

Questa pietra
rende preziosi
i nostri vini.



Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave





Conoscere la DOC Friuli Grave

Conoscere la DOC Friuli Grave

Benvenuti nella terra dei vini DOC “Friuli Grave”, un’isola felice nel cuore del Friuli, ricca di tradizioni, colori, profumi e sapori.

Il Consorzio per la Tutela dei Vini DOC “Friuli Grave”, costituito nel 1972, ha tra i principali obiettivi la promozione e la conoscenza del territorio, nonché la valorizzazione dei propri vini. I riconoscimenti ottenuti negli ultimi anni sono il risultato di diversi fattori: la razionalità dei nuovi impianti, le moderne tecniche colturali, la selezione dei vitigni più adatti all’ambiente di coltivazione e soprattutto la lungimiranza dei produttori. Essi, interpretando correttamente lo spirito della Denominazione, hanno scelto principalmente la qualità, valorizzando così la loro produzione e contribuendo a diffonderne il buon nome.

La zona DOC “Friuli Grave”, la più estesa del Friuli Venezia Giulia, negli ultimi



anni ha ottenuto vari successi e consensi. Tutto questo per merito sia dei viticoltori, sempre più impegnati nel rigoroso rispetto delle regole di produzione al fine di ottenere vini di assoluta qualità, sia per l’interazione tra terreno, clima e vitigno che favorisce un terroir unico e irripetibile.

L’abbinamento tra cantine e paesaggi suggestivi, caratterizzati da castelli, ville venete e borghi medioevali, rende la zona delle “Grave” una meta di sicuro interesse per l’enoturista, che vuole conoscere nuovi territori ma anche scoprire la cultura e le tradizioni tipiche dei nostri luoghi.

Questa guida si propone come uno strumento per far conoscere le cantine e i vini, oltre le innumerevoli ricchezze che il territorio possiede. Il nostro augurio è che il lettore trovi in queste pagine informazioni utili che possano meglio far conoscere il valore della produzione delle “Grave”.





Il Territorio

Il Territorio

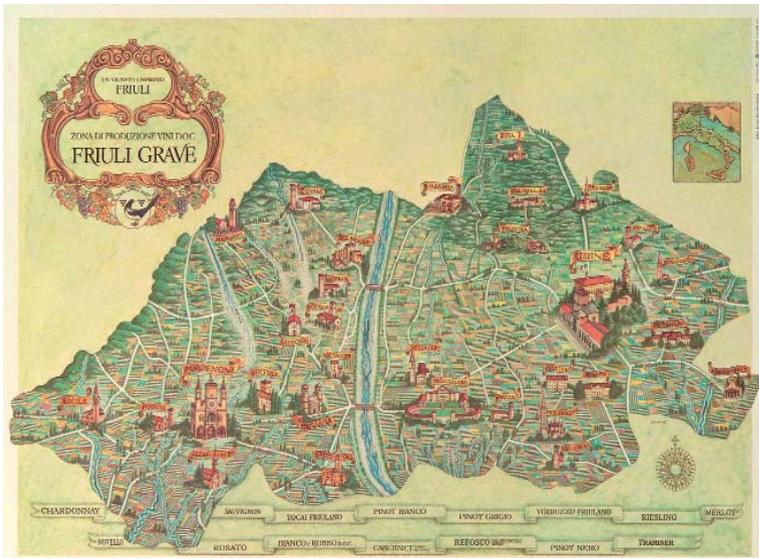
Le "Grave" si estendono su una superficie di circa 7.000 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine.

L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità: i "Magredi" o "Grave". Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano

nella parte settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso. Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle "Grave", lo riparano dai venti freddi provenienti da nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle viti.

Vi è però un'altra ragione che rende le "Grave" adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.





I Vini DOC Friuli Grave



I Vini DOC Friuli Grave

Con circa 350.000 hl la DOC "Friuli Grave" si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione.

Nelle "Grave", come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno dal quale ha origine.

I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati. Per facilitare il lettore nella scelta degli abbinamenti con i piatti tipici della cucina friulana proponiamo alcuni suggerimenti per gustare al meglio la nostra pregiata produzione.



I Vini Bianchi



CHARDONNAY:

Montasio mezzano • Frittata alle erbe

PINOT BIANCO:

Salame di trota • Fritto misto di pesce
Orata, branzino, rombo

PINOT GRIGIO:

Trota leggermente affumicata
Ricotta affumicata
Risotto di mare • Crostacei e molluschi

RIESLING:

Risotto con funghi • Trota
Fritto misto di pesce

SAUVIGNON:

Cjarsons alle erbe • Risotto di mare
Frittata alle erbe
Orata, branzino, rombo

FRIULANO (già Tocai friulano):

Prosciutto crudo • Salame d'oca
Cjarsons alle erbe
Gnocchi ripieni con susine
Frico con patate • Uova e asparagi
Molluschi

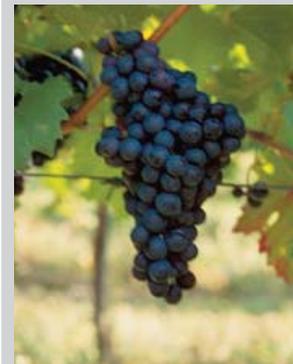
TRAMINER AROMATICO:

Salame d'oca • Montasio stagionato

VERDUZZO FRIULANO:

Montasio stagionato
Asparago bianco e selvatico

I Vini Rossi



CABERNET FRANC:

Gnocchi di pane
Cinghiale in umido
Manzo e patate
Salame
Pasta e fagioli • Petina

CABERNET SAUVIGNON:

Radicchio con ciccioli • Anatra al forno
Coniglio in umido
Capriolo in umido
Muset e brovade • Pennuti di palude
Anguilla allo spiedo

MERLOT:

Guanciale e ossocollo
Cestini di frico ripieni
Orzo e fagioli • Salsiccia e fagioli
Stinco con patate
Anguilla in umido
Baccalà • Coniglio in umido
Muset e brovade • Oca • Polenta condita

PINOT NERO:

Petina • Montasio mezzano
Lumache in umido
Anguilla in umido

REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO:

Sfilacci di cavallo • Capriolo in umido
Carni alla griglia
Cinghiale in umido
Porcina • Salame all'aceto
Stracotto d'asino

BIANCHI

ROSSI



Le cantine Friuli Grave

Le Cantine

Albino Armani	4	I Magredi	33
Antonutti	5	Kechler	36
Azzano	6	La Delizia	37
Banear	7	Le Due Torri	38
Bianchi	8	Mont'Albano	39
Bollacasa	9	Pecol Boin - Vigneti Torre Orientale	40
Borgo delle Oche	10	Piera Martellozzo	41
Braidot	11	Pighin	42
Bulfon	12	Plözner	43
Butussi	13	Principi di Porcia e Brugnera	44
Ca' De Mocenigo	14	Quinta della Luna	45
Cabert - Cantina di Bertiole	15	Ronco Cliona	46
Cantina di Sacile e Fontanafredda	16	San Simone	47
Cantina Rauscedo	17	Sbaiz	48
Cantina San Martino - Pitars	18	Stocco	49
Castello di Arcano Superiore	19	Tenuta Pinni	50
Casula	20	Tenute Tomasella	51
Col Longone	21	Teresa Raiz	52
Conte Brandolini	22	Terre Rosse	53
Crevatin	23	Travani	54
De Lorenzi	24	Vendrame - Vignis del Doge	55
Di Lenardo	25	Vicentini Orgnani	56
Driutti	26	Vigna Meridiana	57
Ferrin	27	Vigneti Le Monde	58
Forchir	28	Vigneti Pittaro	59
Fossa Mala	29	Vigneti Rapais	60
Furlan - Castelcosa	30	Villablar	61
Gelisi	31	Vini Bertoja	62
Grillo	32	Vistorta	63
		Zaghis	64



Albino Armani



Indirizzo

Via Nazionale, 16
33090 - Sequals (Pordenone)
Tel. 045/7290033
Fax 045/7290023
info@albinoarmani.com
www.albinoarmani.com

Come arrivare

Percorrendo la strada Cimpello-Sequals, uscire a Sequals, poi a destra per Spilimbergo. Dopo circa due chilometri vedrete sulla destra il cartello "Albino Armani".

