthone und natürliche Weine, die nach den Regeln des biologischen Landbaus verarbeitet werden. Sie sind mit dem Zertifikat „Integrierter Pflanzenschutz“ versehen, das für die Anwendung natürlicher Methoden in allen Phasen der Weinherstellung steht. Sie können auch die traditionellen „hausgemachten“ Wurstwaren von ihren Schweinen probieren, die in der Osmiza angeboten werden.

PRODUKTE

Vitovska, Terrano, Malvasia Istriana.





Monrupino
Loc. Repen, 45
34016 Monrupino TS
T. 0039 339 714 2498
skabarwines@gmail.com

Skabarwines

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung

___ VERKOSTUNG: 80 Sitzplätze

___ FLÄCHE: 3 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 7.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: über € 21

___ SPRACHEN: EN; SL; HR



Wie viele Betriebe in der Karstregion ist auch die Geschichte des Landguts von Milos Skabar in Monrupino bei Triest in vergangenen Generationen verwurzelt. Bereits im 19. Jahrhundert besaß der Urgroßvater von Milos Weinberge, Gemüsegärten und Vieh, hauptsächlich zur Selbstversorgung. Sein Vater war Nebenerwerbslandwirt, aber die eigentliche Wiedergeburt des Weinguts begann im Jahr 2011, als Milos beschloss, seiner Leidenschaft für das Land zu folgen. Er wandte sich von konventionellen Praktiken ab und begann mit der Herstellung von Gebietsweinen, wobei er die Weinberge sorgfältig pflegte und leidenschaftlich Schweine in freier Wildbahn züchtete. Im Jahr 2013 eröffnete Milos eine Verkaufsstelle, die „Osmiza“, wie sie in der Region Triest üblich ist. Diese für die Karsthochebene zwischen Italien und Slowenien typischen Lokale sind Orte, an denen Weine und lokale Produkte direkt in den Kellern der Bauern, die sie erzeugen, verkauft und konsumiert werden. Das Jahr 2018 markiert einen wichtigen Meilenstein mit der Abfüllung der ersten Flaschen IGT-Wein.



PRODUKTE

SCHAUMWEINE: Prosekar (Glera, Vitovska und Malvasia).

WEISSWEINE: Vitovska, Monkolan - Wein aus Amphoren, Blend (Vitovska, Malvasia, Glera und Tocai), Malvasi.

ROTWEINE: Terrano - ein autochthoner Wein aus Karst und Gruda - Blend (Merlot und Teran).



Muggia
Strada delle Saline, 30
34015 Muggia TS
T. 0039 040 232 306
info@birracampagnolo.it

Birra Campagnolo

🕒 Di, Do: 15-22; Fr, Sa 12-23

Ruhetag: So, Mo

___ VERKOSTUNG: 40 Plätze

___ JAHRESPRODUKTION: 15.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: € 11-20

___ SPRACHEN: EN



Birra Campagnolo entstand 2007 in Muggia in der Provinz Triest. Die Brüder Campagnolo, die in dieses Getränk und das gesamte Verarbeitungsverfahren verliebt sind und über die Kompetenz für Industrieautomation verfügen, beschließen, infolge einer unvergesslichen Dänemark-Reise die Tätigkeit aufzunehmen. Von Anfang an war es Absicht, ein Qualitätserzeugnis mithilfe erstklassiger Zutaten und auf die Einzelheiten achtend zu schaffen. Zu Ehren des aufnehmenden Hauptorts huldigt die Brauerei der Bora, Name der starken „Windböen“, nach der die Biere benannt werden. Diese werden weder gefiltert noch pasteurisiert und zeichnen sich durch die hochwertigen Rohmaterialien, langen Reifezeiten, Flaschengärung und temperaturkontrollierte Veredelung aus. Aus der Verbindung von Gerste und Trauben wird ein Spezialbier hergestellt. Es trägt den Namen „Capriccio di Bacco“ und alljährlich im September wählen die Brüder Campagnolo die Trauben eines lokalen Erzeugers aus, um ein einzigartiges, äußerst hochwertiges Produkt zu erhalten. Die Entwicklung von Geschmacks- und Duftnoten ist gegensätzlich, aber stets harmonisch und erzeugt intensive und ausgewogene Aromastoffe am Gaumen. Der Betrieb verfügt über einen Taproom und einen großen mit Gartenmöbeln ausgestatteten Probiergarten, in dem die Biere mit typischen Produkten der



Gegend verkostet werden können. Das Bier ist auch in Flaschen in zwei verschiedenen Formaten im angeschlossenen Laden erhältlich. Eine weitere Besonderheit ist die Herstellung von handgefertigten Stielgläsern in der Hauseigenen Töpferwerkstatt.

PRODUKTE

Weizen Bora Ciara, Pils Borin, Rotes Münchner Spezialbier Bora Scura, Rotes Doppelmalz ALE Neverin, Tschechisches Bier Refolo, Helles Doppelmalz ALE IPA Striga, Helles Bier mit Honiggeschmack Millefiori, Gersten- und Traubenmost-Spezialbier Capriccio di Bacco.



Muggia
Loc. Pisciolon, 37
34015 Muggia TS
T. 0039 348 611 0712
bruno.lenardon@hotmail.it

Lenardon Bruno

🕒 Mo-Sa: 9-12 / 15-18

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 10 Personen nur
auf Reservierung

__ FLÄCHE: 2 Hektar Weinberge;
1,5 Hektar Olivenhain

__ JAHRESPRODUKTION: 8.000/9.000
Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN; SL

Das Gebiet, in dem sich der landwirtschaftliche Betrieb Lenardon befindet, eignet sich dank des günstigen Mikroklimas, das durch das Zusammentreffen der kalten Winde der Karsthochebene, der Meeresbrise aus dem Golf von Triest und der warmen Sonne Istriens entsteht, hervorragend für den Anbau von Oliven und Reben. Die Tätigkeit wurde vor mehr als 100 Jahren von der Familie Lenardon aufgenommen. Der Betrieb besteht aus zwei Hektar Weinbergen und anderthalb Hektar Olivenhainen auf terrassenförmig angelegten Felsböden, die von den typischen Trockenmauern gestützt werden, mit einem Klima, in dem sich Regenzeiten mit langen Trockenperioden abwechseln, die von Bora-Winden durchweht werden. Der Landwirtschaftsbetrieb war Gegenstand eines wichtigen geschichtlichen Ereignisses, das kürzlich auch von National Geographic dokumentiert wurde, da das Memorandum vom 5. August 1954 das Haus in zwei Teile aufteilte, von denen einer zu Italien und einer zu Jugoslawien gehörte; erst 1956 wurde das Haus Italien zugesprochen. Die gesamte Arbeit der Produktverarbeitung ist in dem Satz zusammengefasst: „Wenn das Öl von der Natur gemacht wird, wird der Wein vom Menschen gemacht“. Bei den Rebsorten handelt es sich um Malvasia Istriana, Refosco Nostrano und Peduncolo Rosso, weißen und gelben Moscato und den äußerst seltenen Moscato rosa di Parenzo; die Weine werden alle reinsortig, trocken,

vinifiziert und ausschließlich in Edelstahlfässern gelagert, um dem Verbraucher die Eigenschaften der lokalen Rebsorte ohne Zusatz von Holz zu bieten. Alle Weine zeich-



nen sich durch Ausgewogenheit, Harmonie, Eleganz, Finesse, Duft und Wohlgeschmack aus. Es werden zwei Arten von nativem Olivenöl extra hergestellt: ein reinsortiges Öl aus 100% Bianchera, einer autochthonen Sorte aus der Provinz Triest, und ein Öl, das aus den fünf Olivensorten Bianchera, Carbona, Leccino, Pendolino und Frantoio hergestellt wird und DOP TERGESTE zertifiziert ist.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Malvasia IGP Venezia Giulia, Arium.

ROTWEINE: Refosco IGP Venezia Giulia, Elysium.

OLE: Tergeste DOP, Bianchera.



Ronchi dei Legionari
Piazza San Tommaso, 18
34077 Ronchi dei Legionari
T. 0039 334 619 1835
marco.barducci@vinibarducci.it

Barducci

🕒 Mo, Mi: 16-18.30

Di, Do-Fr: 9.30-12.30 / 16-18.30

Sa: 9.30-12.30 / 14.30-19

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 10 Personen

__ FLÄCHE: 18 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 1000 Hektoliter

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN; DE



Die Geschichte des Landwirtschaftsbetriebs Barducci reicht in die 1950er Jahre zurück, als Carlo, der ursprünglich aus Florenz stammte, hier etwas Land kaufte, um Futter für seine Traber anzubauen. Die kiesige und lehmige Beschaffenheit des Bodens veranlasste ihn und dann auch seinen Sohn Franco dazu, Weinreben anzupflanzen, die in diesem im alten Flussbett des Isonzo gelegenen Gebiet eine ideale Wahl darstellen. Die Geschwister Enzo, Giancarlo und Annarita, die die dritte Generation der Familie Barducci bilden, geben dem Wein dann ein neues Gesicht: Sie füllen ihn in Flaschen ab und schaffen eine Weinmarke, die den Menschen vor Ort „am Herzen liegt“. Heute ist der Betrieb dabei, an die vierte Generation überzugehen: Marco und Maria Carla haben sich nach verschiedenen internationalen Erfahrungen in anderen Branchen dazu entschlossen, an den Ort ihrer Kindheit zurückzukehren und der Welt die Türen zu ihrem Unternehmen und der typischen Rebsorte „Frasca“ zu öffnen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Chardonnay, Pinot Grigio, Bianco, Malvasia.

SCHAUMWEINE: Ribolla Gialla.

ROTWEINE: Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Merlot.





Ronchi dei Legionari
Via Mitraglieri, 2
34074 Ronchi dei Legionari GO
T. 0039 0481 786 802
info@doville.it

Do Ville

🕒 Mo-Fr: 9-17

Sa, So: nur auf Reservierung,

— VERKOSTUNG: 12 Sitzplätze

— FLÄCHE: 20 Hektar DOC Isonzo

— JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; DE; SL



Der Name Do Ville geht auf das goldene Zeitalter von Aquileia zurück, als die Region als eines der wichtigsten strategischen Gebiete des Römischen Reiches galt. So fan-



den sich zwischen Ronchi dei Legionari und Terzo di Aquileia eine Reihe von Praedia: fruchtbare Landgüter, die von Freigelassenen bewohnt und verwaltet wurden und von den römischen Patriziern für ihre kluge Bewirtschaftung und die hervorragende Qualität des hier produzierten Weins geschätzt wurden. In der Nähe von San Polo und Vermeigliano hat man die historischen Überreste zwei dieser Landgüter gefunden: Die Weinberge befinden sich genau in dieser Gegend, der Name des Weinguts unterstreicht ihre Bedeutung. So soll der Name des Weinguts die erklärte und unauflösbare Verbundenheit mit den Wurzeln der Tradition unterstreichen, die den friaulischen Weinen ihre Noblesse verleiht. Ein berechtigter Verweis auf Wissen und Fachkenntnis und den Respekt vor der Kunst reiner Weinherstellung. Der Besuch des

www.doville.it

Weinguts ist ein geselliges Erlebnis für die ganze Familie, bei dem Ihnen der Beruf des Winzers von der Rebe bis hin in den Weinkeller erklärt wird und Sie verschiedene Früchte probieren können, die die Natur zur jeweiligen Jahreszeit bietet. Es werden drei verschiedene Verkostungen angeboten.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Giuliano (Friulano),
Malvasia Istriana, Chardonnay, Sauvignon,
Pinot Grigio.

ROSÉ WEINE: Cabernet Sauvignon.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Sauvignon.

ANDERE PRODUKTE: Olivenöl.



San Dorligo della Valle
Loc. Aquilinia, 420
34018 San Dorligo della Valle TS
entrata da Via Flavia di Aquilinia
T. 0039 338 918 6872
bianchera@yahoo.it

Fior Rosso 1823

🕒 Mo-So: 9-18

— VERKOSTUNG: 55 Stehplätze;

25 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: 55 Personen

— SPRACHEN: EN; DE



Entdecken Sie Fior Rosso 1823, ein Spitzenunternehmen für die Herstellung von nativem Olivenöl extra aus den autochthonen Sorten Bianchera di Trieste und TERGESTE D.O.P. Das Unternehmen von Adriana Zeriul mit Sitz in San Dorligo della Valle, in der



Provinz Triest, verkörpert die Tradition und die Leidenschaft für die Herstellung von hochwertigem Öl. Mittelintensive fruchtige Aromen von Artischocke, Mandel und Tomate verbinden sich harmonisch, während der Geschmack ein einzigartiges Gleichgewicht von Bitterkeit und Schärfe bietet. Das mit zahlreichen Preisen und Auszeichnungen prämierte Öl Fior Rosso 1823 ist ein sensorisches Erlebnis, das jedes Gericht veredelt und sich sowohl für die mediterrane als auch für die kontinentale Küche eignet. Mit seinen eigenen Pflanzen und dem direkten Engagement für den Verbraucher garantiert Fior Rosso 1823 Reinheit und Qualität in jedem Tropfen.

PRODUKTE

Olivenöl Tergeste D.O.P.; auf Anfrage Wein, Käse, Aufschnitt.

www.fiorrosso.it



San Dorligo della Valle
Loc. Dolina, 528
34018 San Dorligo della Valle TS
T. 0039 348 306 3298
posta@radokocjancic.eu

Kocjancic Rado

- ① Mo-Do: nur auf Reservierung; Fr: 17-20;
Sa: 17-20 nur auf Reservierung
- ① Verkostungen und der Shop Fr, Sa: 17-20
- ___ VERKOSTUNG: 50 Personen
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- ___ FLÄCHE: 5 Hektar DOC Carso,
3 Hektar DOP Tergeste
- ___ JAHRESPRODUKTION: 18.000 Flaschen
- ___ PREISKLASSE: € 11-20
- ___ SPRACHEN: EN; DE; SL; HR



Auf dem letzten mergeligen Sandsteinhügel am Stadtrand von Triest gelegen, mit Blick auf das Meer und von den Bora-Winden im Winter heimgesucht und den sanften Mee-resbrisen im Sommer berührt, produziert



dieser Familienbetrieb Carso-Weine (DOC) und das Extra native Olivenöl Tergeste DOP. Hier werden uralte Reben kultiviert und Wein ist nicht nur ein Genuss für den Gaumen, sondern auch ein Element der Kultur und einer jahrtausendealten Tradition. Die gesamte Produktion von Kocjančič Rado ist biologisch und folgt den Gesetzen der Natur: es wird keine chemische Behandlung im Weinberg oder im Olivenhain durchgeführt; ebenso ist die Arbeit im Keller ganz natürlich und es gibt keine Zwangsgärung oder extreme Klärung. Die gesamte Weinproduktion ist den autochthonen Sorten von Triest gewidmet, wie z. B. Vitovska, Malvasia Istriana, eine weiße Cuvée aus jahrhundertealten

www.radokocjancic.eu

Reben, eine lokale rote Cuvée und in den besten Jahrgängen auch einige Reserven. Was das Öl betrifft, so werden hauptsächlich zwei einheimische Sorten produziert, die Belica-Bianchera (Slow Food Förderkreis) und die Buga. Dazu kommt eine Mischung aus alten lokalen Sorten.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Vitovska, Malvasia Istriana, Brežanka - hundertjähriger Weinberg, Pasik - Strohwein aus Gelbem Muskateller und Brika - spontan vergorener Schaumwein, auch als Pet Nat bekannt. ROTWEINE: Krogle - Cuvée aus Refosco, Merlot und Piccola Nera und Refosco Riserva. Belica EVO Öl - Bianchera DOP Tergeste und Slow Food Förderkreis, Buga und Blend - Olivenmischung aus einheimischen Sorten.