Estensione vigneti

87 Ha

Visite

Previo appuntamento da concordare con la sig.ra Patrizia.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Egle Capilupi

Le infinite pietre (claps) che ricoprono i Magredi - territorio dell'alta pianura friulana ad est di Pordenone, a ridosso dell'arco alpino carnico - regalano agli occhi del visitatore un paesaggio lunare di steppa rocciosa assolutamente unico al mondo, anche nelle caratteristiche geologiche. Una vasta area alluvionale su cui i fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento hanno depositato sassi e detriti calcarei strappati alle montagne nel corso di un instancabile, millenario lavoro di erosione. Sequals è qui, arrampicata sulle sommità della Grave Friulana, dove la natura ha un volto maestoso e inflessibile e dove adattarsi all'ambiente, resistervi, rappresenta la premessa necessaria alla produzione di vini di eccellenza, dai tratti rari ed esclusivi. I filari si dispongono ordinati su 87 ettari di terreno magro (per oltre l'80% è composto di sassi e ghiaia, claps nella lingua friulana), difficile, conquistato metro su metro alle pietre. La vite vi è cresciuta nel massimo rispetto degli equilibri naturali, accettando le basse produzioni per ettaro. Lavoriamo con il supporto delle tecnologie più innovative come il sistema di pigiatura per gravità e la suddivisione della cantina in zone a temperatura differenziata, ma sempre partendo da un unico, indispensabile protagonista: l'uomo che vive i Magredi, ne conosce il sapere antico e ne accetta gli equilibri. Inoltre le condizioni climatiche estreme implicano un ulteriore impegno in termini di presidio e manodopera, mentre le forti escursioni termiche sono determinanti per differenziare aromi davvero unici. I vini D.O.C. Grave Claps sono figli orgogliosi di questa terra, frutto di un lavoro coerente e di un equilibrio raggiunto senza forzature.

Produzione

Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Friulano, Chardonnay, Traminer aromatico, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot.

Antonutti

Nel lontano 1921 nonno Ignazio fonda la Cantina e dà inizio alla sua storia nella realtà enologica friulana. Il figlio Franco, con lungimiranza, imprime un grande impulso di crescita all'azienda che oggi prosegue, costantemente rinnovata, con la figlia Adriana, il marito Lino e con i figli Caterina e Nicola. Forte di questa unione l'azienda si esprime nella nuova realtà costituita dalla cantina storica, sita in Colloredo di Prato, dove convivono creativamente tecnologia e tradizione e dai vigneti di Barbeano, nel cuore delle Grave friulane. Questi si estendono nell'alta pianura spilimberghese, a ridosso dell'arco prealpino, sui terreni di origine alluvionale, ciottolosa e calcareo-dolomitica che, insieme ad un favorevole scambio termico hanno contribuito alla creazione di un microclima particolarmente vocato per la coltura della vite. Nei nostri vini si ritrova la forza della terra madre, il Friuli, unita alla tenacia e alla caparbietà di una famiglia erede di una storia lunga quasi un secolo - "Antonutti... insieme, con passione".

Cantina

L'obiettivo è quello di produrre vini di qualità per incontrare i favori del nuovo consumatore in un mercato sempre più globale.

Produzione

Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay e Friulano, Merlot, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso e Pinot nero.

Produzione particolare

Vis Terrae Sauvignon, Vis Terrae Chardonnay, Vis Terrae Traminer aromatico, Vis Terrae Pinot grigio, Vis Terrae Cabernet sauvignon, Vis Terrae Merlot.



Indirizzo

Via L. D'Antoni, 21
33037 - Colloredo di Prato
Pasian di Prato (Udine)
Tel. 0432/662001
Fax 0432/662002
info@antonuttivini.it
www.antonuttivini.it

Come arrivare

Uscire dall'autostrada UDINE SUD. Proseguire per 6 Km, poi prendere l'uscita a destra "PASIAN DI PRATO-Z.A.P.". Seguire la rotonda con sottopasso mantenendo la destra per 2 Km quindi girare a sinistra seguendo Via G. Batta del Negro; allo stop girare a destra e continuare dritti per 1,5 Km: vi trovate davanti alla cantina VINI ANTONUTTI.

Estensione vigneti

17 Ha

Visite

Su prenotazione, max. 20 persone dal lunedì al venerdì con orario continuato dalle 8.00 alle 18.00. Sabato e domenica chiuso.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Adriana Antonutti



Indirizzo

Via Crimea, 69
33050 - Percoto
Pavia di Udine (Udine)
Tel. 0432/676109
Fax 0432/676644
azzanofabrizio@libero.it

Come arrivare

A4 uscita Palmanova proseguire per Trivignano Udinese. Ci troviamo tra Trivignano e Percoto vicino al Santuario di Muris. Da Udine 10 km. verso Palmanova.

Estensione vigneti

52 Ha

Visite

Meglio se gruppi di 10 persone.
Orario: dal lunedì al sabato dalle 10.00 alle 19.00.
Festivi su appuntamento.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Fabrizio Azzano

Azzano

L'azienda vitivinicola Azzano nasce dalla collaborazione dei fratelli Azzano e deve la continuità alla passione e l'amore per la terra dei figli di Severino Azzano. Essi hanno come primo obiettivo il rispetto per la vigna, al fine di ottenere un prodotto che rispecchi cura e professionalità. Da alcuni anni è stata intrapresa una strada di rinnovamento vitivinicolo, sia in campagna che in cantina, per ottenere un prodotto all'altezza delle migliori aspettative e soddisfare le esigenze di un mercato sempre più preparato.

Cantina

Nostro principale obiettivo è diminuire la distanza tra produttore e consumatore con prodotti di qualità.

Produzione

Chardonnay, Friulano, Merlot, Cabernet franc, Verduzzo.

Produzione particolare

Refosco barrique.

Banear

Rigoroso controllo della qualità, attenzione al cliente, rispetto per l'ambiente: sono questi i valori che stanno a cuore alle Aziende Agricole friulane Banear SCA cantina situata a Nord di Udine nel comune di Treppo Grande, all'interno del parco del Cormôr. Considerare i vincoli posti da questa ubicazione come una risorsa ha portato Banear sulla via della salvaguardia dell'ambiente. L'ottenimento della certificazione UNI EN ISO 14001:04 ha infatti sancito questo sincero impegno, consolidato sul versante commerciale dall'apertura di spacci per vendere i propri prodotti direttamente al pubblico a "km 0" e contenendo o eliminando gli imballaggi. Dei vincoli trasformati in risorse in quanto Banear crede fermamente che il rispetto per l'ambiente oggi sia l'investimento più sicuro per garantire a tutti un mondo vivibile domani.

Cantina

La cantina è dotata di tutte le attrezzature più moderne capaci di garantire, unitamente all'impegno e alla passione di chi ci lavora, la più elevata qualità dei vini.