San Dorligo della Valle
Loc. Bagnoli della Rosandra, 546
34018 San Dorligo della Valle TS
T. 0039 346 759 0953
info@parovel.com

Parovel Vigneti Oliveti 1898

- ① Mo-Do: Geöffnet nach Voranmeldung
Fr, Sa: 11.30-18
Ruhetag: So
Mai, Juni, Juli ab dem ersten Do des Monats
traditionelle Osmiza, Öffnungszeiten 11-22
- ___ VERKOSTUNG: Do-So; 50 Sitzplätze
- ___ FLÄCHE: 15 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 45.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN



Die Leidenschaft für das Land und seine Früchte, Trauben und Oliven, zeichnet die Familie Parovel, eine alte Winzer- und Olivenbauernfamilie mit slowenischen Wurzeln, von Generation zu Generation aus. Am Fuße des Naturreservats Val Rosandra-



Dolina Glinščice, nur wenige Minuten von Triest entfernt, wo sich vor Tausenden von Jahren das Karstplateau in Richtung Istrien senkte und den Canyon bildete, durch den der Fluss Rosandra fließt. In diesem Gebiet wird dank der günstigen Lage der Böden, der Vielfalt der Rebsorten, der Eigenart des Bodens und des gemäßigten Klimas ein Wein mit idealen Haltbarkeitseigenschaften gewonnen. Die von der Familie Parovel seit 1898 angebauten Rebsorten sind die autochthonen Rebsorten des DOC-Gebiets Karst-Kras: der würzige Vitovska, der aromatische istrische Malvasia, der frische Glera, der säuerliche und farbenreiche Terrano und der authentische und

strukturierte Refosco d'Istria. Wenn Sie bereit sind für eine Reise durch den Geschmack, die Kultur der Region, die Natur und die Menschen, erwartet Sie die Weinkellerei, um zwei Welten zu genießen: Wein und Öl, Karst und Istrien. Inmitten der Ruhe des Naturparks Val Rosandra, der vom Karstkamm umschlossen wird, werden Verkostungen von autochthonen Karstweinen DOC und nativen Olivenölen extra Tergeste DOP angeboten. Sie können die Werte, die Emotionen, die Geschichte und die Leidenschaft kennen lernen, die seit jeher mit dem Gebiet verbunden sind, zu dem die Familie Parovel gehört: die Pastini von Barde, der Wiege der Parovel-Produktion, und die nach Süden ausgerichteten Terrassen sprechen vom Mittelmeer, von reifen Trauben und strukturierten Weinen mit großem Alterungspotenzial. Hinweis: Verkostungen nur von Donnerstag bis Sonntag.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Onavè Barde vitovska, Malvasia istriana, Visavi Bianco. ROTWEINE: Visavi Rosso Barde, Hodi Barde teran, IMÀ Barde refosco dal Peduncolo Rosso. SCHAUMWEINE: Audace prosecco DOC Trieste, Visavi Spumante Barde cuvée of malvasia and glera prosecco method

www.parovel.com



Savogna d'Isonzo
Via Brežiči, 22 - Loc. San Michele del Carso
34070 Savogna d'Isonzo GO
T. 0039 0481 882 488 / 882 005
T. 0039 331 984 6067
info@devetak.com

Lokanda Devetak

Gourmet-Restaurant

🕒 Mi-Do: 19-22.30

Fr-So: 12-22.30

Geschlossen: Mo, Di

🕒 Öffnungszeiten Bar/Restaurant (Sommer):

Sa-So: 10-22.30

___ PLÄTZE: 60 innen; 15 aussen

___ PREISKLASSE: über € 40

___ SPRACHEN: EN; DE; SL



In San Michele del Carso, dem Schauplatz des Ersten Weltkriegs, lebt die Familie Devetak, deren Vorliebe für Gastfreundschaft seit fünf Generationen, also seit 1870, weitergegeben wird. Avgustin Devetak betreibt



heute zusammen mit seiner Frau Gabriella und seinen Töchtern Sara, Tatjana, Tjaša und Mihaela ein Restaurant mit einer saisonalen Speisekarte und einem in Stein gehauenen Weinkeller, der 12.000 Flaschen aus aller Welt enthält, sowie ein Gasthaus für einfache Gerichte und einen landwirtschaftlichen Betrieb, der Marmeladen, Sirup, Nektar, Eingelegtes und Honig produziert. Seit 2007 ist es möglich, in einem der 8 Zimmer zu übernachten, die im alten Karststil eingerichtet und mit allem Komfort ausgestattet sind. Seit den 1990er Jahren Chiocciola Slow food und seit 2023 Stella Verde Michelin



Sgonico
Fraz. Samatorza, 21
34010 Sgonico TS
T. 0039 040 229 326
T. 0039 347 478 1748
info@colja.eu

Colja Jozko

🕒 Fr-So: 12-22.30

Ruhetag: Mo, Di, Mi, Do

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
70 Personen

___ FLÄCHE: 3 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 10.000 Flaschen

___ UNTERKUNFT: Agriturismo Colja Jozko

___ SPRACHEN: EN, DE, SL



Der Bauernhof Colja Jozko befindet sich im DOC-Gebiet Friuli-Carso, nur wenige Kilometer vom Meer und von Slowenien entfernt, im kleinen Dorf Samatorz. Hier werden Fleisch, Gemüse und Weine aus einheimischen Trauben produziert und verkauft, die in einem charmanten, in den Felsen gegrabenen Keller reifen, einem



Ort, der dem Wein ein ideales Umfeld zur Reifung mit stabiler Temperatur bieten kann. Der Weinanbau ist Teil der Geschichte dieses Betriebs, der entschieden hat, die bewährten Methoden der lokalen Tradition mit streng natürlichen Verfahren zu modernisieren und neue Pflanzsysteme für autochthone Rebsorten wie Vitovska, Malvasia und Terrano sowie hochmoderne Kriterien für die Weinherstellung einzuführen. Der Ferienhof bietet eine gesunde und unverfälschte Küche, die mit Erzeugnissen aus eigener Produktion zubereitet wird. Der Geschäftssitz ist in einer ruhigen Gegend

im Grünen gelegen und stellt einen idealen Ausgangspunkt dar, um den Triester Karst zu entdecken, in den Wäldern spazieren zu gehen, Fahrrad oder Mountainbike zu fahren und Schauhöhlen (Grotta Gigante, Grotte di San Canziano, Grotte di Postumia), Dolinen und Überreste des Ersten Weltkriegs zu besichtigen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Vitovska, Malvasia, Woman Vision, Sauvignon.

ROTWEINE: Terrano.

SCHAUMWEINE: JC Brut.



Sgonico
Via Sagrado, 1
34010 Sgonico TS
T. 0039 040 229 6672
info@ostrouska.it

Ostrouska

Agritourismus

① Mo-Fr: nur auf Reservierung
Sa, So: 10-22

An den Tagen der offenen Tür werden nur Gruppen mit mindestens 20 Teilnehmern nach Voranmeldung zugelassen.

___ VERKOSTUNG: 60 Sitzplätze
___ SPRACHEN: EN



Der Bauernhof Ostrouska, der schon immer ein Familienbetrieb war, ist seit 1986 als Ferienhof tätig. In Sagrado, im Herzen des Triester Karsts gelegen, ist es ein hervorragender Ausgangspunkt für Wanderungen und Mountainbiketouren. In der Nähe befinden sich wichtige touristische Ziele wie die Grotta Gigante, die Casa Carsica, der botanische Garten Carsiana und das Naturschutzgebiet Monte Lanaro. Es ist auch ein idealer Ausgangspunkt für diejenigen,



die sich einfach nur im Grünen entspannen und ein wunderschönes Panorama mit Blick auf das Meer genießen wollen, bei gutem Essen und ausgezeichneten Weinen.

PRODUKTE

Einheimische Weine, Gemüse, Wurstwaren und Fleisch aus eigener Produktion.



Trieste
Via dei Capitelli, 5/A
34121 Trieste TS
T. 0039 040 260 2329
info@al-petes.com

Al Petes Vino e Cibo in Città

Gourmet-Restaurant

① Di-Sa: 19.30-23
So: 12.30-14.30 / 19.30-23
Ruhetag: Mo
Feiertage immer geöffnet
(z. B. Weihnachten, Ostern, Neujahr usw.)
___ PREISKLASSE: über € 40
___ PLÄTZE: 60 innen
___ UNTERKUNFT: Hotel James Joyce
___ SPRACHEN: EN; DE; HR



Seit 2012 erwartet Sie unser Restaurant in der Altstadt von Triest in den geräumigen Innenräumen und im Sommer auf der stimmungsvollen Sommerterrasse zwischen den Häusern von Cavana. Unsere Küche hat ihren Ursprung in der Tradition und setzt sich mit den Neuerungen fort, die wir unseren Kunden gerne vorschlagen. Auf unserer Speisekarte finden Sie einige traditionelle Gerichte aus Triest, die wir schon immer zubereitet haben, oder die Verwendung typischer Produkte in zeitgenössischen Rezepten. Der Chefkoch und seine Brigade experimentieren gerne mit Neuem, wobei sie stets auf die Qualität der Rohstoffe und die Zubereitungstechniken achten.



Trieste
Via Cesare Battisti, 18/A
34125 Trieste TS
T. 0039 040 203 5357
info@caffesanmarco.com

Antico Caffè San Marco

Gourmet-Restaurant

① Mo-Do: 8.30-22.30; Fr, Sa: 8.30-23.00
So: 9-21
Die angegebenen Zeiten beziehen sich auf das Restaurant.
___ PREISKLASSE: € 30-40
___ PLÄTZE: 60 innen; 60 aussen
___ SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; FR; GR



Nicht das älteste, aber vielleicht das authentischste der historischen Kaffeehäuser in Triest. Das Antico Caffè San Marco wurde 1914 eingeweiht und hat die Atmosphäre und die Einrichtung des frühen zwanzigsten Jahrhunderts in Triest bewahrt, ohne altmodisch zu wirken. Ein perfekter Rahmen für ein zeitgemäßes



gastronomisches Angebot, das in der Lage ist, die Erzeugnisse des Gebiets hervorzuheben: Restaurant, Konditorei und eine interessante Vinothek, um die Besonderheiten von Triest auch mit den Sinnen zu entdecken.



Trieste
Piazza Attilio Hortis, 3
34123 Trieste TS
T. 0039 040 301 460
buffetsiorarosa@gmail.com

Buffet Siora Rosa

Italianisches Restaurant

① Mo-So: 10-22
Ruhetag: Mo
PREISKLASSE: € 20-30
SPRACHEN: EN; DE



Das Buffet Siora Rosa ist eine historische Institution in Triest, gegründet im Jahr 1921. Es liegt im Herzen der Stadt und ist bekannt für seine traditionellen lokalen Gerichte wie Bollito Misto und andere typische



friaulische Spezialitäten. Die gemütliche und familiäre Atmosphäre in Verbindung mit der Qualität der Gerichte und dem authentischen Service machen dieses Restaurant zu einem perfekten Bezugspunkt für alle, die in die lokale gastronomische Kultur mit einem Hauch von Geschichte und Tradition eintauchen möchten.



Trieste
Via Roma, 24 B
viertel Borgo Teresiano
34132 Trieste TS
T. 0039 340 608 6977
shop@contimetrieste.it

Còtime Trieste

Italianisches Restaurant

① Di-Sa: 10-12.30 / 17-21
So, Mo nur auf Reservierung
VERKOSTUNG: 25 Sitzplätze
SPRACHEN: EN; DE; ES; SL; FR



Im pulsierenden Herzen von Triest ist Còtime die einzige „Lokale urbane Weinhandlung“, die ein einzigartiges Verkostungserlebnis von Triester Karstweinen und anderen typischen Produkten bietet. Hier können die Besucher ihr eigenes kulinarisches Souvenir kreieren, indem sie aus 100 Weinetiketten von Muggia bis Sistiana wählen, darunter Schaumweine, Prosecco Trieste DOC Unterwasser-Reifung, natives Olivenöl extra Tergeste Dop, Liköre, Magenbitter, Gin, Käse und Wurst aus dem Karst, Honig und Obstkonserven aus der Provinz Triest. Die Verkostung bei Còtime, die sich perfekt für einen Snack oder einen Aperitif eignet, ist eine Reise,



die von der faszinierenden Erzählung des Geschichtenerzählers begleitet wird und jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.



Trieste
Via Dante, 2/B
34100 Trieste TS
T. 0039 040 637 838
eppingercaffe@gmail.com

Eppinger Caffè

Italianisches Restaurant

① Mo-So: 07-21
Ruhetag: So im Sommer
PREISKLASSE: € 20-30
PLÄTZE: 50 innen; 60 aussen
SPRACHEN: EN; DE; SL; HR



Bar in Triest, die sich einer langen und alten Konditor- und Cafeteria-Tradition rühmt, deren Geschichte 1848 beginnt, und wo heute noch Rezepte angeboten werden,



die sich an der Tradition inspirieren und auch in leckeren neuen Interpretationen angeboten werden. Die Konditorei ist ein Bezugspunkt in der Fußgängerzone, die vom Teatro Romano zum Meer führt, unweit vom ersten historischen Geschäft. Im ersten Stock gibt es einen Raum, der dem Teegenuss und dem Plaudern gewidmet ist. In der Raummitte besiegelt der große weiße Tisch diesen gemeinsamen Augenblick des Zusammenseins. Am Sonntag wird ein reichhaltiges Brunch aus frischen und unverfälschten Nahrungsmitteln angeboten. Das Eppinger Caffè ist ein Ort der Geselligkeit: Aperitifs, Essen, Zusammenkünfte, Ausstellungen, Konferenzen oder einfach auf einen Kaffee.



Trieste
Piazza Unità d'Italia, 2
34121 Trieste TS
T. 0039 040 760 011
harrys@duchidaosta.com

Harry's Restaurant & Dehors

Gourmet-Restaurant

① Mo-So: 12-14.30 / 19-22
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 60 innen; 60 aussen
UNTERKUNFT: Grand Hotel Duchi D'Aosta
SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Die Küche des kürzlich renovierten Hotelrestaurants Harry's Restaurant & Dehors im Grand Hotel Duchi d'Aosta lässt die Klassiker der Triester Tradition hochleben und interpretiert sie auf innovative Weise neu. Diese Neuinterpretation ermöglicht es den Gästen, einige mittlerweile legendär gewordenen Gerichte in einem neuen Licht zu entdecken: Hier, wo Kreativität auf qualitativ hochwertige Zutaten trifft und anspruchsvoller Geschmack sich mit technischem Können verbindet. Das Ziel be-



steht darin, ein gastronomisches Erlebnis zu bieten, das selbst die anspruchsvollsten Gaumen zufriedenstellt und gleichzeitig eine starke Verbindung zur Region und den lokalen kulinarischen Traditionen aufrechterhält. Darüber hinaus umfasst unsere Speisekarte stets auch eine reichhaltige und abwechslungsreiche Auswahl an rein vegetarischen, aber auch pescetarischen und frutarischen Gerichten.



Trieste
Via Malcanton, 10
34121 Trieste TS
T. 0039 040 241 0719
hostaria.malcanton@gmail.com

Hostaria Malcanton

Italianisches Restaurant

① Mi-Mo: 11-15.30/18-23.30

Ruhetag: Di

Geschlossen für Feiertage 6. bis 22.

November und 15. bis 27. Februar

PREISKLASSE: € 30-40

PLÄTZE: 55 innen; 35 aussen

SPRACHEN: EN



Wenige Meter von der Piazza Unità d'Italia entfernt, in einer warmen und informellen Atmosphäre, bietet die Hostaria Malcanton typische Gerichte der italienischen Meeresfrüchte-Tradition und der Gastronomie von Triest, die hier modern interpretiert wird. Die ersten Gänge werden mit frischen, lokalen Erzeugnissen zubereitet, während



die zweiten Gänge je nach Tagesfang variieren. Die Desserts sind ausschließlich hausgemacht und werden mit lokalen Zutaten zubereitet. Die Weinkarte bietet eine sorgfältige Auswahl an Weiß- und Rotweinen aus der Region Friaul-Julisch Venetien.



Trieste
Fraz. Contovello-Kontovel
34017 Trieste TS
T. 0039 347 993 3778
klin.karst@gmail.com

Klin

① Mo-So: Sitzplätze nur auf Reservierung
Reservieren Sie die Verkostung mindestens zwei Tage im Voraus.

VERKOSTUNG: 10 Personen

FLÄCHE: 0,2 Hektar

JAHRESPRODUKTION: 2.000 Flaschen

PREISKLASSE: über € 21

SPRACHEN: EN; ES; SL; HR

Ich bin Katrin Štoka, die Eigentümerin und treibende Kraft hinter meinem jungen (seit Juni 2018) und sehr kleinen Landwirtschaftsbetrieb „Klin“ in Contovello- Kontovel, einem kleinen Dorf auf dem Bergrücken zwischen dem Karst und dem Golf von Triest. Ich bin Winzerin und Weinbäuerin, Sommelière und ein großer Liebhaber von Natur und Nachhaltigkeit. Ich produziere nicht nur Wein, sondern baue auch Gemüse, Obst und Kräuter an. In meinen Weinbergen mit Blick auf das Meer organisiere ich Verkostungen und



Weinerlebnisse, auch in Zusammenarbeit mit Vereinen/Einrichtungen und anderen lokalen Betrieben. Unser Weingut und unsere Weinberge befinden sich in einem Kontext des heroischen Weinbaus: auf terrassierten Weinbergen, zwischen dem

Karstkamm und dem Meer. Ein Glas Wein, die Natur, die Meeresbrise, die Aussicht: Lassen Sie sich verzaubern. Hinweis: Reservieren Sie die Verkostung mindestens zwei Tage im Voraus.