Produzione

La gamma di Banear comprende tutti i vini rappresentativi della terra friulana. Dai vini freschi, fruttati, con i profumi esuberanti delle Grave: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Friulano, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, ai vini più complessi e strutturati ottenuti dalle uve dei Colli Orientali: Pignolo, Picolit, Cabernet, Merlot, Schioppettino, Ribolla gialla, Sauvignon, sino alla rotondità dei vini del Collio: Pinot grigio.

Produzione particolare

Pignolo, Picolit, Refosco Riserva e Merlot Riserva.



Indirizzo

Via Cocul, 2
33010 - Treppo Grande (Udine)
Tel. 0432/968811
Fax 0432/963268
banear@banear.it
www.banear.it

Come arrivare

Da Udine Ss Pontebbana direzione Tricesimo, oltrepassato Tricesimo svoltare a sinistra per Cassacco/Treppo Grande, in centro a Treppo Grande svoltare a sinistra per Vendoglio.

Estensione vigneti

300 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

4.500.000

Visite

50 persone.
Previo accordo le visite possono essere effettuate in qualunque momento.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Francese, Spagnolo



Indirizzo

Piazzale Colloredo, 3
33078 - Prodolone
San Vito al Tagliamento
(Pordenone)
Tel. 0434/80431
Fax 0434/879013
info@bianchieredi.com
www.bianchieredi.com

Come arrivare

Autostrada Portogruaro-Pordenone
uscita Villotta, poi direzione
San Vito al Tagliamento.

Estensione vigneti

17 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

10.000-15.000

Visite

40 persone.
Dalle 8.00 alle 12.00
e dalle 13.30 alle 18.30
Festivo solo su prenotazione.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Anna Fosca Bianchi

Bianchi

Il centro aziendale e la cantina sorgono ove si ergevano le mura del Castello di Prodolone. Per la loro costruzione (1755-1810) sono state recuperate parte delle strutture rurali e dei primitivi edifici. Alcuni atti del 1898 testimoniano che già da allora tra queste mura si produceva vino.

Cantina

Vecchio edificio, cisterne in acciaio, vetroresina, cemento e barrique.

Produzione

Vini Doc Friuli Grave: Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot grigio, Verduzzo.

Produzione particolare

Müller Thurgau, Riesling, Rosso Colonnello, Cabernet sauvignon barrique, Bianco della contessa uvaggio, Malvasia.

Bollacasa

L'azienda agricola, proprietà dagli inizi del secolo della famiglia Screm, è stata in epoca recente riconvertita per buona parte a vigneto e quindi si è dotata di attrezzature per la produzione del vino.

Cantina

La cantina è dotata di impianti tecnologicamente avanzati atti a garantire genuinità e igiene nella produzione e conservazione del vino. Inoltre vi sono una serie di Barrique, oltre a 40 botti in acciaio inox, impianti refrigerazione e una moderna imbottigliatrice.

Produzione

Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco, Merlot, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Spumante.

Produzione particolare

Barrique millesimato.



Indirizzo

Via Bosco Mantova, 104
33082 - Tiezzo
Azzano Decimo (Pordenone)
Tel. 0434/625066
Fax 0434/625066
bollacasa@iol.it
www.scrembollacasa.com

Come arrivare

Autostrada Portogruaro-Conegliano
uscita Azzano Decimo.

Estensione vigneti

12 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

100.000

Visite

Dalle 8.30 alle 19.00.
Agosto chiuso.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Leonardo Bollacasa

Borgo delle Oche

L'azienda agricola "Borgo delle Oche", sita a Valvasone nel borgo medievale di questo centro della pianura friulana occidentale, è costituita da circa 7 ettari vitati di proprietà in zona Friuli Doc Grave, a conduzione strettamente familiare. Il sistema di lavoro in cantina è volto a preservare al meglio le caratteristiche primarie delle uve ed a produrre dei vini che le mantengano nel tempo. Luisa Menini segue personalmente la parte viticola aziendale mentre il marito Nicola Pittini enologo è responsabile della cantina. Attraverso concimazioni nuove, una accurata selezione dei germogli e dei grappoli, l'azienda punta al raggiungimento della massima qualità delle uve tutte di propria produzione.

Cantina

Locali per l'affinamento in barriques francesi e sala degustazione.

Produzione

Pinot grigio, Chardonnay, Traminer, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, "Terra & Cielo" spumante brut metodo classico (75% Chardonnay, 25% Pinot nero), "Dedicato a L." spumante brut rosé (100% Cabernet sauvignon).

Produzione particolare

Bianco riserva "Lupi Terrae" (35% Friulano, 30% Verduzzo, 35% Malvasia istriana), Rosso riserva "Svuál" (70% Merlot, 30% Cabernet sauvignon), "Passito Alba" (Traminer passito 100%).

Braidot

L'Azienda Agricola Braidot, creata nel lontano 1870 e gestita direttamente dalla famiglia Braidot, oggi cura un centinaio di ettari esclusivamente dedicati al vigneto, dei quali una ventina sono nel Collio Goriziano in comune di San Floriano del Collio, una ventina nella zona DOC "Isonzo" e una ventina nell'area DOC "Friuli Grave". Da queste tre zone nascono rispettivamente le tre linee: "Tenuta Colle Floriano", "Matteo Braidot" e "Tenuta Viscone". La coltivazione a vigneto specializzato di recente impianto, dove la tradizione si è incontrata con l'innovazione per ottenere uve di alta qualità: varietà altamente selezionate, densità elevate di viti per ettaro, sistemi di potatura rigorosi e naturalmente un raffinato metodo di vinificazione garantiscono ogni anno l'alta qualità dei vini prodotti.

Produzione

Pinot grigio, Pinot grigio - Blush, Ribolla gialla, Sauvignon, Friulano, Chardonnay, Pinot nero, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Moscato rosa, Prosecco.



Indirizzo

Viale Palmanova, 20B
34076 - Versa
Romans d'Isonzo (Gorizia)
Tel. 0481/908970
Fax 0481/950022
info@braidotwines.it
www.braidotwines.it

Come arrivare

Autostrada Venezia-Trieste,
uscita Villesse.

Estensione vigneti

100 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

600.000

Visite

AGRITURISMO "PASSO TORRE"
Tel. 0481/909312
Da mercoledì a sabato
dalle 10.00 alle 15.00
dalle 17.00 alle 22.00.
Domenica solo pranzo.
Chiuso lunedì e martedì.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Matteo Braidot (cell. 339/1930811)



Indirizzo

Borgo Alpi, 5
33098 - Valvasone (Pordenone)
Tel. 0434/840640
Fax 0434/899211
info@borgodelleleche.it
www.borgodelleleche.it

Come arrivare

Da Udine: sulla SS13 dopo il ponte sul Tagliamento in direzione Pordenone girare a destra in direzione Valvasone, proseguire fino al centro abitato.
Da Spilimbergo: sulla provinciale 1 in direzione Casarsa girare a destra verso il centro abitato di Valvasone.
Altre provenienze: dalla A28 uscita Cimpello poi SS13 verso Udine poi provinciale 1 direzione Spilimbergo.

Estensione vigneti

7 Ha

Visite

20 persone.
Mercoledì 17-19
Venerdì 16-19 - Sabato 9.30-13. Altri giorni su prenotazione telefonica.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Luisa Menini (cell. 333/2176936),
Nicola Pittini



Indirizzo

Via Roma, 4
33090 - Valeriano (Pordenone)
Tel. 0432/950061
Fax 0432/950921
bulfon@bulfon.it
www.bulfon.it
www.bulfonagriturismo.com

Come arrivare

Autostrada A23 uscita Gemona, A4 uscita Cimpello, A28 uscita Udine sud.

Estensione vigneti

9 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

65.000

Visite

40 persone.
Orari 8.00 - 12.00 / 14.00 - 19.30.
Chiuso durante la vendemmia.

Bulfon

La riscoperta di vitigni autoctoni antichi e pregiati coltivati per secoli nella zona pedemontana di questa parte del Friuli rappresenta l'obiettivo primario dell'azienda Bulfon. "Un patrimonio genetico in via d'estinzione - dice il titolare - ma che va salvaguardato come un'opera rara". Un'attività impegnativa e delicata quella intrapresa da Emilio Bulfon che ha portato a risultati concreti: nel 1991 infatti il Ministero dell'Agricoltura ha incluso nel Catalogo Nazionale delle viti le varietà Forgiarin, Piculit-Neri, Sciaglin e Ucelut, nel 2006 la Cjanorie e il Cividin, nel 2007 la Cordenossa. L'azienda situata a Valeriano, a metà strada tra la cittadina medievale di Spilimbergo e San Daniele del Friuli, coniuga con sapienza innovazioni tecnologiche e antiche tradizioni in campo enologico. Dispone di una moderna cantina, di un punto vendita e di un'ampia sala di degustazione. Per avvicinare ulteriormente l'enoturista a questi territori, l'azienda è stata integrata con un confortevole alloggio agriturismo.

Cantina

L'edificio, circondato da un giardino, è curato e funzionale: è costituito da una cantina dotata di moderne attrezzature tecnologiche e da una saletta con barriques per l'affinamento di vini importanti. Dispone inoltre di un'ampia sala degustazione in grado di accogliere una quarantina di visitatori.

Produzione

I vini autoctoni prodotti sono: Ucelut IGT, Sciaglin IGT, Forgiarin IGT, Piculit-Neri IGT, Cividin, Cjanorie. Si vinifica inoltre Moscato Rosa delle Venezie IGT.

Produzione particolare

Moscato rosa delle Venezie Igt Passito. Ucelut IGT Passito, Sciaglin IGT Frizzante.

Butussi

È dal travaso di esperienze, conoscenze, piccoli segreti di più generazioni che nasce la grande storia del vino Butussi. Una storia che, come l'antica vite, affonda le radici nelle marne arenarie di Prà di Corte, in Corno di Rosazzo; nella passione dell'avo Valentino che, agli albori del secolo, diede vita all'azienda. Una realtà che il figlio Angelo ha via via portato all'affermazione, grazie al prezioso aiuto della moglie e al respiro di continuità dei quattro figli, a vario titolo impegnati dalla vigna, alla cantina e all'amministrazione. Guardare avanti senza mai perdere d'occhio le tracce lasciate dalla tradizione: questo è lo spirito che dagli splendidi vini firmati Valentino Butussi traspare, infondendone profumi e aromi. L'Azienda Valentino Butussi dispone di un punto vendita dove anche il turista può degustare i vini aziendali ottenuti da uve proprie, selezionate, con l'obiettivo di ottenere vini di alta qualità, nel rispetto della tipicità varietale e territoriale. Oltre a gustare i vini dell'azienda importante è l'ospitalità in una delle più antiche dimore del paese, oggi adibita ad alloggio agriturismo. "Villa Butussi" può accogliereVi in confortevoli camere o graziosi mini appartamenti, ed è il luogo ideale per far conoscere agli ospiti la genuinità, dei vini e dell'atmosfera familiare della civiltà contadina Friulana.

Produzione

I nostri bianchi Doc sono Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Ribolla gialla, Sauvignon e Verduzzo friulano. I nostri Rossi Doc sono Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet franc e Cabernet Sauvignon. Le nostre selezioni DOC sono Bianco di Corte, Rosso di Corte e Picolit.



Indirizzo

Via Prà di Corte, 1
33040 - Corno di Rosazzo (Udine)
Tel. 0432/759194
Fax 0432/753112
butussi@butussi.it
www.butussi.it

Come arrivare

Uscita autostradale Palmanova proseguire in direzione Manzano e San Giovanni al Natisono, S.S. 356 che collega Cormons a Cividale del Friuli al km 39.300 appena fuori Corno di Rosazzo in direzione Cividale ci troviamo sul lato sinistro di fronte ad una chiesetta.

Estensione vigneti

16 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

90.000

Visite

Su prenotazione fino ad un massimo di 50/70 persone. Orario feriale dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 19.00. La domenica o festivi solo su prenotazione.

Lingue parlate

Inglese, Francese, Sloveno e Croato

Referente

Famiglia Butussi



Indirizzo

Via N. Sauro 7/a
33070 - Fratta
Caneva (Pordenone)
Tel. 0434/79214
Fax 0434/79214 - 1786022638
info@cademocenigo.com
www.cademocenigo.it

Come arrivare

Ss 13 Sacile-Conegliano
al km 64.400 seguire indicazioni
per Caneva ed indicazioni
turistiche per l'azienda.

Estensione vigneti

12 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

80.000 di vini tranquilli.
10.000 di spumante più grappa
e passito.

Visite

50 persone.
Sabato dalle 9.00 alle 12.30
e dalle 14.00 alle 18.30.

Lingue parlate

Interprete Inglese, Tedesco,
Francese

Referente

Adriano Zaccariotto

Ca' De Mocenigo

L'Azienda Agricola Cà de Mocenigo è situata a Caneva nella pedemontana occidentale del Friuli Venezia Giulia. L'azienda ha in produzione 12 ha di vigneto, che nei prossimi anni saliranno a 20 ha. Sono dislocati nei comuni di Caneva, per la maggior parte, e nel comune di Pordenone. Le forme di allevamento sono personalizzate alle varietà coltivate, quindi nel Merlot abbiamo un cordoncino speronato, nei Pinot un Sylvouze, un Guyot e nei Cabernet che andremo ad impiantare, per ritornare ad un Sylvouze nei vitigni a bacca bianca.

Cantina

La Cantina è inserita in una villa che appartiene ai Dogi Mocenigo, famiglia dogale della Repubblica Veneziana e che ora è di proprietà della Famiglia Martinuzzo, stabile che fin dagli inizi, ha avuto come destinazione la trasformazione delle uve e che quindi anche storicamente ben si presta alla destinazione attuale. I terreni dell'azienda hanno avuto da sempre la destinazione a vigna, ma grazie anche all'attività di vivaismo della famiglia Martinuzzo li ha progressivamente rinnovati selezionando gli stessi per la moltiplicazione delle "barbatelle".

Produzione

Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Friulano, Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Verduzzo friulano.

Produzione particolare

Tabàro e Filermo.

Cabert Cantina di Bertolo

Nel 1960 alcune tra le più prestigiose Aziende Agricole del Friuli Centrale (Ancilotto, Beretta, de Eccher, di Colloredo Mels, Giavedoni, Kechler, Marchesi, Stroili e Venier) costituiscono a Bertolo la loro Cantina. Cabert è il marchio che sintetizza e significa la Cantina di Bertolo. I vini Cabert sono lo splendido risultato di una filosofia adottata e perseguita con tenacia: "dalla potatura alla degustazione". Per garantire la genuinità e la ricercatezza del prodotto vinifichiamo solo le uve raccolte nei nostri vigneti, situati al centro della zona Doc Friuli Grave, caratterizzata da condizioni geopedologiche ideali per l'habitat della vite.

Produzione

Vini principali: Friulano, Pinot grigio, Pinot bianco, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico, Rosato, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, Franconia, Verduzzo friulano dolce, Violino Pinot Chardonnay frizzante, Pinot brut e Pinot extra dry.