PRODUKTE

SCHAUMWEINE: Jess, uralte Methode: ein extravaganter, natürlicher Schaumwein, der wahre „Prosecco unter Prosecco“ Mirael Mar, raffinierte klassische Methode, Jahrgang mit mindestens 12 Monaten auf den Hefen Weißviktors, mazerierter.

WEISSWEINE: ein faszinierender und echter „Orangenwein“ RotViola, hartnäckiger.

ROTWEIN: ein alkoholischer Fruchtsaft aus der roten Erde.



Trieste
Via San Lazzaro, 9
34122 Trieste TS
T. 0039 040 260 7179
odioilbrodots@gmail.com

Odio Il Brodo

Italianisches Restaurant

- ⌚ Winter: Di-Sa: 11-22; So: 10-16
Ruhetag: Mo
- ⌚ Sommer: Mo: 18-23; Di-Sa: 11-22
Ruhetag: So
- ___ PREISKLASSE: bis zu € 20
- ___ PLÄTZE: 45 innen
- ___ SPRACHEN: EN; DE



Andrea Natali aus Triest, der seit 15 Jahren als Koch in Italien und Kanada tätig ist, ist der Schöpfer des innovativen „Odio il Brodo“: Hühnerbistro mit unverfälschten Speisen und stets frischem und knusprigem Hähnchen. Ein Huhn, das dank Experimenten mit Garzeiten und unerwarteten Kombinationen auf eine neue Art und Weise dargeboten wird. Im Odio il Brodo können Sie auch Bratkartoffeln und Desserts, leckere Sandwiches, Tacos, Burritos, Schnellgerichte, Beilagen, köstliche Desserts, das Frühstück und Aperitifs genießen. Jeden Sonntag ist ein reichhaltiger Brunch im Angebot.



PRODUKTE
0 km Produkte, Craft-Biere, 4 Weinsorten.



Trieste
Molo Venezia, 1
34123 Trieste TS
T. 0039 040 322 9296
pier@pierts.it

Pier

Italianisches Restaurant

- ⌚ Mo-So: 11.30-15.30 / 18.30-22.30
- ___ PREISKLASSE: € 20-30
- ___ PLÄTZE: 70 innen; 100 aussen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; ES



Das Pier ist ein exklusives Restaurant, das auf der wunderschönen Terrasse des Molo Venezia in Triest liegt und einen spektakulären Blick auf den gesamten Golf von Triest bietet. Es bietet ein multisensorisches Esserlebnis dank der großen Aufmerksamkeit für frische Produkte, die fast ausschließlich



aus der Region stammen, der raffinierten Küche des Küchenchefs und einer Auswahl an Weinen und Cocktails, die jedes Gericht begleiten. Das Restaurant ist ideal für elegante Abendessen oder Veranstaltungen und verbindet raffinierte Aromen mit einer stimmungsvollen Atmosphäre mit Blick aufs Meer, die jeden Besuch zu einem unvergesslichen Erlebnis macht.



Trieste
Piazza Attilio Hortis, 7
34124 Trieste TS
T. 0039 040 300 633
T. 0039 347 393 4467
info@aifiori.com

Trattoria Ai Fiori

Gourmet-Restaurant

- ⌚ Mo: 19-22.30
- Di-Sa: 12.30-14.30 / 19-22.30
- Ruhetag: So
- ___ PREISKLASSE: € 30-40
- ___ PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen
- ___ SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Die Trattoria ai Fiori ist ein historisches Restaurant in Triest mit Blick auf den Garten der Piazza Attilio Hortis, im Herzen der Altstadt und nur wenige Minuten von der Piazza Unità entfernt. Die Innenräume sind schlicht und elegant, während Sie in der Sommersaison draußen speisen können. Eine aufmerksame Gastfreundschaft und die Veredelung von Rohzutaten gehören zu den Stärken des Restaurants. Die Küche bietet traditionelle Rezepte, hauptsächlich mit Meeresfrüchten, die mit Kreativität interpretiert werden, wobei Kombinationen entstehen, die es ermöglichen, den Geschmack des Fisches durch klug ausgewählte Beilagen und Gewürze hervorzuheben. Es gibt außerdem Fleischgerichte



und die Möglichkeit, vegetarische Versionen der Gerichte zu kreieren. Die Weinkarte bietet eine sorgfältige Auswahl: vom Triester Karst bis zum Collio-Gebiet, vom DOC-Gebiet Colli Orientali del Friuli bis nach Slowenien und Kroatien. Und es mangelt nicht an bedeutenden Weinen aus der nationalen Weinszene.



Die Adriaküste von Friaul-Julisch Venetien ist landschaftlich sehr abwechslungsreich, mit Stränden, Flussmündungen und Felsen, die über das Meer hinausragen. Sie bietet ebenso anregende Ideen für Pausen zwischen Ausflügen, zum Schwimmen oder für



Spaziergänge auf dem goldenen Sand. Das Angebot des Meeres



und der Lagune ist von außergewöhnlicher Qualität. Krustentiere wie **Seespinnen**, **Scampi**, **Hummer**, **Flusskrebse** und **Garnelen** veredeln



die Speisekarten der Restaurants, ebenso wie die Qualität von **Seezunge**, **Wolfsbarsch**, **Brasse**, **Dorade**, **Ombrine**, **Flunder** und **Aal**, die in der Oberen Adria gefangen werden und nur eine einfache



Zubereitung erfordern, die ihre organoleptischen Eigenschaften bewahrt. In der Gegend von **Grado** sollten Sie den berühmten **Boreto** probieren, ein Fischergericht, das mit weißer Polenta serviert wird. **Sardellen** - oder **Sardoni** - paniert und Sardinen, gebraten oder **in Saor**, sind ebenfalls

charakteristisch und lecker. Klassisch sind auch die ersten Gänge und Vorspeisen mit



Muscheln, **Barmuscheln**, **Jakobsmuscheln**, **Herz-** und **Miesmuscheln**. Auf unserer Reiseroute mangelt es nicht an Restaurants und Trattorien, in denen Sie Ihre Lust auf frischen Fisch in Verbindung mit einem köstlichen friaulischen Weißwein stillen können:



am Meer, in der Lagune oder im Landesinneren. Suchen Sie sie auf den folgenden Seiten und... guten Appetit.

Zwischen Meer und Lagune auf den Spuren der Fischer





Aiello del Friuli
Strada Provinciale, 126
33041 Aiello del Friuli UD
T. 0039 0432 836 488
palmanova@lacompagniadelprosciutto.com

La Prosciutteria IE Palmanova

Lokaltypisches Restaurant

① Mo-So: 10-20

Geschlossen: Ostern Weihnachten,

1. Januar

PREISKLASSE: € 20-30

PLÄTZE: 60 innen; 50 aussen

SPRACHEN: EN;



Die Prosciutteria IE in Palmanova ist der perfekte Ort für eine Shoppingpause, nur wenige Schritte von der UNESCO-geschützten Stadt entfernt. Ob für ein Frühstück am Vormittag, einen Aperitif oder ein Mittagessen, Sandwiches, Pizza, Pastagerichte, friaulische Spezialitäten und natürlich der allgegenwärtige San Daniele Schinken DOP warten auf Sie.



Aquileia
Piazza Pirano 12
33051 Aquileia UD
T. 0039 324 623 9492
info@ritterdezahony.it

Barone Ritter de Záhony

① Mo-Di: 10.00-13.00 / 15.00-19

Mi-Do: 10.00-13.00 / 15.00-21

Fr-Sa: 10.00-13.00 / 15.00-22

So: 17.00-21

VERKOSTUNG: 50 Personen

Verkostungen auch am Wochenende

nach Voranmeldung

FLÄCHE: 57 Hektar. DOC Friuli,

DOC Friuli Aquileia, Prosecco

JAHRESPRODUKTION: 35.000 Flaschen

SPRACHEN: EN; DE; ES; FR



Mit über 170 Jahren Geschichte im Gepäck und in der mittlerweile siebten Generation setzt die Familie Ritter de Záhony ihre Familientradition mit Leidenschaft fort: Hier bewirtschaftet man die eigenen Reben mit innovativen Methoden und schenkt insbesondere den unterschiedlichen Bodenprofilen große Aufmerksamkeit, die



den Trauben wiederum ihre außergewöhnliche Reife verleihen und elegante Weine mit intensiven Aromen entstehen lassen. Alle Weinberge sind nach CEVIQ zertifiziert (Certificazione Vini Italiani di Qualità), was nicht nur die Qualität des Weins, sondern auch das Engagement der Familie für ökologische Nachhaltigkeit garantiert. Seit 2024 betreibt der Weinbaubetrieb zudem die Weinbar „Giardini Ritter de Záhony“,

die in einer ehemaligen Getreidemühle aus dem 19. Jahrhundert in Monastero di Aquileia eingerichtet wurde. Inmitten üppiger Gärten, denen die Weinbar ihren Namen verdankt, gibt sie den Blick frei auf den Fluss Natisa und den Beginn der Via Sacra, die an dem einstigen Hafenbecken von Aquileia entlang führt. Wenn man in der Weinbar sitzt, kann man zudem einen Blick auf den Weinkeller des Weinguts erhaschen, mit dem sie über eine Tür aus Glas und Eisen verbunden ist. Zur Verkostung der Weine aus dem Weinkeller Ritter de Záhony wird eine Auswahl an regionalen Produkten gereicht. Jeden Tag können hier auch private Weinverkostungen oder Aperitifs veranstaltet werden, wobei um Voranmeldung per E-Mail oder Telefon geboten wird.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Elvine (Chardonnay); Edda Cristina (Vino Bianco Aromatico da uve Palava); Amalie (Ribolla Gialla)
ROTWEIN: Manfredo (Merlot); Theodor (Pinot Nero); Hektor (Merlot-Riserva); Hektor (Cabernet-Riserva)
STROHWEINE: Nyar (da uve Pálava)
ROSÉ: Maví (da uve Rebo)
SPARKLEINE WEINE: Brut Prosecco DOC



Aquileia
Via Beligna, 41
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 919 700
puntovendita@catullio.it

Ca'Tullio

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18; Sa: 8.30-12.30

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: 60 Personen im

Verkostungsraum und Verkaufsorte

80 Personen im Verkostungsraum

„Taberna Romana“

— FLÄCHE: 40 Hektar DOC Aquileia

40 Hektar DOC Colli Orientali del Friuli

— JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE



Die Ursprünge des Anwesens Ca'Tullio gehen auf das Ende des neunzehnten Jahrhunderts zurück, als der Gebäudekomplex entstand, der im Jahr 1928 eine erfolgreiche Entwicklung für die landwirtschaftliche Tätigkeit der Familie Tullio erlebte. Ca'Tullio,



ein imposantes und funktionelles Gebäude auf vier Etagen, war zu jener Zeit einer der bedeutendsten Wirtschaftsbetriebe der Gegend für die Produktion von Obst, Gemüse, Veredelungsunterlagen für Reben (Kober) sowie Getreide, vor allem aber für die Tätigkeit des Trocknens von Tabak. Etwa 1980 wurde der Betrieb übernommen und erlebte einen neuen Aufschwung, doch erst zwischen 1994 und 1999 erlebte er eine echte Wiedergeburt, als der gesamte

Gebäudekomplex gekonnt renoviert wurde, wobei der Charme der ursprünglichen Struktur erhalten blieb, in einem der seltenen Beispiele industrieller Archäologie in der Region Friaul-Julisch Venetien. Heute ist die Produktionstätigkeit ganz und gar dem Weinanbau gewidmet, wobei sich die Weinberge zwischen dem Terroir der DOC-Gebiete Friuli Aquileia und Friuli Colli Orientali erstrecken. Das Weingut Ca'Tullio, das nach Vereinbarung für Führungen und Verkostungen zur Verfügung steht, wurde in den offiziellen Katalog des Fremdenverkehrsverbands Friaul-Julisch Venetien als einer der schönsten Ausflugsorte der Region aufgenommen.

PRODUKTE

WEISSWEIN: Traminer Aromatico, Muller Thurgau, Friulano, Ribolla Gialla, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Grigio.
ROTWEIN: Refosco dal Peduncolo Rosso, Pignolo, Merlot, Cabernet Franc.
SCHAUMWEIN: Prosecco DOC Extra Dry, Prosecco Rosé Brut Millesimato, Ribolla Gialla Brut.
SÜSSWEINE: Verduzzo
GRAPPAS: Grappa Traminer, Grappa Refosco



Aquileia
Via Stazione, 2
33051 Aquileia UD
T. 0039 346 479 2028
info@cocambo.com

Cocambo

🕒 Mo-Fr: 9-14; Sa, So: 9-18

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— SPRACHEN: EN; DE; HU



Cocambo stellt eine Reise in die Welt des Kaffees, der Schokolade und aller Köstlichkeiten der handwerklichen Zuckerbäckerkunst dar. Die einladenden Räumlichkeiten umfassen die Werkstätten, das Café, den Laden und einen Schulungsraum. Im Inneren können Sie die Kaffeeröstung, die Kakaoverarbeitung zur Herstellung von Schokolade und interessante audiovisuelle Führungen mitverfolgen. Cocambo organisiert Gruppentouren mit halbstündigen Führungen und anspruchsvollere Werkstattaktivitäten sowie Online-Kurse.



PRODUKTE

Schokolade, Kaffee, Eis, herzhafte Snacks, heiße und kalte Getränke, Fruchtsäfte, typische Süßigkeiten, Marmeladen.



Aquileia
Via San Zili, 42
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 915 13
info@lacolombara.it

La Colombara

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo, Do: 11-15

Di, Mi, Fr-So: 11-15 / 19-22.30

— PREISKLASSE: € 20-30

— PLÄTZE: 70 innen; 40 aussen

— SPRACHEN: EN; DE



Für die Güte, die Qualität und die Vielfalt der Gerichte, die man täglich im Restaurant La Colombara genießen kann, sorgt die familiäre Leitung der Familie Aizza, die ihre Liebe und Erfahrung mit der Meeresküche der nahe gelegenen Insel Grado einbringt. Im Restaurant wird hauptsächlich frischer Fisch von den Märkten von Grado und Marano Lagunare zubereitet, begleitet von hausgemachtem Brot, Pasta und Desserts, die aus lokalen Rohstoffen aus der friaulischen Tiefebene hergestellt werden.



Aquileia
Piazza Capitolo, 17
33051 Aquileia UD
T. 0039 0431 919 592
info@pasticceriamosaico.com

Pasticceria Mosaico

🕒 Mo-So: 9-19

Juli bis August täglich: 8-20

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

— SPRACHEN: EN; DE; HU



Die 1978 von Alietta und Mario gegründete Pasticceria Mosaico in Aquileia hat ihren Ursprung in einem kleinen Handwerksbetrieb, in dem sie traditionelle Torten und Kuchen für lokale Hotels und Restaurants herstellen. Im Jahr 1992 zog das Unternehmen an die Piazza Capitolo, gegenüber der Basilika, um und expandierte in die Welt der Schokolade, des Kaffees und des Tees und spezialisierte sich auf glutenfreie, milchfreie und vegane Torten. Im Jahr 2011 eröffnete sie die Saletta mit 50 Plätzen und mit Blick auf eine Schokoladenmanufaktur, wo Kurse für



Kinder und Erwachsene sowie Verkostungsabende angeboten werden. Die Konditorei verfügt auch über eine Mini-Rösterei, die beweist, dass sie ständig bemüht ist, das, was

sie verkauft, selbst herzustellen: Gebäck, Marmeladen, Eis, hausgemachte Brötchen und Kaffee. Die Pasticceria Mosaico ist berühmt für Gubana, Presnitz und „DolceAquileia“, eine Süßspeise, die von Zutaten aus dem alten Rom inspiriert ist. Die Konditorei ist stets innovativ und bereitet für 2018 ein neues Projekt vor, das eine einzigartige Erfahrung in der Welt der Schokolade und des Kaffees verspricht.

PRODUKTE

Schokolade, Kaffee, Eis, herz hafte Snacks, heiße und kalte Getränke, Fruchtsäfte, typische Süßigkeiten, Marmeladen.



Aquileia
Via San Zili 50/A
33051 Aquileia UD
T. 0039 333 947 8494
info@tarlao.eu

Tarlao Vignis in Aquileia

🕒 Mo-So: 9-22

— VERKOSTUNG: 100 Personen

— BESICHTIGUNGEN: *nur auf Reservierung*

— FLÄCHE: 7 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 36.000 Flaschen

— PREISKLASSE: € 11-20

— SPRACHEN: EN; DE; ES; RU



Familie Tarlao hat eine Weinphilosophie entwickelt, im Rahmen derer die sorgfältige Aufwertung der typischen Eigenschaften der Trauben und die über Generationen erworbene Vertrautheit mit dem Land und seinen Produkten miteinander in Verbindung gebracht werden. Darüber hinaus hat die Familie ihren Wunsch, sich über die Entwicklungen der önologischen Forschung stets auf dem Laufenden zu halten, erfolgreich umgesetzt. Großvater Igino und Vater Sabino haben die Kunst des Weinbaus direkt auf dem Feld erlernt, während Francesco Önologie studiert hat und in den renommiertesten Weinanbaugebieten der Welt, wie Argentinien und den USA, konkrete Erfahrungen sammeln und von dort neues Wissen sowie modernste Technologien mit nach Hause bringen konnte. Die Kunst, die Francesco und seine Familie tagtäglich vorantreiben, verzichtet nicht auf das im Laufe der Jahrhunderte erworbene Erbe, lehnt aber auch nicht ab, was die leidenschaftliche Forschung auf diesem Gebiet an Gutem hervorbringen kann. Schließlich hat das generationsübergreifende Leben inmitten von Weinbergen und Weinkellern, Böden



und Fässern die Sinne der Familienmitglieder an die Farben, Gerüche und Aromen der von ihnen hergestellten Weine gewöhnt. Sie leben den Wein und seine Traube: mit den Augen, der Nase, den Fingerspitzen und der Zunge. Aus diesem Grund verlassen sie sich bei der Weinherstellung ganz auf ihre Sinne.

PRODOTTI

WEISSWEINE: Pinot Bianco, Malvasia, Sauvignon, Friulano, Traminer, Chardonnay, Uvaggio Bianco.

ROTWEINE: Merlot, Refosco.

SCHAUMWEINE: Calende Metodo Classico.



Aquileia
Via Beligna, 30/D
33051 Aquileia UD
T. 0039 340 004 9333
T. 335 525 0582
vinibrojli@gmail.com

Vini Brojli

① Mo-Sa: 9.30-12.30 / 15-19

So: Geöffnet nach Voranmeldung

Sommernachmittags: 15.30-19.30

— PLÄTZE: 120 Stehplätze; 60 Sitzplätze

— VERKOSTUNG: nur auf Reservierung

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 15 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN



Das Weingut Vini Brojli hat sich in einem kulturellen Rahmen entwickelt, in dem die Tradition des Weinbaus eine tausendjährige Geschichte aufweist. Der Name Brojli leitet sich von brojilos ab, was für



die alte Bevölkerung keltischen Ursprungs, die sich einst in diesem Gebiet niederließ, die kleinen Grundstücke in der Nähe des Hauses bezeichnete, die mit Weinreben bebaut waren. Und zwar genau dort, wo die alten Römer Wein für die Adligen von Aquileia produzierten. Die lange landwirtschaftliche Geschichte, der Respekt vor den Traditionen sowie ein fruchtbarer und großzügiger Boden, der mit natürlichen Anbautechniken bearbeitet wird, machen den Betrieb zu einem Bezugspunkt in der Gegend. Die zahlreichen Weinsorten, die hergestellt werden, zeichnen sich durch die hohe Qualität der Trauben und eine

minimalinvasive Weinbereitung aus: Die Weine sind jung, frisch und passen sowohl zu lokalen Gerichten als auch zu nationalen Spezialitäten. Der Familienbetrieb bietet die Möglichkeit der Weinverkostung und der Besichtigung der Kellerei in einer bäuerlichen Atmosphäre, in vollem Respekt der lokalen Tradition. Das gemütliche „Velarium“ der Kellerei inmitten eines großen Gartens mit Blick auf die Patriarchalbasilika von Aquileia ist ideal für Verkostungen, festliche Umtrünke oder Momente der Entspannung.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Pinot Bianco, Riesling, Traminer Aromatico, Pinot Grigio, Chardonnay.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Refosco dal Peduncolo Rosso, Refosco Campo della Stafula.

SPITZENDE WEINE: Tracce Metodo Classico, Ribolla Gialla Brut.

SÜSSEWEINE: Verduzzo Friulano.

SONSTIGE ERZEUGNISSE: Grappa, Refosco Grappa, Traminer Grappa, traditionelle Wurstwaren.



Aquileia
Via San Zili, 14
33051 Aquileia UD
T. 0039 333 863 2648
T. 0039 338 564 8301
info@vinipuntinaquileia.com

Vini Puntin

① Mo-So: 9.30-18.30

— VERKOSTUNG: 12 Sitzplätze

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 7,5 Hektar Ackerland und 4,5

Hektar zertifizierter Bio-Weinberg

— JAHRESPRODUKTION: 25.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE



Dario und Monica kümmern sich mit Leidenschaft um vier Hektar Weinberge und produzieren Weine, die ein treuer Ausdruck des außergewöhnlichen DOC-Gebiets Aquileia sind. Der Betrieb ist biologisch zertifiziert. Sie bewirtschaften den Boden mit Respekt vor der Artenvielfalt und versuchen nicht



nur, das Ökosystem zu erhalten, sondern auch die Lebensformen und die natürliche Fruchtbarkeit des Bodens zu fördern. Jährlich werden etwa 25.000 Flaschen produziert, die sich auf acht Weinsorten verteilen. Sie kümmern sich persönlich um die Weinberge, alle Arbeiten im Weinkeller, den Empfang und die Vermarktung ihrer Weine. Sie heißen Gäste herzlich willkommen, die die Weine in der Kellerei verkosten, den Weinberg besichtigen und mit den Fahrrädern des Weinguts die Landschaft erkunden.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Weißburgunder, Cantius Bianco, Malvasia.

ROTWEINE: Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Merlot, Cantius Rosso.



Bagnaria Arsa
via XXIV Maggio, 15
33050, Bagnaria Arsa UD
T. 0039 333 118 0020
laselcefarmhouse@gmail.com

La Selce Farmhouse

Agriturismo

- ⌚ Mo-So: nur auf Reservierung
- BESICHTIGUNGEN: die Öffnungszeiten variieren: Das Bauernhaus ist von April bis Oktober geöffnet. Der Nachtdienst ist immer verfügbar.
- PREISKLASSE: bis zu € 20
- UNTERKUNFT: La selce Farmhouse
- SPRACHEN: EN; ES



Wir sind ein seit fünf Generationen geführter Familienbetrieb. Wir befinden uns in der friaulischen Tiefebene, nicht weit entfernt von touristisch und kulturell interessanten Orten wie Palmanova, Strassoldo, Aquileia und Grado. Wir sind bekannt für unsere Maislabyrinth, mit denen wir für unser Gebiet werben! In der Saison öffnen wir unser Bauernhaus, wo wir typische lokale Produkte anbieten. Wir bieten verschiedene Aktivitäten auf unserem Lehrbauernhof für Jung und Alt.



Carlino
Strada Colomba, 4
33050 Carlino UD
T. 0039 329 574 3311
info@cadellovo.it

Tenuta Ca' del Lovo

- ⌚ Mo-Do: nur nach Vereinbarung
- Fr-So: 8-12 / 14-18 nur auf Reservierung
- SPRACHEN: EN; DE



Die Tenuta Ca' del Lovo in der Lagune von Marano ist ein 400 Hektar großes, biologisch bewirtschaftetes Paradies, davon 13 Hektar in natürlichem Zustand. Sechs ge-



mütliche Zimmer, ein Entspannungsraum mit Aussicht, Panoramaterrasse, Solarium und privates Spa sorgen für Wohlbefinden. Reiten, Sportfischen, Ernte im Biogarten, Workshops sowie Fahrrad-Boot- und Fahrrad-Helikopter-Transfers mit Strandservice bieten ein einzigartiges Erlebnis. Outdoor-Wellness, Spa, Barrique-Keller und Naturführungen machen die Tenuta zum idealen Ort für unvergessliche Momente.

PRODUKTE
Fisch, Bio-Obst, Bio-Gemüse.



Castions di Strada
Loc. Casali Aurelia, 3
33050 Castions di Strada UD
T. 0039 0432 769 293
info@casaliaurelia.com

Casali Aurelia

- ⌚ Di-So: 9-12.30 / 15-19
- Geöffnet nach Voranmeldung
- Ruhetag: Mo
- VERKOSTUNG: 60 Stehplätze; 80 Sitzplätze
- BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
- FLÄCHE: 15 Hektar
- JAHRESPRODUKTION: 70.000 Flaschen
- UNTERKUNFT: Agriturismo Il Picchio
- PREISKLASSE: bis zu € 10
- SPRACHEN: EN; DE



Der Landwirtschaftsbetrieb Casali Aurelia befindet sich in Castions di Strada, im DOC-Gebiet Friuli Annia, einem Gebiet, dessen Eignung zum Weinbau bereits in der Römerzeit bekannt und geschätzt war, wie die Entdeckung von Weinamporen in vielen archäologischen Ausgrabungsstätten beweist. Der Betrieb, der sich im Besitz der Familie Filippi befindet, produziert Trauben, aus denen die edelsten Produkte der friaulischen Weintradition gewonnen werden, und ist immer gerne Gastgeber für alle, die seine Geheimnisse entdecken und seine Weine kosten möchten. Es ist möglich, das Weingut zu besichtigen oder interessante Verkostungen zu genießen, aber auch hier zu übernachten und die Küche des Ferienhofs „Il Picchio“ zu entdecken, der von derselben Familie geführt wird. Die Weinkellerei ist hochmodern ausgestattet, um die besten Bedingungen für die Weinbereitung zu erhalten, die zur Herstellung von Weinen unter Berücksichtigung ihrer Eigenheiten führen. Die Einrichtung ermöglicht die Lagerung und Reifung der Flaschen bei kontrollierter Temperatur und Luftfeuchtigkeit nach den Vorgaben der neuesten Konservierungstechniken.



PRODUKTE
WEISSWEIN: Pinot Grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Verduzzo Friulano.
ROTWEIN: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco dal Peduncolo Rosso.
SCHAUMWEINE: Chardonnay Brut.
PRODUKTE: Aufschnitt, Gemüse, Obst, Honig, Wein und Grappa.



Castions di Strada
Vicolo Levada, 7
33050 Castions di Strada UD
T. 0039 328 969 3086
T. 0039 333 520 8940 (Ölmühle)
info@oliocortetomasin.it

Corte Tomasin

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Mo-Sa: 9-13 / 15-20

Ruhetag: So

__ PLÄTZE: 30-40

__ PREISKLASSE: bis zu € 20

__ SPRACHEN: EN; DE



Eine familiengeführte Ölmühle, die heute von Ellis, dem ältesten Sohn der Familie Tomasin und Landwirtschaftsexperten, geleitet wird. Er trat in die Fußstapfen seiner Eltern und begann 2003 mit dem Anbau



von Olivenbäumen. Zwanzig Jahre später entwickelt sich der Betrieb ständig weiter und stellt natives Olivenöl extra her, wobei er die Ernte verschiedener Sorten verarbeitet, die sich an die Böden des Nordostens angepasst haben. Es werden sechs verschiedene Evo-Öle in den Varianten leicht, mittel und intensiv fruchtig hergestellt. Die Ölmühle steht auch für die Verarbeitung im Auftrag Dritter zur Verfügung.



Cervignano del Friuli
Borgo Gortani, 2
33052 Cervignano del Friuli UD
T. 0039 0431 319 00
info@obiz.it

Obiz

🕒 Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18;

Sa: 8.30-12.30

Ruhetag: So

__ VERKOSTUNG: 20 Plätze

__ FLÄCHE: 40 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 80.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: € 11-20

__ SPRACHEN: EN; DE



Obiz liegt in einem kleinen ländlichen Ort namens Borgo Gortani in der Gemeinde Cervignano del Friuli: ein Gebiet, das seit der Römerzeit dem Weinbau gewidmet ist, wie die zahlreichen Weinamphoren, die auf dem Grundstück gefunden wurden, beweisen. Hier schaffen die lehmig-sandigen Böden, die Nähe der Adria und die schützende Barriere der Julischen Voralpen ein für den Weinbau günstiges Terroir. Im Jahr 1997, nach Abschluss seines Agrarstudiums, beschloss der heutige Inhaber, in die Fußstapfen seines Großvaters väterlicherseits zu treten und sich auf eine Reise voller Leidenschaft und unternehmerischen Muts zu begeben. Im Laufe der Jahre hat Yunmani zusammen mit seinem Team ständige Verbesserungen sowohl im Weinberg als auch im Weinkeller vorgenommen, wobei er stets mit vollem Respekt für die kleinen natürlichen Ökosysteme gearbeitet hat, mit dem Ziel einer ökologisch nachhaltigen Landwirtschaft, die heute mit dem SQNPI-Siegel zertifiziert ist. Heute erstreckt sich Obiz über 40 Hektar, auf denen einheimische und internationale Trauben angebaut werden. Das Ergebnis sind junge, geradlinige Weine, die perfekt zu den sortentypischen Aromen der Herkunftsrebsorte passen. Es besteht die Möglichkeit, Besichtigungen der Weinberge, des Weinkellers

und Weinverkostungen in Kombination mit Wurst- und Käsesorten aus der Region zu organisieren.



PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Malvasia, Pinot Grigio, Ribolla Gialla, Traminer Aromatico, Natissa Bianco, L'Opposto Bianco (aus resistenten Reben - PIWI).

ROTWEINE Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Refosco Dal Peduncolo Rosso, Natissa Rosso, L'Opposto Rosso (aus widerstandsfähigen Rebstöcken - PIWI).

ROSÉ: Rosé Spumante.

SPRITZENDE WEINE: Ribolla Gialla Spumante, Brut Spumante, Rosé Spumante, Prosecco.



Cervignano del Friuli
Via Ca' Bolani, 2
33052 Cervignano del Friuli UD
T. 0039 0431 326 70
info@cabolani.it

Tenuta Ca' Bolani

- ① Mo-Sa: 9-21;
Ruhetag: So
- ① Wine shop: Mo: 15-19;
Di-Sa: 9-12 / 15-19
- ___ VERKOSTUNG: 100 Stehplätze; 50 Sitzplätze
- ___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
da 4 a 50/60 Personen
- ___ FLÄCHE: 550 Hektar
- ___ JAHRESPRODUKTION: 1.700.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN



Ca' Bolani ist ein Anwesen, in dem Reben und Natur in perfekter Harmonie gedeihen. Es ist von 999 Zypressen gesäumt, die eine außergewöhnliche Artenvielfalt zelebrieren und schützen. Das Weingut erstreckt sich über das *Agro Aquileiese*-Gebiet das seit der Römischer Kaiserzeit für seine Weine berühmt ist. 550 Hektar sind mit



Weinbergen bedeckt, weshalb Ca' Bolani die größte Ausdehnung von Weinbergen in Norditalien aufweist. Es liegt eingebettet zwischen den Alpen und dem Meer und profitiert von idealen Bedingungen für die Weinproduktion: die Meeresbrise im Sommer, die schützenden Alpen, die großen Temperaturunterschiede, die Vielfalt der Böden, die zum Meer hin abfallen, wo

sich die Zusammensetzung von Lehm und Kies ändert und Sandböden Platz macht. Das Weingut verfügt über ein einzigartiges weinbauliches Erbe, einen wahren Weinbergpark, der dank der Pflege des Önologen Roberto Marcolini raffinierte Weiß- und strukturierte Rotweine beschert, darunter Refosco dal Peduncolo Rosso, die autochthone Rebsorte par excellence des Friauls.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Aquilis, Sauvignon, Chardonnay, Pinot Bianco, Pinot Grigio, Traminer, Friulano, Müller Thurgau, Opimio
ROTWEINE: Refosco dal p.r., Merlot, Cabernet, Alturio
SCHAUMWEINE: Prosecco, Prosecco Spumante Brut, Chardonnay Frizzante, Müller Thurgau Frizzante.