Produzione particolare

Rossi Riserve affinati in botti di legno, Picolit e linea Colli Orientali del Friuli, Grappe di monovitigno.



Indirizzo

Via Madonna, 27
33032 - Bertolo (Udine)
Tel. 0432/917434
Fax 0432/917768
info@cabert.it
www.cabert.it

Come arrivare

A 23 uscita Udine Nord.
Oltrepassare Pasian di Prato
e prendere la s.s. 13 fino
all'incrocio di Basiliano. Poi
prendere per Nespoledo-
Villacaccia.
Per chi invece arriva dalla A4
l'uscita consigliabile è Latisana,
quindi si prosegue verso Udine
sulla s.p. 95 Portogruaro-Udine
fino all'indicazione per Bertolo.

Bottiglie prodotte all'anno

980.000

Visite

50 persone.
Da lunedì a venerdì 8.00 - 12.00
e 13.30 - 17.30.
Domenica e festivi
solo su appuntamento.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Paolo Comuzzi

Cantina di Sacile e Fontanafredda

Nata nel 1967 da un gruppo di viticoltori dei comuni di Sacile, Caneva e Fontanafredda, di anno in anno ha allargato la sua influenza, diventando punto di riferimento dei viticoltori di 11 comuni della pedemontana, della bassa provincia di Pordenone e del vicino Veneto. Attualmente la forza sociale ammonta a 625 soci, con un'estensione di vigneti di 600 ettari circa. I conferimenti annui ammontano a 80.000 quintali medi, con una certa prevalenza di uve rosse.

Cantina

Il primo nucleo di vasche in cemento armato è stato affiancato da moderni serbatoi in acciaio inox termocondizionati. Le vasche in cemento armato sono state vetrificate e termocondizionate. Dalla vendemmia 2000 l'intera produzione di vini rossi viene ottenuta con un moderno impianto di vinificatori. La cantina è dotata dei più moderni impianti di vinificazione.

Produzione

Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Verduzzo friulano, Sauvignon, Chardonnay, Merlot, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso.

Cantina Rauscedo

Cantina Rauscedo nasce nel 1951, quando un centinaio di viticoltori di Rauscedo sente la necessità di fare sistema con l'obiettivo di produrre vino di qualità. Forti delle esperienze individuali in campo vivaistico, che andavano dalla coltivazione dei vigneti per produrre uva all'innesto della vite per le barbatelle, questi pionieri si uniscono in una cooperativa sociale e il 4 settembre del 1951 il primo carro d'uva, raccolta nelle terre dei consorziati, varca la soglia della nuova struttura vitivinicola. Le operazioni di vinificazione condotte da maestri enologi portano, in un solo anno, a etichettare vini con il marchio Cantina Rauscedo. La tradizione di coltivare in famiglia le uve e conferirle alla cantina per la vinificazione collettiva continua ancora, con oltre 400 soci, che tramandano la propria passione di generazione in generazione, coltivando più di 760 ettari a vigneto tra i fiumi Meduna e Tagliamento. A quasi 60 anni dalla fondazione, Cantina Rauscedo dispone oggi di attrezzature all'avanguardia, che permettono agli esperti del settore di controllare e monitorare ogni passaggio del processo di vinificazione, preservando gli aromi naturali delle singole varietà con fermentazioni a bassa temperatura.

Produzione

Friulano, Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Riesling, Traminer, Merlot, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Verduzzo. Spumanti: Malvasia dry, Marzemino demi sec, Moscato dolce, Prosecco extra dry, Rosé brut, Prosecco frizzante.

Produzione particolare

I Fiori - Pinot bianco brut (metodo charmat lungo); I Fiori - Bianco; I Fiori - Rosso.



Indirizzo

Via Brigata Osoppo, 174
33074 - Vigonovo
Fontanafredda (Pordenone)
Tel. 0434/99101
Fax 0434/999827
sacile.fontanafredda@libero.it

Come arrivare

Autostrada A28, uscita Sacile Est, la cantina sorge sulla strada Vigonovo Sacile zona industriale La Croce.

Estensione vigneti

600 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

40.000

Visite

Pordenone (PN) - V.le della Libertà, 45
Tel. 0434/44146;
Maniago (PN) - Via Pordenone, 7
Tel. 0427/701125;
Tolmezzo (UD) - V.le A. Moro, 1/A
Tel. 0433/467079;
Monza (MI) San Fruttuoso
Via Risorgimento, 4 - Tel. 039/2726243;
Klagenfurt (AUSTRIA)
Ebentalersraße 149/Ecke Südring
Tel. 0043 463-319024;
Villach (AUSTRIA)
GAV Center Handwerksstraße, 20
Tel. 0043 424-232247;
Noventa Padovana (PD)
Via Noventana, 107/A - Tel. 049/8934617.



Indirizzo

Via del Sile, 16
33095 - Rauscedo
San Giorgio della Richinvelda
(Pordenone)
Tel. 0427/94020
Fax 0427/94374
info@cantinarauscedo.com
www.cantinarauscedo.com

Come arrivare

A28 uscita Fiume Veneto, direzione Sequals, uscita San Giorgio della Richinvelda, Rauscedo.

Estensione vigneti

800 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

250.000

Visite

50 persone.
Dal lunedì al sabato, dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 19.00.
Per gruppi numerosi è gradita la prenotazione.
Orari di apertura per la vendita:
dal lunedì al sabato dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Francese

Referente

Michele Leon



Indirizzo

Via Tonello, 10/A
33098 - San Martino al
Tagliamento (Pordenone)
Tel. 0434/88078
Fax 0434/889900
info@pitars.it
www.pitars.it

Come arrivare

Autostrada A4 uscita Villotta,
e proseguire per S. Vito
e poi Spilimbergo.

Estensione vigneti

90 Ha

Visite

Orario 8.00 - 12.00/14.00 - 18.00;
sabato 8.00 - 12.00.

Referente

Bruno e Mauro Pittaro

Cantina San Martino Pitars

L'azienda, fondata e gestita fin dal 1968 da Angelo Pittaro viene ora condotta con successo dai figli, i "Pitars": quattro fratelli che tengono viva la passione di famiglia di fare buon vino. I vigneti contano oggi quasi 90 ettari nella zona delle Grave del Friuli, tra le province di Udine e Pordenone e nella cantina, tecnologicamente avanzata, una capacità di più di ventimila ettolitri.

Produzione

La passione per la terra e la costante ricerca della qualità, fanno di questa azienda una punta di eccellenza nella produzione di vini Doc, un punto sicuro di riferimento per grandi imbottiglieri italiani ed esteri e per affezionati clienti che cercano la qualità ad un prezzo onesto.

Castello di Arcano Superiore

Costituita nel 1998 da 5 aziende agricole produttrici di uva da agricoltura biologica, trasforma solo uve prodotte con metodo dell'agricoltura biologica.

Cantina

Cantina dotata delle più moderne attrezzature, invecchia parte dei vini in botti di legno e barrique, è inserita in un contesto di particolare pregio ambientale all'interno di un borgo medioevale.

Produzione

Pinot grigio, Pinot bianco, Friulano, Verduzzo friulano, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Picolit, Tazzelenghe.



Indirizzo

Loc. Arcano Superiore 11/C
33030 - Rive d'Arcano (Udine)
Tel. 0432/809500
Fax 0432/809500
castellodiarcano@interfree.it
www.castellodiarcano.it

Come arrivare

Da San Daniele del Friuli prendere la strada panoramica verso Fagagna.