Cervignano del Friuli
Via San Marco, 5 - fraz. Strassoldo
33052 Cervignano del Friuli UD
T. 0039 0431 930 83
info@vitas.it

Villa Vitas

- ① Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18; Sa: 9-13
So: Geöffnet nach Voranmeldung
- ① Wine Shop:
Mo-Fr: 8.30-12.30 / 14-18;
Sa von April bis Oktober: 9-13 / 15-18
nach vorheriger Reservierung
- ___ VERKOSTUNG: 80 Stehplätze; 45 Sitzplätze
- ___ BESICHTIGUNGEN: 50 Personen
- ___ FLÄCHE: 18 Hektar DOC Friuli
- ___ JAHRESPRODUKTION: 130.000 Flaschen
- ___ SPRACHEN: EN; DE



In Strassoldo, einer prächtigen Feudalfestung mit umgebendem Dorf zwischen Palmanova und Aquileia, erwartet das Landgut Villa Vitas seine Gäste. Der Hauptsitz ist eine historische Residenz aus dem achtzehnten Jahrhundert, die eingebettet in einen stillen, jahrhundertealten Park liegt. Der Park wird von einer langen Magnolienallee durchquert, die sich zwischen den Weinbergen verliert. Die gesamte Weinanbaufläche, die in einer Erosionsebene auf einem überwiegend lehmigen Boden liegt, wurde in den letzten Jahren anhand moderner Anbausysteme umgestaltet. Um die Kontrolle über die gesamte Lieferkette, angefangen von den Trauben, die alle aus eigener Produktion stammen, bis hin zur fertigen Flasche zu gewährleisten, finden die Produktionsprozesse ausschließlich innerhalb des Weingutes statt. Das Weingut begann Anfang des 20. Jahrhunderts in Triest als Weinhandelsunternehmen im dortigen Freihafen und die Liebe zum Weinbau veranlasste den Gründer, 1937 das Weingut Strassoldo zu erwerben. Es ist möglich, sowohl in der Villa aus dem 18. Jahrhundert, und zwar in geräumigen Apartments mit eleganter Ausstattung, als auch im angrenzenden eleganten Anbau zu übernachten. Villa Vitas bietet eine Führung

an, um die Geschichte der Villa, des Parks und der Weinberge kennenzulernen. Außerdem sind ein Besuch des privaten Museums für landwirtschaftliche Geräte und eine Weinverkostung möglich, auf Wunsch auch mit lokalen Köstlichkeiten kombiniert. Es



ist außerdem möglich, die gesamte Villa für exklusive Privatveranstaltungen im Sommer und im Winter zu mieten.

PRODUKTE

DOC-Weine aus dem Friaul, Ribolla Gialla-Schaumwein Brut und Grappe.



Fiumicello Villa Vicentina
Via Tiel, 24
33050 Fiumicello-Villa Vicentina UD
T. 0039 339 725 8894
algranaio.bio@gmail.com

Al Granaio

Gourmet-Restaurant

🕒 Di-So: 11.30-14.30 / 17.30-22

Ruhetag: Mo

Von Oktober bis Mai auch am
Sonntagabend geschlossen.

— PREISKLASSE: € 30-40

— PLÄTZE: 70 innen; 70 aussen

— SPRACHEN: EN; DE; ES



Das Restaurant Al Granaio ist eine perfekte Synthese aus Rustikalem und Modernem, sowohl im Design als auch in der Küche. Das Restaurant befindet sich in einem charmanten Getreidespeicher, der zu einem spätantiken Kloster gehörte, und ist nur wenige Autominuten von Aquileia entfernt. Die Küche, die sich auf gesunde Gerichte konzentriert, verwendet hauptsächlich Bio-Rohstoffe, die entweder selbst angebaut oder von kleinen lokalen Erzeugern bezogen werden. Auf der saisonal wechselnden Speisekarte stehen hochwertige, umweltschonende Zutaten aus der Region im Vordergrund. Unter den Vorschlägen finden sich auch traditionelle Fleisch- und Fischgerichte, die unter dem Aspekt des Gourmand neu interpretiert werden und eine raffinierte und authentische kulinarische Erfahrung bieten. Al Granaio ist das ganze Jahr über geöffnet und empfängt seine Gäste sowohl in den gemütlichen Speisesälen als auch im großen, von Grün umgebenen Garten, von dem aus man einen herrlichen Blick auf den Glockenturm von Aquileia hat.

Dieses Landrestaurant im Herzen von Agro-Aquileia bietet nicht nur Genuss für den Gaumen, sondern auch eine angenehme und entspannte Umgebung für den Geist.



Fiumicello Villa Vicentina
Via Adriano Olivetti 52
33059 Villa Vicentina UD
T. 0039 0431 970 395
T. 0039 329 276 5819
hospitality@valpanera.it

Valpanera

🕒 Mo-Sa: 9-13 / 15-19

Ruhetag: So

— VERKOSTUNG: nur auf Reservierung

25 Personen

— BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 50 Hektar DOC Friuli Aquileia

— JAHRESPRODUKTION: 300.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE; FR

Die Weinkellerei Cantina Valpanera liegt eingebettet in die Weinberge rund um die Ortschaft Aquileia und verkörpert die friaulische Weinbautradition mit Leidenschaft, Respekt vor der Natur und Innovation. Jede Flasche ist das Ergebnis einer tiefen



Verbundenheit mit einer einzigartigen Region, ein Ausdruck von Handwerkskunst und Technologie im Dienste ursprünglicher Natürlichkeit. Die mit höchster Sorgfalt gepflegten Weinberge bringen Weine hervor, die die Frische und Intensität der Region Friaul-Julisch Venetien zum Ausdruck bringen und jeden Schluck zu einer wahren Sinnesreise machen. Nachhaltigkeit und

Respekt gegenüber der Natur bestimmen jede Entscheidung, um das Weinbaugebiet auch für künftige Generationen zu bewahren. Jeder Wein aus dem Hause Valpanera präsentiert sich als ein authentisches Erlebnis, ein Aufeinandertreffen von Vergangenheit und Zukunft, das den Reichtum und die Seele des Friauls hochleben lässt.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Verduzzo Friulano, Pinot Grigio, Traminer Aromatico, Chardonnay (Classico e Riserva), Sauvignon, Malvasia (Classico e Riserva), Ribolla Gialla, Album (uvaggio).

ROTWEINE: Refosco d.P.R. (Classico, Superiore, Riserva), Alma (uvaggio), Cabernet Sauvignon, Atrium (uvaggio)

SCHAUMWEINE: Prosecco Extra Dry, Prosecco Brut, Ribolla Gialla Spumante Extra Dry, Flaminio (Metodo Classico 100% Chardonnay).

PRODUKTE: Elisir di Refosco und Milchschokolade/ Dunkle Schokolade mit Refosco-Geschmack (im Winter)



Grado
Via dei Provveditori, 6
34073 Grado GO
T. 0039 0431 812 06
info@hotelmarea.it

Hotel Marea

Italianisches Restaurant

⌚ Mo-So: 12-14.30 / 18.30-22
— PREISKLASSE: € 30-40
— PLÄTZE: 50 innen; 60 aussen
— SPRACHEN: EN; DE



Das Restaurant des Hotels Marea blickt auf die Felsen der herrlichen Strandpromenade von Grado. Es steht auch Nicht-Hotelgästen offen und ist nur wenige Gehminuten vom Strand „Costa Azzurra“ und der Altstadt entfernt und Mandracchio Hafen. Man kann sowohl im großen Speisesaal mit Blick auf das Meer als auch auf der gemütlichen Panoramaterrasse, dem Stolz der gesamten Einrichtung, sitzen.



Unter den angebotenen Spezialitäten stehen Fisch- und Schalentiergerichte sowie Fleischgerichte. Die typischen Aromen der Lagune von Grado werden durch hochwertige, saisonale Zutaten und die passende Begleitung mit ausgewählten Weinen zur Geltung gebracht. Auch die Auswahl an Gemüse und Desserts ist reichhaltig und einladend. Das Ambiente ist gepflegt und einladend, und zwar auch dank des Service des Personals.



Grado
Largo San Grisogono, 3
34073 Grado GO
T. 0039 0431 835 50
info@hotelastoria.it

Settimo Cielo

Gourmet-Restaurant

⌚ Di-So: 12.30-14 / 19-22
Ruhetag: Mo
— PREISKLASSE: € 30-40
— PLÄTZE: 50 innen; 25 aussen
— SPRACHEN: EN; DE



Eine Terrasse im siebten Stock mit einem unvergleichlichen Blick auf das Meer und die Lagune ist der spektakuläre Rahmen dieses Restaurants. Kunden können einen Tisch am Pool wählen oder drinnen sitzen, um die Aussicht durch die großen Fenster zu genießen. Die angebotenen Gerichte basieren auf der Tradition von Grado, die die Köche mit Phantasie und Liebe zum Detail interpretieren. Der Höhepunkt des gastronomischen Angebots ist das Degustationsmenü: jeden Monat eine neue Kombination für ein unvergessliches Erlebnis. Die Küche bietet raffinierte Geschmackskombinationen auch für diejenigen, die vegetarische oder glutenfreie Gerichte bevorzugen. Der Maitre des Settimo Cielo wird Sie bei der Auswahl der Weine aus dem breiten Angebot unterstützen.



Grado
Via Calle Porta Piccola, 6
34073 Grado GO
T. 0039 0431 809 50
info@androne.it

Tavernetta all'Androna

Gourmet-Restaurant

⌚ 25 April-26 Oktober
Mi-Mo 12-14.15 / 18-22.30
Ruhetag: Di
— PREISKLASSE: über € 40
— PLÄTZE: 40 innen; 40 aussen
— SPRACHEN: EN, DE



Die Trattoria All'Androna liegt im Herzen der Altstadt und stellt dank seiner charmanten Atmosphäre eines der Wahrzeichen der Stadt dar. Die Küche ist ausgesprochen kreativ und bietet sorgfältig zubereitete Speisen.



Der gastronomisch prägende Charakter ist in der Geschichte von Grado verankert, jedoch modern interpretiert. Die bedeutende Weinkarte umfasst ausgezeichnete Weine aus der Region Friaul-Julisch Venetien und bietet außerdem nationale und internationale Qualitätsweine. Zu den angebotenen Getränken gehören auch handwerklich gebraute regionale Biere, Kaffee von lokalen Röstern und lokal produzierte Spirituosen. Allen Kunden wird ein kostenloser Aperitif serviert.



Latisana
Via Crosere, 115
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 510 150
T. 0039 340 873 1918
info@albafiorita.com

Albafiorita

🕒 Mo-So: 9.30-12 / 14.30-18.30

— VERKOSTUNG: 50 Sitzplätze

100 Stehplätze

— FLÄCHE: 8 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 70.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Albafiorita

— SPRACHEN: EN; DE



Ich bin Dino und ich stelle Ihnen Albafiorita vor, ein kleines, junges und dynamisches Weingut, das ich zusammen mit meiner Familie führe. Es befindet sich an der Küste von Friaul-Julisch Venetien, zwischen Venedig und Triest, nur 10 km von der Adria entfernt. Albafiorita entstand aus dem Traum meiner Eltern, Laura und Virgilio, die vor 25 Jahren beschlossen, ein altes Landhaus zu renovieren und ein kleines Paradies zu schaffen, in dem wir all jenen Gastfreundschaft bieten, die sich inmitten des Grüns unserer Weinberge entspannen möchten. Unser Weingut besteht aus 8 Hektar, die alle biologisch bewirtschaftet werden. Unser Ziel ist es, kompromisslos hochwertige und wirklich nachhaltige Weine zu erzeugen. Aus diesem Grund haben wir uns für die Verwendung neuer, so genannter „resistenter“ Reben entschieden, da diese von Natur aus resistent gegen Pilzkrankheiten sind, was es uns ermöglicht, die Behandlungen im Weinberg so weit wie möglich zu reduzieren.



PRODUKTE

WEISSWEINE: M'ama BIO IGT Venezia

Giulia Bianco 2022, Soffio IGT Venezia

Giulia Bianco 2020

ROTE: Cabernet DOC Friuli 2020, Merlot

DOC Friuli 2020

SPARKLEINE WEINE: Prosecco DOC Extra

dry



Latisana
Via Fornasatte, 30
33053 Latisana UD
T. 0039 340 174 7641
info@casaleaiprati.com

Casale ai Prati

🕒 Mo-So: 9-12 / 14.30-19

— VERKOSTUNG: 80 Stehplätze; 50 Sitzplätze

— FLÄCHE: 3 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 5.000 Flaschen

— SPRACHEN: EN; DE



Mit acht Zimmern, einem Apartment und einem Spa, der den Gästen zur Verfügung steht, bietet Casale ai Prati den Besuchern des Friauls einen erholsamen Aufenthalt auf dem Lande. Der von 4 Hektar grünem Land umgebene Ferienhof verdankt seinen Namen der Hauptproduktion des 2008 gegründeten Familienbetriebs: dem Rasen. Im Jahr 2018 haben die Eigentümer Renovierungsarbeiten an einem alten Bauernhaus vorgenommen und es in das heutige traditionelle Bauernhaus im ländlichen Stil verwandelt. Seit einigen Jahren widmet sich der Betrieb auch der

Produktion von Gerste zur Verarbeitung zu Agrarbier. Die jungen Besitzer haben außerdem beschlossen, die Leidenschaft ihres Großvaters weiterzuführen, nämlich den Anbau eines kleinen Weinbergs in der Nähe der Lagune, aus dem stille und spritzige Weine mit interessanten organoleptischen Eigenschaften gewonnen werden.

PRODUKTE

Brut-Schaumwein, Extra trockener Schaumwein, Weißwein aus resistenten Reben, Dunkles Agrarbier, Blondes Agrarbier, Amberfarbenes Agrarbier.





Latisana
Via E. De Amicis
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 557 40
michela.geremia76@gmail.com

Geremia Davide

🕒 Mo-Fr: 9-12 / 16.30-18.30; Sa: 9-12

So: nur auf Reservierung

Direktverkauf

__ VERKOSTUNG: 50 Stehplätze

__ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

__ SPRACHEN: EN; DE



Die Produktion und Verarbeitung von Tafeläpfeln und -birnen ist die Haupttätigkeit dieses Betriebs, der seinen Erfolg seit dreißig Jahren auf die Qualität und Naturbelassenheit seiner Erzeugnisse gründet. Der landwirtschaftliche Betrieb Geremia Davide – der nur wenige Kilometer von den Badeorten Lignano Sabbiadoro und Bibione entfernt liegt – verarbeitet seine ausgewählten



Früchte direkt in der eigenen Werkstatt und mithilfe eines handwerklichen Verfahrens zu Säften, Konfitüren und Trockenfrüchten.

PRODUKTE

Von Juli bis Dezember: Birnen
Von September bis April: Apfel
Immer (wenn das Produkt nicht fertig ist): Apfelsaft, Birnensaft, getrocknete Apfel, Marmelade, Zonta (leichte Apfeloße).



Latisana
Via Lignano Sabbiadoro, 148/B
33053 Latisana UD
T. 0039 0431 535 13
info@lorenzonetto.it

Lorenzonetto Cav. Guido Vini & Spumanti

🕒 Mo-So: 8-18.30

__ FLÄCHE: 50 Hektar

__ JAHRESPRODUKTION: 100.000 Flaschen

__ PREISKLASSE: bis zu € 10

__ SPRACHEN: EN; DE



Die Weitergabe der Kunst des Weinbaus und der Weinherstellung von Generation zu Generation ist das Modell dieses interessanten Weinguts. Hier werden Arbeitsabläufe wie der Winter- und Sommerschnitt und die Ernte mit manuellen Techniken durchgeführt, die die Tradition aufs Genaueste respektieren. Gleichzeitig werden die Produktionstechniken regelmäßig aktualisiert, mit dem Ziel, die Qualität ständig zu erhöhen. Um Weine mit immer besseren organoleptischen Eigenschaften zu erzeugen, setzt der Betrieb Hightech-Weinbereitungsmaschinen und Edelstahltanks ein. Lorenzonetto liegt im DOC-Gebiet Latisana, einem Gebiet, das sich dank der Nähe zur Adria und ihrer salzigen Luftströme sehr für den Weinanbau eignet. Diese Bedingungen begünstigen dank eines idealen Mikroklimas die Produktion von duftenden Weinen, die sich durch angenehme Geschmacksnoten auszeichnen.



PRODUKTE

WEISSEWEINE: Ribolla Gialla, Chardonnay, Sauvignon, Malvasia, Pinot Grigio, Friulano.
ROTEWEINE: Refosco, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec, Franconia.
ROSÉ: Rosé Spumante.
SPRITZENDE WEINE: Prosecco.
DOC SÜSSEWEINE: Moscato, Verduzzo.
ANDERE PRODUKTE: Barrikaden, Öl, Bier, Grappa.



Lignano Sabbiadoro
Corso dei Continenti, 165
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 392 362 7410
ristorantealcason@gmail.com

Al Cason

Italianisches Restaurant

⌚ Mo-So: 11-14.30 / 18-23
— PREISKLASSE: über € 40
— PLÄTZE: 120 innen; 60 aussen
— SPRACHEN: EN; DE; ES; RU; FR



Dort, wo das Süßwasser des Flusses Tagliamento auf das Meer trifft, befindet sich Al Cason, ein charmantes Restaurant, das seinen Namen der antiken Funktion als Unterschlupf für Fischer verdankt. Im Inneren verschmilzt die traditionelle Ar-



chitektur des Cason, einer Fischerhütte mit schrägem Reetdach, mit dem modernen und raffinierten Stil der Möblierung. Neben dem Speisesaal steht der Barbereich zur Verfügung, wo - wie in einer alten Osteria - ein Cicchetto oder ein Fritto ein gutes Glas Wein begleiten. Die Veranda und die Terrasse, wo Sie unter dem Sternenhimmel speisen können, während Sie dem Meer lauschen, sind ebenfalls Teil des Restaurants. Die Küche hebt die Einfachheit der traditionellen Aromen auf moderne Weise hervor: von frischem Fisch bis zu Fleisch, hausgemachten Desserts und selbstgebackenem Brot. Der Weinkeller ist reich an Weinen aus dem Friaul, Venetien, dem Trentino und Slowenien.

www.ristorantealcason.it



Lignano Sabbiadoro
Via Friuli, 32
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 342 060 6079
alpiccolocason@gmail.com

Al Piccolo Cason

Gourmet-Restaurant

⌚ Mi-Mo: 11-14.30 / 18-23
Ruhetag: Di
— PREISKLASSE: über € 40
— PLÄTZE: 70 innen; 30 aussen
— SPRACHEN: EN; DE; SL



Eingebettet in ein Gebiet, das reich an Land und Meer ist, ist unsere Küche eine Hommage an die Tradition der Seefahrt und des Handels, die uns mit Düften, Geschmäckern und Farben bereichert hat. Eine Rückkehr zu unseren kulinarischen Wurzeln, wobei der Fisch seine Essenz zelebriert und das Brot die Erinnerungen der Großmütter wachruft. Neben den Kreationen der alten Küche erforschen wir die Kunst von Francesco Borzani und machen unser Restaurant zu einem kompletten sensorischen Erlebnis. Die Speisekarte bietet eine saisonale Vielfalt, von ausgezeichneten Fisch- bis zu Fleischgerichten. Unser Weinkeller bietet regionale und nationale



Weine sowie eine internationale Auswahl an Champagnern. Abgerundet wird das Angebot durch unsere feinen Spirituosen und einen unwiderstehlichen Gin-Aperitif.

www.alpiccolocason.it



Lignano Sabbiadoro
Corso degli Alisei, 19
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 422 208
info@carbonneri.it

Carbòn Neri Braceria Enoteca

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Mo-So: 10-24
— PREISKLASSE: € 30-40
— PLÄTZE: 60 innen; 8 aussen
— SPRACHEN: EN; DE; FR



Das Steakhaus und Weinlokal Carbòn Neri Braceria Enoteca im Herzen von Lignano Sabbiadoro bietet ein gastronomisches Erlebnis, das Qualität, lokale Tradition und internationale Spitzenprodukte vereint. Spezialisiert auf Holzkohlegrill, serviert es ausgewählte Fleischsorten aus aller Welt. Die Weinkarte umfasst italienische und internationale Labels mit Fokus auf Friaul-Julisch Venetien. Frischer Fisch aus der oberen Adria und Cicchetti mit Bergkäse, Wurstwaren und Prosciutto di San Daniele runden das Angebot ab. Ein moderner, einladender Ort für Genießer.



www.carbonneri.it



Lignano Sabbiadoro
Via Latisana, 185
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 713 55
info@lapergolalignano.it

Hotel La Pergola

Gourmet-Restaurant

⌚ Mo-So: 12.30-14 / 19-21
Saisonale Öffnung von Mai bis September
— PREISKLASSE: über € 40
— PLÄTZE: 100 innen; 30 aussen
— SPRACHEN: EN; DE; FR



In einem historischen Bauernhaus, das renoviert und modernisiert wurde, öffnet das Restaurant des Hotels La Pergola seine Türen für die Gäste. Ein schlichter und eleganter Ort in einer wahren Oase der Ruhe



zwischen dem Meer und der Lagune, mit weiten Grünflächen und einem Pool. Die Küche, die auch im Garten serviert wird, folgt der Tradition mit wiederentdeckten regionalen Gerichten. Die Speisekarte bietet originelle Geschmackskombinationen und Gerichte, die mit sorgfältig ausgewählten Meeresfrüchten und Fleischprodukten zubereitet werden. Die Auswahl der Zutaten basiert auf frischen, saisonalen Zutaten aus der unmittelbaren Umgebung und dem lokalem Bio-Anbau. Den Gästen werden ein À-la-carte-Menü, ein Tagesmenü und der wöchentliche Termin mit einer Verkostung typischer Gerichte und Erzeugnisse mit dazu passenden Weinen geboten. Die Weinkarte umfasst Weine aus dem Collio-Gebiet und den Colli Orientali del Friuli.

www.lapergolalignano.it



Lignano Sabbiadoro
Viale Italia, 16
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 348 161 9336
Info@mandiparentesifriulana.it

Mandi Parentesi Friulana

Gourmet-Restaurant

⌚ Mo-So: 12-14.30 / 19-23
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 30 innen; 50 aussen
SPRACHEN: EN; DE



Im Zentrum von Lignano Sabbiadoro, nur wenige Schritte vom Strand entfernt, präsentiert sich das Restaurant „Mandi Parentesi Friulana“ als der ideale Ort, um sowohl mittags als auch abends modern interpretierte Fleisch- und Fischgerichte der typisch friulanischen Küche zu genießen. Ein Restaurant, in dem Frische und Qualität die perfekte Verbindung eingehen. Sie brauchen sich einfach nur zurückzulehnen und sich von diesen Köstlichkeiten verwöhnen zu lassen!

www.mandiparentesifriulana.it



Lignano Sabbiadoro
Via Gorizia, 24
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 719 26
info@thetastealbancut.it

The Taste & Al Bancut Restaurant

Gourmet-Restaurant

⌚ Mi-Mo: 12-14 / 19.30-21.30
Ruhetag: Di
PREISKLASSE: über € 40
PLÄTZE: 40 innen; 10 aussen
SPRACHEN: EN; DE



Im Herzen von Lignano Sabbiadoro bietet das Restaurant The Taste & Al Bancut ein einzigartiges kulinarisches Erlebnis, geprägt von der Leidenschaft von Küchenchef Rudi Santuz. Stil und Eleganz schaffen ein Ambiente voller unvergesslicher Momente.



Spezialisiert auf Fischgerichte, serviert das Restaurant auch Fleisch, vegetarische und glutenfreie Optionen. Alles, vom Brot bis zur Pasta, wird von Hand zubereitet. Der Weinkeller umfasst italienische und internationale Labels mit Fokus auf Friaul-Julisch Venetien. Saisonale Angebote, offene Weine, Verkostungen und eine Terrasse mit Blick auf die Piazza Fontana runden die Erfahrung ab.

www.thetastealbancut.it



Marano Lagunare
Via Parini, 12
33050 Marano UD
T. 0039 338 215 8636
zent77@hotmail.it

Pescaturismo Alice II

⌚ Mo-So: nur auf Reservierung
An Feiertagen nach vorheriger
Reservierung geöffnet.
PREISKLASSE: über € 40
SPRACHEN: EN; ES



Es war noch nie so einfach, die Lagune von Marano in ihrer wahren Essenz zu erleben: Pescaturismo Alice II lädt Sie zu Ausflügen in der Lagune oder auf dem Meer ein, wo Sie live miterleben können, wie die Reusen für den Fang von Tintenfischen eingeholt oder Meeräschen gefangen werden. An Bord gibt es auch die Möglichkeit, einen ausgezeichneten Aperitif mit frischem, vor Ort zubereitetem Fisch zu genießen, um den Geschmack des Meeres voll auszukosten. Sie können auch im Ittiturismo je nach Saison der Meeresfrüchte eine komplette Mahlzeit einnehmen.

PRODUKTE

Frischer lokaler Fang aus der Adria und regionale Produkte.

www.aliceseconda.it



Marano Lagunare
Via San Vito, 18
33050 Marano Lagunare UD
T. 0039 0431 670 23
tavernaalpescatore@gmail.com

Ristorante Taverna Al Pescatore

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Mo: 12-14; Mi-So: 12-14 / 19-21
Ruhetag: Di
PREISKLASSE: € 30-40
PLÄTZE: 110 innen; 30 aussen
SPRACHEN: EN; DE; ES



Die Taverna Al Pescatore - eines einladenden und gepflegten Restaurants mit Blick auf die Promenade von San Vito in Marano Lagunare-, sorgt dafür, dass sich die Gäste wie zu Hause fühlen und auch die anspruchsvollsten Gaumen zufriedengestellt werden. Von hier aus kann man einen eindrucksvollen Blick auf die Fischerboote genießen, die täglich aufs Meer hinausfahren.



ren. Im Inneren des Restaurants kann man köstliche Speisen genießen, die auf der erlesenen Auswahl des besten lokalen Tagesfangs basieren, sowie traditionelle Gerichte aus Marano, die auf moderne Weise neu interpretiert werden. Auch die Dessertkarte ist umfangreich und einladend.

www.tavernaalpescatore.com



Palazzo dello Stella
Via Casali Modeano, 1
33056 Palazzo dello Stella UD
T. 0039 0431 582 44
info@modeano.it

Ca Modeano

☎ Mo-Sa: 9-18

Ruhetag: So

___ PLÄTZE: 40 Plätze

___ VERKOSTUNG: 40 nur nach Vereinbarung

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 32 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 50.000 Flaschen

___ PREISKLASSE: bis zu € 10

___ SPRACHEN: EN; DE; FR



Im alten Ort Modeano, der Namensgeber für diesen Betrieb ist und dessen Tradition auf die ersten Jahre des 19. Jh. zurückgeht, befand sich eine römische Villa. Der Weinberg erstreckt sich auf 30 Hektar und



die in langen, zur Sonne ausgerichteten Reihen angepflanzten Rebstöcke wachsen auf starken, aber gut dränierten Böden. Das Klima, das hier das trockenste von ganz Friaul-Julisch Venetien ist und von den Brisen der nahen Adria abgemildert wird, erweist sich für die Erzeugung von Qualitätsweinen mit entschiedenem Charakter als ideal. Der Anbau der Rebsorten, die alle zur friaulischen Tradition gehören, erfolgt unter Achtung der Natur, unter Befolgung der Grundsätze für die integrierte Erzeugung und ohne Einsatz von chemischen Unkrautvernichtungsmitteln und synthetischen Insektenbekämpfungsmitteln.

Bei der Vergärung der eigenen Trauben werden die Eigenschaften der Sorten erhalten und hervorgehoben, und das ermöglicht schon bei den jungen Weinen spannende Resultate zu erzielen. Die Trauben werden sorgfältig ausgewählt und im optimalen Augenblick unter der Oberaufsicht des Önologen Andrea Romano Rossi gelesen. Der moderne und klimatisierte Weinkeller belegt das gesamte Gehöft, das den Hof mit dem Gutshaus und der kleinen der Rosenkranz-Madonna geweihten Kirche begrenzt. Die neue „Schenke“ gibt die Möglichkeit, die Weine zu einer Platte typischer friaulischer Erzeugnissen in einer entspannenden Umgebung zu verkosten. In der schönen Jahreszeit stehen auch Tische im Garten bereit.

PRODUKTE

Pinot Grigio, Malvasia, Ribolla Gialla, Chardonnay, Friulano, Verduzzo Friulano, Ajar (Prosecco), Refosco dal Peduncolo Rosso, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Penğ (Riserva Rosso), Ûepasse (Verduzzo Friulano Passito),



Palazzo dello Stella
Casali Isola Augusta, 4
33056 Palazzo dello Stella UD
T. 0039 0431 580 46
info@isolaugusta.com

Isola Augusta

☎ Mo-So: 9-21

___ VERKOSTUNG: 70 Stehplätze; 50 Sitzplätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung
100 Personen

___ FLÄCHE: 47 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 270.000 Flaschen

___ UNTERKUNFT: Agriturismo Isola Augusta

___ SPRACHEN: EN; DE



Isola Augusta in Palazzo dello Stella, im DOC-Gebiet Friuli Latisana, ist ein modernes und zugleich traditionsreiches Weingut. Es ist möglich, die Kellerei im Dorf zu besuchen und im angrenzenden Ferienhof zu übernachten. Im Ferienhof können Sie



die typischen Gerichte des Gebiets und die Weine des Hauses kosten, die mit Leidenschaft von einem Team unter der Leitung des Önologen Vincenzo De Giuseppe kreiert werden. Die Geschichte des Betriebs begann im Jahr 1959, als das Weingut von den jetzigen Eigentümern erworben wurde, die die natürliche Eignung zum Weinbau in der Gegend erkannten und eine Sanierung der Weinberge vornahmen, wobei sie sich auf die Produktion von Qualitätsweinen konzentrierten. Im Jahr 1989 wurde das Gebäude errichtet, in dem sich die Weinkellerei heute befindet. Die Kellerei ist mit einer hochmodernen Anlage ausgestattet,

um eine konstante Qualität zu garantieren: der gesamte abgefüllte Wein wird vor Ort hergestellt und durchläuft hier die verschiedenen Verarbeitungsstufen von der Rebe bis zur Flasche. Heute führt die dritte Generation der Familie Bassani die Tradition fort, um ein immer breiteres und internationales Publikum zu erreichen. Isola Augusta war eines der ersten Weingüter in der Region, das chemische Eingriffe in den Wein durch ökologische Verfahren ersetzte und eine umweltschonende Weinbergbewirtschaftung betrieb. Seit 1990 heizt das Unternehmen auf natürliche Weise mit Erdwärme und erreichte Anfang der 2000er Jahre die Energieautarkie.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Friulano, Chardonnay, Pinot Grigio, Malvasia, Sauvignon, Ribolla Gialla, Les Iles.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Pinot Noir, Merlot, Augusteo.

SPARKELWEINE Prosecco Brut, Prosecco Rosè Brut, Chard Extra Brut, Ribolla Gialla Brut, Edgardo II Brut.

SÜSSE WEINE: Verduzzo SONSTIGE PRODUKTE: VinoVivo, extra natives Olivenöl, Honig, Grapparut VINI DOLCI: Verduzzo.

ANDERE PRODUKTE: VinoVivo, extra natives Olivenöl, Honig, Grappa



Palazzolo dello Stella
Via C.li Moretton 30B
33056 Palazzolo dello stella UD
T. 0039 335 768 1860
info@olistella.com

Olistella

Agriturismo

⌚ Mo-So: 8-21

___ PREISKLASSE: bis zu € 20

___ PLÄTZE: 40 aussen

___ SPRACHEN: EN; DE



Agriturismo Olistella in Palazzolo dello Stella vereint Landwirtschaft und Gastfreundschaft inmitten von Natur, Olivenhainen und weiten Grünflächen. Alido und seine Familie bauen Obst, Getreide und Oliven an und brauen aus eigener Gerste handwerkliches Bauernbier im Asprom-Netzwerk. Große, saubere Zimmer und ein Frühstück mit regionalen Produkten sorgen für Wohlbefinden. Pool und Entspannungsbereich im Olivenhain bieten Ruhe. Das Restaurant serviert vor allem kalte Gerichte und hausgebräutes Bier, dazu regionale Spezialitäten. Ein kleiner See lädt zum Sportfischen ein. Bierverkostungen: Golden Ale, APA Citra, IPA, Porter, glutenfrei.



Palmanova
Piazza Grande
33057 Palmanova UD
T. 0039 0432 920 732
info@caffetteriatorinese.com

Caffetteria Torinese

⌚ Mo: 6.30-24; Di-Sa: 7.30-24

So: 8-23

Ruhetag: Mi

___ SPRACHEN: EN

Die Caffetteria Torinese wurde vom Gambero Rosso Guide 2011 und 2014 zur „Besten Bar Italiens“ gewählt und weist eine außergewöhnliche Lage an der schönen Piazza in Palmanova auf. Ein leidenschaftliches Management hat das Café dank des Qualitätsangebots und



des professionellen Service zu einem Bezugspunkt in der Gegend gemacht. Den ganzen Tag über können Sie süße und herzhaftes Speisen einer Küche genießen, die lokale Aromen und Tradition mit landestypischen Erzeugnissen verbindet. Große und durchdachte Auswahl an Weinen, Spirituosen und Softdrinks. Die kürzlich abgeschlossene Neugestaltung und Erweiterung der Räumlichkeiten hat die Bewirtung in einem Rahmen mit zeitgenössischem Charme weiter verbessert.