Estensione vigneti

42 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

130.000

Visite

Sala degustazione per circa 60 persone dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.30.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Carlo Topazzini



Indirizzo

Via San Vito, 70
33080 - Rivatte
Fiume Veneto (Pordenone)
Tel. 0434/564902
Fax 0434/564902
giancarlo.casula@vinicasula.com
www.vinicasula.com

Come arrivare

Dall'autostrada Portogruaro Conegliano, uscita Azzano Decimo poi seguire in direzione San Vito al Tagliamento.

Estensione vigneti

52 Ha

Visite

Massimo 20 persone.
Aperto dal lunedì al sabato dalle ore 8.30 alle 12.00 e dalle 14.30 alle 19.00.
Domenica su prenotazione.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Giancarlo e Francesco Casula

Casula

L'azienda è situata a Bannia di fiume Veneto in località Rivatte nella zona Friuli Grave. Qui Giancarlo Casula, con l'aiuto del figlio Francesco, ha rinnovato gran parte della superficie vitata e ristrutturato un vecchio fabbricato rurale, ricavandone una moderna cantina. La cura utilizzata in campagna con oculati diradamenti dei grappoli, le basse produzioni per ceppo e la vendemmia eseguita a mano consentono di ottenere un vino sano, eccellente e caratteristico della zona, capace di riflettere la tipicità del microclima e del terreno dove le uve sono maturate: un vino irripetibile, per il quale i riconoscimenti non sono mancati.

Cantina

Moderne attrezzature che controllano in cantina ogni fase della vinificazione, si affiancano all'esperienza e alla determinazione degli uomini che si dedicano all'impegno della coltivazione delle vigne per produrre grandi vini. In azienda è presente una piccola sala di degustazione.

Produzione

Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Pinot nero. Chardonnay, Sauvignon.

Produzione particolare

Pinot Nero riserva, Refosco dal peduncolo rosso riserva, Cabernet sauvignon riserva e Chardonnay frizzante.

Col Longone

Il territorio della tenuta Col Longone è costituito dall'omonima collina, in gran parte boscosa, situata nella zona pedemontana occidentale del Friuli Venezia Giulia, e contornata dalle sorgenti del fiume Livenza. Dopo anni di pazienti lavori di rinnovo, oggi l'azienda è un giardino da vedere. Interamente dedicata alla coltura della vite, consta di 35 ettari di impianto condotto con la passione di chi cura ogni dettaglio che contribuisca a migliorare la qualità del prodotto. Il cuore dell'azienda è la villa del XVIII sec. contornata di piante secolari, costruita su una preesistente costruzione medioevale di cui è ancora visibile un antico avamposto. Vicine alla villa, le cantine, dotate delle migliori tecnologie, includono ambienti climatizzati per l'affinamento in legno e la conservazione del prodotto imbottigliato.

Produzione

Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo friulano, Cabernet, Merlot, Traminer aromatico, Friulano.

Produzione particolare

Ca' Longone Bianco, Col Longone Spumante Extra Dry, Principe di Sfelz, Cavaliere di Sfelz, Dama di Sfelz.



Indirizzo

Via Longone, 14
33070 - Caneva (Pordenone)
Tel. 0434/77189
Fax 0434/778777
info@col-longone.com
www.col-longone.com

Come arrivare

Da Sacile seguire le indicazioni per Fiaschetti di Caneva e successivamente proseguire sulla s.p. Pedemontana in direzione Polcenigo. Dopo 2 km. sulla destra si trova l'indicazione dell'Azienda.

Estensione vigneti

35 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

100.000

Visite

La cantina è aperta tutti i giorni dal lunedì al sabato. Su prenotazione, accoglienza per gruppi con visita guidata e rinfresco in villa.

Conte Brandolini



Indirizzo

Via Vistorta, 82
33077 - Sacile (Pordenone)
Tel. 0434/71135
Fax 0434/734878
vistorta@vistorta.it
www.vistorta.it

Sede cantina

Via della Vigna
31016 - Cordignano (Treviso)

Come arrivare

A27 Venezia-Belluno, uscita di Conegliano. Da lì procedere sulla s.s. 13 in direzione Cordignano-Sacile-Pordenone.

Estensione vigneti

30 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

250.000

Visite

30 persone.
Dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 14.00 alle 17.00.
Chiuso: agosto e ferie natalizie.

Lingue parlate

Inglese, Francese

Referente

Brandino Brandolini D'Adda,
Alec Ongaro

L'Azienda si estende su un'area di 150 ettari di cui 36 coltivati a vigneto nella zona Doc Friuli Grave, caratterizzata da terreni sabbiosi-ghiaiosi (magredi), di origine alluvionale, formatasi nel corso dei millenni da materiale di deposito dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento. I criteri di coltivazione adottati sono tra i più moderni: impianti ad alta densità e basso rendimento per ceppo, potature molto accurate, abbondante sviluppo della vegetazione, costante controllo e sorveglianza contribuiscono al raggiungimento di un prodotto di alta qualità. La vinificazione dei vini viene effettuata nella splendida barchessa settecentesca di Cordignano, poco distante dai vigneti: una cornice di grande suggestione entro la quale sono collocate le attrezzature tecnologicamente più avanzate. L'attenta selezione delle uve e il rigoroso protocollo di vinificazione nel pieno rispetto delle tradizioni enologiche friulane sono la base essenziale dei nostri vini. I processi di lavorazione seguiti con passione da Alec Ongaro consentono l'esaltazione del patrimonio aromatico e gustativo, espressione delle nostre selezioni varietali, che anno dopo anno esprimono l'anima e l'essenza di questo nostro grande terroir.

Cantina

La vinificazione dei vini viene effettuata nella Settecentesca barchessa di Cordignano, cantina che sposa armoniosamente la moderna tecnologia al gusto della tradizione.

Crevatin

Azienda a conduzione familiare nata nel 1890; si sviluppa perseguendo obiettivi sempre più ambiziosi nella linea di qualità, affinando tecniche di potatura e diradamento, per la diminuzione della quantità per ettaro, di definizione dell'epoca di raccolta, differenziata per ogni qualità di vinificazione secondo le vecchie tradizioni, fino all'affinamento e imbottigliamento. Grazie al costante aggiornamento delle tecniche produttive, Aldo Crevatin oggi può orgogliosamente offrire ai suoi clienti vini di grande finezza e di elevata personalità.

Cantina

La cantina ha una capienza di circa HL. 2.000.

Produzione

Friulano, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo friulano, Cabernet franc, Merlot, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso.

Produzione particolare

Cabernet franc barrique, Sauvignon barrique, Verduzzo barrique.



Indirizzo

Via Buie d'Istria, 7
33080 - San Quirino (Pordenone)
Tel. 0434/94378-948768
Fax 0434/960017
crevatin@crevatin.it
www.crevatin.it

Come arrivare

Pordenone strada per Maniago.

Estensione vigneti

5,5 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

85.000

Visite

20 persone.
Dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 18.00.
Festivo su appuntamento.
Chiuso dal 10/08 al 25/08.

Referente

Aldo e Daniela Crevatin

De Lorenzi

Situata nella zona vitivinicola a cavallo fra l'Alto Veneto la Bassa Friulana, l'azienda ha la sua sede a Pravisdomini, un Comune dalle origini remote il cui territorio ha conosciuto da sempre l'alacre e silenzioso lavoro dei campi. Ed è proprio qui che nasce e si evolve l'Azienda De Lorenzi, realtà a conduzione familiare che controlla direttamente la produzione e l'imbottigliamento di eccellenti vini DOC e IGT locali nelle versioni più classiche assieme a vini frizzanti e spumanti di Valdobbiadene. Ottima la grappa Friulana, Riserva e Monovitigno.

Cantina

La proprietà comprende oltre alla villa padronale, i magazzini di stoccaggio e la cantina recentemente ristrutturata. Qui nelle moderne attrezzature che coniugano le esperienze del passato con la tecnologia dell'acciaio si affinano e si imbottigliano sia vini DOC Friuli Grave che Lison Pramaggiore.

Produzione

Lison Classico, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo, Merlot, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Rosso dell'Arcon (cuvee/barrique)



Indirizzo

Via Pordenone, 25
33076 - Pravisdomini (Pordenone)
Tel. 0434/644168
Fax 0434/645935
info@delorenzivini.com
www.delorenzivini.com

Come arrivare

Autostrada A28 Portogruaro-Sacile, uscita Villotta, attraversare l'abitato di Villotta ed alla rotonda immettersi sulla S.P. 1 direzione Pravisdomini per circa 5 km. Arrivati alla successiva rotonda, superarla, 100 metri sulla destra, all'ombra di un maestoso pioppo, seguire la stradina bianca che conduce all'azienda.

Visite

Massimo 20 persone; il venerdì e sabato dalle 9.00 alle 17.00 (solo su prenotazione).

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Daniela De Lorenzi

Di Lenardo

L'azienda produce vini di qualità, nei tre vigneti di Ontagnano: Vigne dai Vieris, Vigne da San Martin e Vigne dai Claps. Ad Ontagnano infatti la nostra famiglia ha sempre coltivato la vigna, come dimostrano i documenti storici della tarda metà del 1800. Ma il vero salto di qualità della nostra azienda, che ora si estende su una superficie di circa 150 ettari, dei quali 45 destinati ai vigneti, avvenne a partire dalla vendemmia 1987. La decisione di pigiare unicamente le uve di nostra produzione si accompagnò infatti a nuovi impianti con varietà altamente selezionate e densità portate sino a più di 6000 viti per ettaro, in modo da diminuire drasticamente la quantità di uva prodotta da ogni singola pianta ed aumentarne quindi la qualità. La raccolta delle uve avviene ora rigorosamente a mano e le nostre vinificazioni si fondano sul rispetto dei metodi tradizionali, integrati da tutte le più moderne tecnologie basate sui principi fisici, sul rispetto della materia prima, e sull'uso del freddo.

Produzione

Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Refosco, Cabernet.

Produzione particolare

Woody Chardonnay, Ronco Nolè, Lis Maris, San Martin.



Indirizzo

Piazza Battisti, 1
33100 - Ontagnano
Gonars (Udine)
Tel. 0432/928633
Fax 0432/923375
info@dilenardo.it
www.dilenardo.it

Come arrivare

Uscita Palmanova,
2 Km su S.S. Napoleonica.

Estensione vigneti

45 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

600.000

Visite

Aperto dalle 8.30 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 18.00;
chiuso sabato e domenica.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Massimo Di Lenardo



Indirizzo

Via della Muraglia, 16
33044 - San Lorenzo
Manzano (Udine)
Tel. 0432/754285
Fax 0432/937374
info@driuttimanzano.191.it

Come arrivare

Arrivando da Udine, a Manzano svoltare a destra al secondo semaforo in direzione di San Nicolò, proseguite seguendo la strada principale per circa 2 Km. Prima di entrare nella frazione di San Lorenzo, sulla sinistra trovate la cantina con l'agriturismo.

Estensione vigneti

9 Ha

Referente

Alessandro Driutti (333/7797255)

Driutti

L'Azienda è situata in comune di Manzano nella frazione di San Lorenzo. L'attività agricola, a conduzione familiare, è ora gestita da Alessandro, che dopo gli studi di enologia, ha intrapreso un processo di ammodernamento dell'azienda, sia per quanto riguarda i vigneti, migliorando la coltivazione ed elevando la qualità delle uve prodotte, sia in cantina. L'azienda coltiva a vite circa 9 ettari parte in zona Friuli Grave e parte in Colli Orientali del Friuli. La produzione è di 8 ton./ettaro circa. I vini prodotti sono: Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Verduzzo, Picolit, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Pignolo. Alessandro accoglie i clienti nell'agriturismo annesso alla cantina abbinando ad un buon bicchiere di vino i piatti tipici della cucina friulana.

Ferrin

L'azienda di Paolo Ferrin è un'azienda a conduzione familiare, fondata nel 1968 dal padre Roberto. È situata nel cuore della Doc Friuli Grave, a Camino al Tagliamento, un paese che sorge al centro di un paesaggio silenzioso e riposante, lontano dalle vie di grande traffico. Nei nostri 10 ettari di vigneti seguiti e curati con la massima attenzione e con basse produzioni di uva per ettaro, si utilizzano metodi di produzione ecocompatibili, nel rispetto delle crescenti esigenze di protezione ambientale, ed anche a garanzia di genuinità delle uve in essi prodotte.

Cantina

La cantina in cui si vinificano solo uve dei propri vigneti ed i locali destinati alla conservazione del vino, sono di nuova e moderna concezione, costruiti nel pieno rispetto delle tradizioni, ma innovativi e funzionali. Il corpo aziendale comprende anche una sala degustazione per permettere a chi ci fa visita di assaggiare nella giusta atmosfera i nostri vini. Vocazione, tecnologia, amore per la terra: dal connubio tra questi elementi nascono i vini Ferrin.

Produzione

Friulano, Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo friulano, Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet sauvignon barrique, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Rosso "Majon", Spumante "Rivus", Spumante rosè "Plebis Rosae".



Indirizzo

Località Casali Maione, 8
33030 - Bugnins
Camino al Tagliamento (Udine)
Tel. 0432/919106
Fax 0432/919949
info@ferrin.it
www.ferrin.it

Come arrivare

Autostrada A4 uscita Latisana e proseguire in direzione Varmo, Camino; SS 13 Ud/Pn entrare a Codroipo e proseguire per Camino.

Estensione vigneti

10 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

40.000

Visite

Massimo 60 persone su prenotazione.
Dalle 8.00 alle 19.00.
Festivi su prenotazione.

Lingue parlate

Tedesco

Referente

Paolo Ferrin, Fabiola Tilatti



Indirizzo

Via Ciasutis, 1/b
33095 - Provesano
San Giorgio della Richinvelda
(Pordenone)
Tel. 0427/96037
Fax 0427/96038
forchir@forchir.it
www.forchir.it

Come arrivare

A4 uscita Portogruaro, poi uscita di Cimpello e proseguire in direzione Spilimbergo.

Estensione vigneti

220 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

970.000

Visite

20 persone.
Solo giorni feriali.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Enrico Sovran

Forchir

L'azienda Forchir ha compiuto un secolo di vita, ma la vera svolta è avvenuta nel 1984, quando Gianfranco Bianchini ed Enzo Deana l'hanno rilevata. Il primo è un esperto enologo, il secondo ex dirigente di un'importante cantina sociale. Sin dall'inizio hanno deciso di sintetizzare la loro filosofia in tre parole: "Viticoltori in Friuli". Infatti Forchir dispone di ben 221,5 ettari di vigna collocati in quattro differenti aree. Per coltivarli sono stati creati 3 centri agricoli attrezzati per la coltivazione della vite a basso impatto ambientale. Le uve confluiscono nella cantina di vinificazione a Flumignano di Talmassons.

Cantina

La pressatura soffice ed il controllo automatico delle temperature di fermentazione, unitamente alla vinificazione senza anidride solforosa, garantiscono vini salubri, eleganti e di grande tipicità. L'imbottigliamento e lo stoccaggio invece avvengono nella modernissima cantina a San Giorgio della Richinvelda.