Palmanova
Via Cavour, 7
33057 Palmanova UD
T. 0039 349 624 3397
roxy17-02@live.com

Osteria La Tavernetta di Rosmery Copparoni

Lokaltypisches Restaurant

⌚ Mo-Mi, Fr, Sa: 8-14 / 16.30-21

Do: 8-14;

Ruhetag: So

___ PREISKLASSE: bis zu € 20

___ PLÄTZE: 24 aussen

___ SPRACHEN: EN



Eine typisch friaulische Osteria, in der Sie lokale Weine und Aromen probieren können. Sie befindet sich im charakteristischen Palmanova, das in der ganzen Welt für die besondere Beschaffenheit seiner Mauern bekannt ist, aber auch im Inneren (und der Umgebung) viele Geheimnisse verbirgt,



die es zu entdecken gilt. Die Wärme und Originalität des Restaurants werden Sie willkommen heißen und Ihnen das Gefühl geben, mehr als nur zu Hause zu sein.



Pocenia
Via Ippolito Nievo, 10 - Loc. Paradiso
33050 Pocenia UD
T. 0039 366 167 9153
info@paradiis.it

Paradiis

🕒 Do-Di: 10-13 / 16.30-20.30

Ruhetag: Mi

Im Sommer den ganzen Tag am So
geöffnet

— VERKOSTUNG: 25 Personen

— FLÄCHE: 25 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 30.000 Flaschen

— PREISKLASSE: bis zu € 10

— SPRACHEN: EN



Paradiis wurde im 19. Jahrhundert von Angelo Veritti gegründet und ist ein bedeutendes Weingut im mittleren Friaul, auf halbem Weg zwischen Udine und Lignano Sabbiadoro. Auf einem 25 Hektar großen Weingut in Paradiso, einem Ortsteil von



Pocenia werden auf kräftigen Böden, die ideal für ertragsarme Trauben sind, charakteristische Weine erzeugt. Emiliano Subacchi, ein junger Winzer und Eigentümer, hat das Weingut modernisiert und dabei sein Engagement für die Qualität der Trauben beibehalten. Die Beschaffenheit des Bodens und des Klimas, die Pflege der verschiedenen Rebsorten und der Verzicht auf Herbizide ermöglichen die Herstellung von Weinen, die typisch für diese Region sind und einen Beitrag zur friaulischen Kultur leisten. In einer stillen Atmosphäre

verfügt die Weinkellerei Paradiis über eine Verkaufsstelle und einen Verkostungsraum mit dem Namen „L'ultimo Paradiso“ (Das letzte Paradies), wo man die produzierten Weine kennen lernen kann, die das CEVIQ-Zertifikat tragen, eine Garantie für nachhaltige Qualität.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Pinot Grigio, Pinot Bianco, Friulano.

ROTWEINE: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Refosco, Merlot.

SPARKELWEINE: Ribolla Gialla Brut, Prosecco, Moscato Giallo, Prosecco Extra Dry Rosato.

SÜSSEWEINE: Passito, Orangenwein.



Pocenia
Via Bassi, 16
33050 Pocenia UD
T. 0039 0432 779 157
T. 0039 0431 698 165
info@reguta.it

Reguta

🕒 Mo-Fr: 9-18 nur auf Reservierung

Ruhetag: Sa, So

— VERKOSTUNG: 50 Personen

Agriturismo: täglich 9-22.30

— BESICHTIGUNGEN: Nur auf Reservierung

— FLÄCHE: 200 Hektar

— JAHRESPRODUKTION: 2.000.000 Flaschen

— UNTERKUNFT: Agriturismo Là di Anselmi

— PREISKLASSE: bis zu € 10

— SPRACHEN: EN; DE; ES; RU



Der Betrieb Reguta hat seinen Sitz in Pocenia - nur wenige Kilometer von Palmanova, Aquileia und der friaulischen Riviera entfernt - im DOC-Gebiet Friuli Latisana, einem idealen Gebiet für den Weinanbau. Für



Kenner und Liebhaber bietet das Weingut Besichtigungen der Kellerei und des Weinbergs an, mit Weinverkostungen, die mit typischen friaulischen Gerichten gepaart werden. Für große organisierte Gruppen ist auch die Übernachtung möglich. Reguta wird seit den 20er Jahren mit Leidenschaft und Stolz von der gleichen Familie geführt. Ein ganzes Jahrhundert Geschichte und eine große Erfahrung und Tradition, die von Generation zu Generation weitergegeben wird. Bei der Herstellung des Weines werden die modernsten Techniken angewandt,

um die beste Qualität zu garantieren und die jeweiligen Merkmale hervorzuheben. Aus dem gleichen Besitz stammt auch eine Produktion von Trauben aus dem DOC-Gebiet Collio, wobei die Weinbereitung und Abfüllung in der Kellerei in Dolegna del Collio erfolgen.

PRODUKTE

WEISSWEINE: Pinot Grigio, Friulano, Sauvignon, Traminer Aromatico, Ribolla Gialla.

ROTWEINE: Merlot, Cabernet Franc, Pignolo, Tazzelenghe.

SÜSSEWEINE: Picolit, Moscato Giallo, Verduzzo Friulano.

SCHAUMWEINE: Moscato Rosé, Prosecco DOC, Prosecco Millesimato, Ribolla Gialla.



Pocenia
Via San Ermacora, 1
33050 Pocenia UD
T. 0039 0432 777 000
info@trattoriaparadiso.it

Trattoria Al Paradiso

Gourmet-Restaurant

⌚ Mi-Fr: 19-22; Sa, So: 12-18 / 19-24

Ruhetag: Mo, Di

___ PREISKLASSE: über € 40

___ PLÄTZE: 50 innen; 50 aussen

___ SPRACHEN: EN



Die Trattoria al Paradiso, die sich in dem ländlichen Dorf „Paradiso“ befindet und seit über 50 Jahren von der Familie Mauro Anna Maria geführt wird, ist bekannt für die



Qualität ihrer Küche und die Verwendung lokaler und saisonaler Produkte. Das Gebäude aus dem 17. Jahrhundert, in dem das Restaurant untergebracht ist, bietet eine elegante Atmosphäre, ideal für romantische Abende und gesellige Zusammenkünfte. Der typisch friulanische „Fogolâr“ in der Mitte des Hauptsaals verleiht dem Restaurant

Charme und Geschichte. Die von der friaulischen Tradition inspirierte Speisekarte wird täglich neu zusammengestellt, mit Gerichten aus einheimischen Produkten, begleitet von erlesenen Weinen. Die Liebe zum Detail und die Freundlichkeit des Personals in regionaler Kleidung machen das Esserlebnis einzigartig und poetisch. Es wird von Führern wie Michelin und Gambero Rosso empfohlen und ist Mitglied der Vereinigung „Via dei Saporì“, die die kulinarische Tradition von Friaul-Julisch-Venetien fördert.



Preckenico
Via Lignano, 46
33050 Preckenico UD
T. 0039 0431 582 08
info@bertofiorellabaccichetto.it

Berto&Fiorella Baccichetto

⌚ Mo-Sa: 8-12 / 14-19; So 8-13

___ PLÄTZE: 50 Plätze

___ VERKOSTUNG: 50 Plätze

___ BESICHTIGUNGEN: nur auf Reservierung

___ FLÄCHE: 40 Hektar

___ JAHRESPRODUKTION: 60.000 Flaschen

___ SPRACHEN: EN



Der Sitz des Betriebs befindet sich in Preckenico, im DOC-Gebiet Friuli Latisana. Das 38 Hektar große Anwesen, das komplett mit Weinbergen bepflanzt ist, verfügt über eine große, moderne Kellerei, die die Gäste inmitten der Düfte und des Grüns der



umliegenden Landschaft empfängt. Der gesamte Produktionszyklus, vom Weinberg bis zur Weinbereitung, von der Betreuung im Weinkeller bis zur Abfüllung und der Direktvermarktung, wird von den Eigentümern direkt geleitet. Große Erfahrung und Leidenschaft für das Land und für die Reben werden mit avantgardistischen

ökologischen Techniken kombiniert, um unverfälschte Qualitätsweine zu produzieren, die in Italien und im Ausland geschätzt werden. Der Weinberg wird unter strenger Einhaltung der EWG- und regionalen Vorschriften zur Reduzierung von Pestizidbehandlungen bewirtschaftet. „Der Wein entsteht vor allem im Weinberg“ lautet das Motto des Betriebs. Das sanfte Pressen der Trauben, die absolute Kontrolle der Gärung, die in einzelnen, thermisch kontrollierten Tanks erfolgt, die Lagerung inahltanks und der Weinausbau in Holzfässern und in der Flasche sind die weiteren Phasen, die es dem Weingut der Familie Baccichetto ermöglichen, hervorragende Weine herzustellen.

PRODUKTE

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.



Staranzano
Via Martiri della Libertà, 24
34079 Staranzano GO
T. 0039 0481 722 174
info@laferula.it

La Ferula

🕒 Mo: 8-12.30

Di-Sa: 8-12.30 / 15.30-18.30

Ruhetag: So

— FLÄCHE: 100 Hektar

— SPRACHEN: EN; DE



Der historische landwirtschaftliche Betrieb „La Ferula“ in Staranzano ist mit seiner über zweihundertjährigen Geschichte in der ländlichen Struktur verwurzelt und ein Symbol für Authentizität und Tradition. Von den bescheidenen Anfängen, als die Familie



Feruglio mit Leidenschaft nur das Nötigste für den Lebensunterhalt anbaute, bis zu den heutigen 100 Hektar, die der Produktion von Obst, Gemüse und Wein gewidmet sind. Der historische Wohnsitz aus dem 18. Jahrhundert beherbergt heute die moderne Verkaufsstelle, in der lokale und hofeigene Produkte zusammen mit einer Vielzahl von Köstlichkeiten aus dem Friaul angeboten werden. Das Unternehmen hat sich der Förderung des Konzepts der „Null Kilometer“ (lokale Produkte) verschrieben und nimmt aktiv an zahlreichen regionalen Märkten teil.

PRODUKTE

Venice Giulia IGT Wein in Flaschen und lose, EVO Öl, Apfelessig, Apfel- und Traubensaft, Obst- und gemüsekompotte, Tomatenpüree, Obst und Gemüse der Saison, Milchprodukte, Aufschnitt

www.laferula.it



Staranzano
Via Martiri della Libertà, 26
34079 Staranzano GO
T. 0039 0481 722 174
prenotazioni@laferula.it

Locanda Italia

Agriturismo

🕒 Mi-So: 10-14 / 17-23; Sa 10.30-14.30

Ruhetag: Mo, Di

— PREISKLASSE: € 20-30

— SPRACHEN: EN; DE; ES



Entdecken Sie die bezaubernde Verbindung von Tradition und Geschmack in der Locanda Italia, dem Agriturismo des Agrarunternehmens La Ferula. Tauchen Sie ein in eine kulinarische Reise, bei der die herrlichen Produkte der Ferula in Gerichten mit einem authentischen und umhüllenden Geschmack zum Leben erweckt werden. Mit lokalen Zutaten ist jeder Bissen ein sensorisches Erlebnis, das die Frische der saisonalen Produkte feiert, die frisch von den umliegenden Feldern geerntet werden. In einer ruhigen und bezaubernden Umgebung gelegen, ist die Locanda Italia ideal, um jeden Wunsch zu erfüllen: von der entspannenden Verkostung eines



Glases Wein neben dem „fogolar“ bis hin zur tadellosen Organisation von Banketten und Festen. Eine Oase des Geschmacks im Herzen des Dorfes, umhüllt von der authentischen Atmosphäre des Hofes. Mit einer erstklassigen Küche und einem professionellen Personal ist es der perfekte Ort, um Ihre Feste mit unvergleichlichem Stil und Geschmack zu feiern.

www.locandaitalia.laferula.it



Staranzano
Rivalunga, 1
34079 Staranzano GO
T. 0039 392 084 2598
info@riservaalberoni.com

Riserva Alberoni

Lokaltypisches Restaurant

🕒 Do, Fr: 12-15 / 18-23; Sa, So: 11-23

Ruhetag: Mo-Mi

— PREISKLASSE: € 20-30

— PLÄTZE: 150 aussen

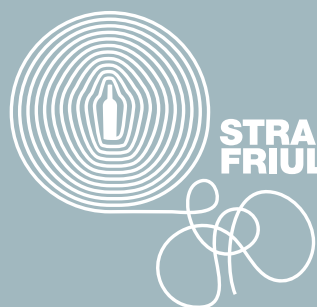
— SPRACHEN: EN



Eingebettet in die malerische Kulisse des Naturparks Foce dell'Isonzo, verkörpert die Osteria Bisiaca eine authentische kulinarische Oase. Hier werden die von früheren Generationen überlieferten Rezepte lebendig und bieten eine gastronomische Reise in das Herz von Bisiacaria, einem Gebiet südlich von Gorizia, das vom Fluss Isonzo und der Karsthochebene begrenzt wird. Die köstlichen, authentischen Gerichte wie frittierte Frösche und Tagliolini alla Busara sind eine Hommage an die lokale Kultur und die kulinarischen Traditionen, die in diesem Gebiet verwurzelt sind. Vom Wildschweinragout bis zu den Spaghetti mit Peverasse erzählt jeder Bissen eine Geschichte von Leidenschaft und Hingabe für das gastronomische Erbe der Region. Im Naturschutzgebiet verschmilzt die natürliche Schönheit des Alberoni-Waldes harmonisch mit dem ornithologischen Reichtum der Region. Kleiber, Grünspecht und Buntspecht finden hier einen idealen Lebensraum, der durch das üppige Unterholz und die majestätischen Weißpappeln bereichert wird. Die Osteria Bisiaca und der Bosco Alberoni bieten

Liehabern der lokalen Gastronomie und Naturliebhabern einzigartige und unvergessliche Erlebnisse, bei denen Geschmack und Schönheit eine perfekte Verbindung eingehen.





**STRADA VINO E SAPORI
FRIULI VENEZIA GIULIA**

Tours&Experiences



Go Transfer FVG	274
Somewheretours	274
Travel One	275
Italy Trip Idea	275
Vinodila' Wineways	276



Cassacco
Via Miotti, 43
33010 Cassacco UD
T. 0039 0432 169 0407
info@gotransferfv.it

Go Transfer FVG

__SPRACHEN: EN

Ein Unternehmensnetzwerk, das aus 23 Firmen besteht, die im Bereich der Personenbeförderung tätig sind. Ein kostbarer Bezugspunkt für den Tourismus im Bereich der Verkehrsdienstleistungen in der Region. Der Team besteht aus hochqualifizierten, diskreten sowie freundlichen Personen, die Ihre Anfragen geschickt erfüllen werden.



Lignano Sabbiadoro
Lungomare Marin, 1
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 348 232 4107
info@somewheretours.it

Somewheretours

🕒 Mo-So: nur auf Reservierung
__SPRACHEN: EN; DE

Das Projekt basiert auf der Idee, den Touristen, die die Stadt Lignano Sabbiadoro (UD) besuchen, die unberührte Schönheit der Orte rund um unsere Halbinsel zugänglich zu machen, sie dazu zu bringen, diese Orte persönlich zu besuchen und den Touristen somit unvergessliche Erlebnisse zu bieten. Hier entstand das von Branchenexperten so gepriesene neue Konzept des Tourismus: „Erlebnistourismus“. Dazu werden wir ein Pontoonboot, ein Transportboot für Personen/Sachen, benutzen, das direkt am Strand anlegen kann.



Lignano Sabbiadoro
Via Latisana, 35/C
33054 Lignano Sabbiadoro UD
T. 0039 0431 720 428
T. 0039 345 144 0110
info@travelone.it

Travel One

Große Erfahrung im Tourismus, fundierte Kenntnisse des Gebiets und eine Spezialisierung auf die Organisation von Ferien, Ausflügen, Gruppenreisen und Veranstaltungen zeichnen den Reiseveranstalter Travel One aus. Der Firmensitz befindet sich in der Region Friaul-Julisch Venetien, einem Land, das durch seine Heterogenität, sein Herz und den Zauber seiner Orte unerwartete Emotionen hervorruft. In der Region gibt es außergewöhnliche Aspekte wie die mitteleuropäische Atmosphäre von Triest - gemeinsam mit anderen, weniger bekannten, aber ebenso faszinierenden Aspekten. Die Agentur bietet Urlaub, Touren und Ausflüge auf der Suche nach authentischen Geschmacksrichtungen, Kunststädten, Sandstränden, Naturparks, Bergen, alten Dörfern, ländlichen Dörfern, *Slow Life*, Geschichte und Traditionen. Für alle leicht zugänglichen und sicheren Antworten auf den Wunsch nach einem Urlaub, Sport, Geschmack, Geschichte, Entspannung, Spaß und Natur.



Pordenone
Via della Motta, 14
33170 Pordenone PN
T. 0039 0434 934 074
T. 0039 339 681 3655
info@italytripidea.com

Italy Trip Idea

__SPRACHEN: EN; DE; FR



Italy Trip Idea ist ein Reisevermittlerteam, das sich auf Reisen nach Maß spezialisiert hat und seit über 25 Jahren in der Branche tätig ist. Das Büro befindet sich in Pordenone und entstand als DMC für Friaul-Julisch Venetien. Auf Reisen und Outdoor-Erlebnisse, auf Golf, auf Sport, auf die Weingastronomie sowohl für Einzelpersonen als auch für Gruppen sowie für die Kongressbranche spezialisiert. Aushängeschild sind die Teambildungs-Aktivitäten, die nach Maß gestaltet und personalisiert werden, um die Zusammenarbeit und die Kommunikation unter den Teilnehmern zu fördern. Jedes Teammitglied bringt seine Leidenschaft in die Arbeit mit ein, die geteilt, weitergegeben und von allen erlebt werden soll. Deshalb widmet sich jeder einem einzelnen Sektor, um die bestmögliche Professionalität und Erfahrung zu gewährleisten.



Udine
Via del Partidor, 7
33100 Udine UD
T. 0039 0432 263 39
info@vinodila.it

Vinodila' Wineways

Vinodila' Wineways wurde 2005 als erste Incoming-Agentur in Friaul-Julisch Venetien gegründet, die sich ausschließlich auf den Wein- und Gastronomietourismus spezialisiert hat, mit dem Ziel, ein wichtiger Bezugspunkt für in- und ausländische Weintouristen zu werden, die ihre Kenntnisse über den italienischen Wein und die italienische Küche vertiefen möchten. Dank wertvoller Kontakte zu den besten Hotels, Restaurants, spezialisierten Reiseleitern, Busunternehmen, Mietwagendiensten und Reiseveranstaltern in allen italienischen Tourismusregionen, garantiert Vinodilà seinen Kunden vollste Zufriedenheit. Ab 2020 fördert Vinodilà auf seiner neuen E-Commerce-Plattform zudem einen ländlichen, langsamen, authentischen, sensiblen und individuellen Tourismus durch von Fachberatern konzipierte und zertifizierte Winzererlebnisse.



Io Sono Friuli Venezia Giulia

ist ein Projekt, das auf die Aufwertung der Agrar- und Nahrungsmittelbetriebe der Region und ihrer Erzeugnisse abzielt. Wenn sie hinsichtlich der Umwelt sowie der wirtschaftlichen und sozialen Nachhaltigkeit Einsatz zeigen, werden sie mit diesem goldenen Abzeichen ausgezeichnet.

Das Ziel von Io Sono Friuli Venezia Giulia ist es, alle Bürger und Unternehmer des Agrar- und Nahrungsmittelsektors, des Vertriebs und des Gaststättengewerbes aufzufordern, sich zu vereinen und Hauptakteure eines Systems zu werden, das darauf abzielt, die Qualität der Erzeugnisse und den Wert der Produktionsketten zu steigern.



Die Produkte mit dem blauen Abzeichen Io Sono Friuli Venezia Giulia

sind Botschafter der nachhaltigen Produktionsketten von Friaul-Julisch Venetien. Das Abzeichen ist immer mit einem QR-Code verbunden, mit dem Sie die Herkunft der verwendeten Rohstoffe entdecken können.

Friaul-Julisch Venetien zu sein, ist etwas, das über die eigenen Ursprünge und die eigene Geschichte hinausgeht. In einer Region, die seit je her ein Kreuzpunkt für Kulturen und Traditionen ist, erzählt uns dieser Gedanke von der Liebe zu dem Gebiet, in dem wir leben.

Montasio DOP: der Käse des „gesunden Menschenverstands“



Der Montasio-Käse, der einzige mit der DOP-Bezeichnung für den Molkerei-Sektor in Friaul-Julisch Venetien, ist ein Käse, der auf der gleichnamigen Hochebene in den Julischen Alpen entsteht. Der Montasio DOP, der nur aus Frischmilch erzeugt und einfach und natürlich bearbeitet wird, ist ein unverfälschter, würziger und nahrhafter, für jedes Alter geeigneter Käse.



Aufgrund seiner Verdaulichkeit und seiner Energiezufuhr ist er ideal für Jung und Alt sowie für Sporttreibende. Aber dank seiner Besonderheit, auf natürliche Art laktosefrei zu sein, ist er auch für diejenigen verträglich, die unter Intoleranzen leiden. Er kann in vier verschiedenen Reifekategorien verkostet werden: frisch, mittelalt, alt oder sehr alt. Sie verleihen ihm außergewöhnliche Geschmacksnuancen, die in der Lage sind, alle Ansprüche zu befriedigen.

San Daniele Schinken – Zartheit, die auf der Zunge zergeht



Jede Kostprobe ist eine Erfahrung der Güte und der Zartheit. Jede Scheibe ist das Ergebnis einer jahrhundertealten Tradition, die den San Daniele Schinken zu einer weltweit geschätzten Spezialität gemacht hat. Schon 1772 wurde er als „lieblicher Schinken aus San Daniele“ bezeichnet.



Von der Europäischen Union als DOP-Produkt anerkannt, ist der San Daniele Schinken eine mit dem Produktionsort verbundene italienische Spezialität. Seine einzigartigen Eigenschaften sind nämlich durch die besondere geografische Umgebung bedingt, San Daniele, in der er entsteht. Hier kommt ihm ein ideales Mikroklima zugute, das die perfekte Konservierung des Fleisches unter ausschließlicher Verwendung von Meersalz ermöglicht. Dadurch müssen keine Zusatzstoffe und Konservierungsmittel eingesetzt werden.

Die großen Weine der Region

Friaul-Julisch Venetien bietet bodenständige und internationale Weine, die sich auf neun DOC- und drei DOCG-Anbaugebiete sowie auf vier interregionale DOC-Gebiete auf insgesamt ungefähr 20.000 Hektar verteilen. Die weißen, in der ganzen Welt wegen ihrer Qualität bekannten Traubensorten stellen über 80% der Produktion dar. Unter den Weißweinen finden wir den Pinot Grigio, den Ribolla Gialla, den Friulano, den Malvasia, den Vitovska, den Picolit und den Ramandolo; unter den Rotweinen den Refosco dal Peduncolo Rosso, den Merlot, den Schioppettino und den Pignolo.



FVGcard

Der Pass zur Entdeckung von Friaul Julisch Venetien

48 Stunden oder **7 Tage** voller Spannung, Kultur und Unterhaltung.

Eine einzige Card für die gesamte Region Friaul-Julisch Venetien, und das schon ab **30€!**



Wie sehr lohnt es sich?

Ein Wochenende oder eine Woche in Friaul-Julisch Venetien ermöglicht es Ihnen, ikonische Sehenswürdigkeiten wie die **Basilika von Aquileia**, das **Schloss Miramare** in Triest, die **Riesenhöhle** im Karst oder den **Langobardentempel** in Cividale del Friuli zu besuchen. Mit der **FVGcard für 48 Stunden** oder **eine Woche** haben Sie einfachen Zugang zu all dem und noch vielem mehr!

In der Karte ist Folgendes kostenlos enthalten

- Die wichtigsten Museen und Attraktionen der Region Friaul-Julisch Venetien
- Geführte Besichtigungen
- Audioguides
- Dolci à la Card: Ein Vorgeschmack traditioneller Süßspeisen

Verkaufsstellen

- Infopoint PromoTurismoFVG
- Angeschlossene Einrichtungen
- Online: www.turismoFVG.it/fvg-card

Die Karte ist auch für 1 Kind unter 12 Jahren gültig. Die kostenlosen Serviceleistungen können nur einmal pro Serviceeinrichtung genutzt werden.

Die Rabatte werden ausschließlich dem Eigentümer der FVGcard gewährt.



Entdecken Sie
alle Vorteile

Liste der Infopoint PromoTurismoFVG

Arta Terme Infopoint

Via Nazionale, 1 - 33022 Arta Terme (UD)
Tel. +39 0433 929290 | Cell. +39 335 7463096
info.artaterme@promoturismo.fvg.it

Aquileia Infopoint

Via Giulia Augusta, 11 - 33051 Aquileia (UD)
Tel. +39 0431 919491 | Cell. +39 335 7759580
info.aquileia@promoturismo.fvg.it

Cormons Infopoint

Piazza XXIV Maggio, 15 - 34071 Cormons (GO)
Tel. +39 0481 386224 | Cell. +39 335 7697061
info.cormons@promoturismo.fvg.it

Forni di Sopra Infopoint

Via Cadore, 1 - 33024 Forni di Sopra (UD)
Tel. +39 0433 886767 | Cell. +39 335 1083703
info.fornidisopra@promoturismo.fvg.it

Gorizia Infopoint

Palazzo Paternolli
P.zza della Vittoria, 48 - 34170 Gorizia
Tel. +39 0481 535764 | Cell. +39 335 1084763
info.gorizia@promoturismo.fvg.it

Grado Infopoint

P.zza XXVI Maggio, 16 - angolo Portanuova, 26
34073 Grado (GO)
Tel. +39 0431 877111 | Cell. +39 335 7705665
info.grado@promoturismo.fvg.it

Lignano Pineta Infopoint

(saisonaler - Sommer)
Via dei Pini, 53 - 33054 Lignano Pineta (UD)
Tel. +39 0431 422169 | Cell. +39 331 1435222
info.lignanopineta@promoturismo.fvg.it

Lignano Sabbiadoro Infopoint

Via Latisana, 42 - 33054 Lignano Sabbiadoro (UD)
Tel. +39 0431 71821 | Cell. +39 335 7697304
info.lignano@promoturismo.fvg.it

Marano Lagunare Infopoint

(saisonaler - Sommer)
Piazza Cristoforo Colombo
33050 Marano Lagunare (UD)
Cell. +39 334 6835248
info.marano@promoturismo.fvg.it

Miramare Infopoint

Porta della Bora, adiacente all'ingresso
del Viale dei Lecci
34121 Trieste
Cell. +39 333 6121377
info.miramare@promoturismo.fvg.it

Muggia Infopoint

Piazza Marconi, 1 - 34015 Muggia (TS)
Tel. +39 040 9571085
info.muggia@promoturismo.fvg.it

Palmanova Infopoint

Borgo Udine, 4 - 33057 Palmanova (UD)
Tel. +39 0432 924815 | Cell. +39 3357847446
info.palmanova@promoturismo.fvg.it

Piancavallo Infopoint

(saisonaler Sommer und Winter)
Via Collalto, 1 - 33081 Piancavallo - Aviano (PN)
Tel. +39 0434 655191 | Cell. +39 335 7313092
info.piancavallo@promoturismo.fvg.it

Pordenone Infopoint

Palazzo Badini
Via Mazzini, 2 - 33170 Pordenone
Tel. +39 0434 520381 | Cell. +39 335 1516948
info.pordenone@promoturismo.fvg.it

Sacile Infopoint

Viale P. Zancanaro 2 33077 Sacile (PN)
Tel. +39 0434 737292
info.sacile@promoturismo.fvg.it

Sappada Infopoint

c/o Borgata Bach, 9 - 33012 Sappada (UD)
Tel. +39 0435 469131 | Cell. +39 335 1085932
info.sappada@promoturismo.fvg.it

Sistiana Infopoint

Sistiana 56/B - 34011 Duino - Aurisina (TS)
Tel. +39 040 299166 | Cell. +39 335 7374953
info.sistiana@promoturismo.fvg.it

Tarvisio Infopoint

Via Roma, 14 - 33018 Tarvisio (UD)
Tel. +39 0428 2135 | Cell. +39 335 7839496
info.tarvisio@promoturismo.fvg.it

Tolmezzo Infopoint

Palazzo Lo Basso
Piazza XX Settembre, 7 - 33028 Tolmezzo (UD)
Tel. +39 0433 44898 | Cell. +39 335 7747958
info.tolmezzo@promoturismo.fvg.it

Trieste Airport Infopoint

Via Aquileia, 46 - 34077 Ronchi dei Legionari (GO)
Tel. +39 0481 476079 | Cell. +39 334 6430667
info.aeroportoFVG@promoturismo.fvg.it

Trieste Infopoint

Via dell'Orologio, 1 (angolo Piazza Unità d'Italia)
34121 Trieste
Tel. +39 040 3478312 | Cell. +39 335 7429440
info.trieste@promoturismo.fvg.it

Udine Infopoint

Piazza I Maggio, 7 - 33100 Udine
Tel. +39 0432 295972 | Cell. +39 335 1088307
info.udine@promoturismo.fvg.it



Öffnungszeiten
und vollständige
Liste der Infopoints
PromoTurismoFVG



PHOTO CREDITS

Alessandro Castiglioni
Alessandro Michelazzi
Anja Cop
Carlo Spaliviero
Davide Monti
Elio Ciol
Fabrice Gallina
Francesco Majo
Francesco Marongiu
Giampaolo Scognamiglio
Gianluca Baronchelli
Laura Tessaro
Luciano Gaudenzio
Luigi Vitale
Marco Milani
Mario Verin
Massimo Crivellari
Stefano Ciol

PromoTurismoFVG

Ronchi dei Legionari - Udine - Trieste
Marketing-Zentrale: Via Aquileia, 46
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
info@promoturismo.fvg.it

Info
+39 0431 387130

PromoTurismoFVG übernimmt keine Haftung für die Wahrhaftigkeit der von den Betreffenden mitgeteilten Daten und für eventuelle Fehler, Auslassungen, falsche oder ungenaue Informationen durch mangelnde Überprüfung von diesen oder Fehler in der Druckphase. PromoTurismoFVG verpflichtet sich, sich in jeder zumutbaren Weise zu bemühen sicherzustellen, dass die Informationen in diesem Material und zu den Dienstleistungen genau und aktuell sind.

In Zusammenarbeit mit:



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA

www.turismofvg.it



ANREISE

AUTO

Autobahnen:
 A4 Torino/Trieste
 A23 Palmanova/Udine/Tarvisio
 A28 Portogruaro/Conegliano
 A27 A4 Trieste/Belluno

FLUGZEUG

Flughafen Triest
www.triesteairport.it
 40 km von Triest und Udine
 80 km von Pordenone
 130 km von Venedig
 120 km von Ljubljana

ZUG

www.trenitalia.it
www.italotreno.it

FAHRRAD

www.alpe-adria-radweg.com
www.adriabike.eu

SERVICELEISTUNGEN

Alle Einrichtungen, die Teil der Wein- und Genussstraße sind, bieten folgende Grundleistungen:

Führung durch das Weingut und die Reben

Verkostung

Englisch

Darüber hinaus finden Sie für jede teilnehmende Einrichtung folgende Zusatzleistungen, die durch spezielle Symbole gekennzeichnet sind:



ÜBERNACHTUNG



HANDWERKSBETRIEB



WARME SPEISEN



BUSEINRICHTUNGEN: PARKPLATZ UND SAAL EINER KAPAZITÄT FÜR MINDESTENS 50 PERSONEN



VERKAUF TYPISCHER LOKALER PRODUKTE



KOCHKURSE



BARRIEREFREI



KINDER WILLKOMMEN



LEHRHOF



FAHRRADVERLEIH



TRANSFER (Abhol- und Bringservice)



VERSAND



BIO ZERTIFIKAT



HAUSTIERE KLEINER GRÖSSE



WIFI ANSCHLUSS



GOLF



HISTORISCHES HAUS



HOCHZEIT



FREIZEITFAHRZEUG PARKEN



E-COMMERCE



WELLNESS

DE = Deutsch GR = Griechisch JP = Japanisch SL = Slowenisch
 EN = Englisch HE = Hebräisch PL = Polnisch SR = Serbisch
 ES = Spanisch HR = Kroatisch RO = Rumänisch
 FR = Französisch HU = Ungarisch RU = Russisch

PromoTurismo**FVG**
Marketing-Zentrale: Via Aquileia, 46
34077 Ronchi dei Legionari (GO)
T. 0039 0431 387111
info@promoturismo.fvg.it
www.turismo.fvg.it



www.tastefvg.it