Produzione

Tutti Friuli Doc Grave: Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Friulano, Traminer aromatico, Cabernet sauvignon, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso.

Produzione particolare

Cru Campo dei Gelsi Pinot bianco, Sauvignon L'Altro, Ribolla gialla, Un Blanc, Un Neri, Refoscone.

Fossa Mala

Il progetto Fossa Mala, a Fiume Veneto (PN) nasce da un'idea giovane in una terra antica e unica nel suo genere nella DOC Grave. Dai 6 ettari iniziali si è giunti ben presto agli attuali 30 ettari: una crescita costante voluta fermamente dalla famiglia Roncadin per produrre vini importanti. L'antica villa Fossa Mala veglia sui circostanti vigneti e sul lavoro dell'uomo. In questa campagna, quasi all'improvviso il carattere torrentizio dei fiumi delle Grave si fa lento e calmo a creare una pianura insolitamente ricca di limo e di argilla, sostanza preziosa sulla quale basiamo il nostro progetto. Abbiamo ricevuto in dote questa terra adatta a fare grandi cose. Il vigneto Fossa Mala, fitto e basso, conta 7.850 viti per ettaro su portainnesti mediamente deboli e scelta di varietà autoctone e internazionali, sia da selezioni clonali che massali.

Cantina

La cantina è concepita secondo criteri moderni che valorizzano il frutto di un anno di impegno in vigna. Qui le scelte si fanno nel massimo rispetto della materia prima e con una filosofia produttiva attenta alla tradizione ma volta a far nascere vini moderni e raffinati. L'acciaio, funzionale e neutro, e il legno, antico e insostituibile per poter completare il mosaico, sono la materia che accoglie l'evoluzione dal mosto al vino. A tutto questo, i nostri tecnici aggiungono competenza e passione, perseguendo un progetto di qualità che vuole essere la filosofia Fossa Mala.

Produzione

Friuli Doc Grave: Friulano, Chardonnay, Traminer aromatico, Sauvignon; Cabernet sauvignon, Merlot, Refosco.

Produzione particolare

"Sclins" (da uve Traminer aromatico passite); "Re Fossa" (da uve Refosco selezionate e leggermente passite).



Indirizzo

Via Bassi, 81
33080 - Fiume Veneto (Pordenone)
Tel. 0434/957997
Fax 0434/953898
vigneti@fossamala.it
www.fossamala.it

Estensione vigneti

30 Ha

FOSSA MALA

Furlan-Castelcosa



Indirizzo

Via Palazzo, 1
33095 - Cosa
S. Giorgio della Richinvelda
(Pordenone)
Tel. 0427/96134
Fax 0427/96702
info@castelcosa.com
www.castelcosa.com

Come arrivare

Da Pordenone prendere la Superstrada per Sequals, uscita Valvasone direzione Spilimbergo.

Estensione vigneti

6 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

350.000

Visite

Si organizzano degustazioni e cene a tema. Degustazioni e visite guidate quotidiane; anche pullman. Dalle 8.00 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 19.30. Festivo su prenotazione. Chiuso: feste comandate.

Lingue parlate

Inglese, Francese

Referente

Marco Furlan

Nata nel 1968. Dal 1978 ha sede nello splendido Castello di Cosa da cui il marchio Castelcosa trae origine. Dal 1982 presente sul mercato USA, oggi esporta in 20 Paesi per un totale del 40% del fatturato totale. La visita è oltremodo interessante per i legami storici della struttura millenaria del Castello.

Cantina

Una cantina di circa 3.500 Hl di capienza di cui circa 1.000 in botti e barriques. Una moderna linea di imbottigliamento a garanzia della idoneità del prodotto per il consumo.

Produzione

Friulano, Sauvignon, Traminer, Verduzzo dorato, Chardonnay, Pinot nero, Cabernet, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso.

Produzione particolare

Cuvée Tai di Castelcosa (uvaggio bianco), Sant'Antonio (uvaggio bianco affinato in rovere), Sole Terra Vite (uvaggio rosso).

Gelisi

Gelisi Antonio, già esperto viticoltore a Salvore in Istria, nel 1961 acquista un podere alle Villotte di San Quirino. L'azienda nel corso degli anni si è ampliata e dotata dei migliori sistemi per la coltivazione della vite e per la vinificazione. La capacità è di 2950 hl. Attualmente i vini oltre che essere venduti in tutta Italia, vengono esportati in Germania, Austria, Danimarca, Olanda, Inghilterra, Taiwan, Spagna.

Produzione

Sauvignon, Pinot grigio, Traminer aromatico, Friulano, Verduzzo friulano, Chardonnay, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Cabernet franc.



Indirizzo

Via Pola, 5/1
33080 - Villotte
S. Quirino (Pordenone)
Tel. 0434/91051
Fax 0434/917916
robertagel@virgilio.it
www.gelisi.it

Come arrivare

Uscita autostrada Pordenone. Seguire per Piancavallo a Roveredo indicazione San Quirino.

Estensione vigneti

14 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

330.000

Visite

80 persone su appuntamento.
Lunedì - venerdì 8.00 - 12.00
14.30 - 18.00.
Chiuso sabato, domenica
e in settembre.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Sergio e Roberta Gelisi



Indirizzo

Via Santuario, 9/11
33033 - Lonca
Codroipo (Udine)
Tel. 0432/905716
Fax 0432/905716
fabrizio@grillovinidoc.it
www.grillovinidoc.it

Come arrivare

A23 Uscita Udine Nord, prendere la statale 13 fino alla rotonda di Zompicchia, prendere la direzione di Palmanova fino al primo incrocio e dirigersi verso Passariano Villa Manin poi seguire indicazioni per Lonca. A4 Uscita Latisana dirigersi verso Codroipo fino ad incrocio di San Martino poi seguire indicazione per Villa Manin e successivamente indicazione Lonca.

Bottiglie prodotte all'anno

35.000 - 40.000

Visite

Max 20 persone.
Da Lunedì a Sabato
dalle 8.00 alle 12.30
e dalle 14.30 alle 19.00.
Domeniche e festivi solo su appuntamento.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Spagnolo

Referente

Fabrizio Grillo

Grillo

Fondata nel 1961 dal nonno Grillo Celeste come semplice azienda di produzione propria di modeste quantità di vino sfuso, si è ampliata negli anni seguenti grazie alla volontà dei figli Grillo Ferruccio e Grillo Renzo i quali hanno dato all'Azienda una dimensione più ampia e di qualità iniziando l'imbottigliamento del vino stesso. Attualmente trasformatasi in Vinicola imbottiglia e commercializza vini di qualità prodotti esclusivamente nel Grave del Friuli. L'Azienda oggi è condotta dai nipoti del signor Celeste i signori GRILLO FABRIZIO e GRILLO SILVANA.

Produzione

Vini principali: Merlot, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Rosato. Friulano, Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay, Verduzzo friulano dolce, Traminer aromatico.

I Magredi

Di proprietà di Michelangelo Tombacco, l'azienda "I Magredi" nasce nel 1990 a S. Giorgio della Richinvelda in Provincia di Pordenone. Situata in pianura nel cuore delle "Grave", in un ambiente a spiccata vocazione vitivinicola. I vigneti di recente realizzazione, presentano un elevato numero di piante per ettaro e si giovano di un impianto di irrigazione sotto chioma.

Cantina

La Cantina dispone di moderne tecnologie di vinificazione, conservazione e affinamento dei vini. Elevato è l'utilizzo di frigoriferi in tutte le fasi del ciclo produttivo, che consentono di ottenere prodotti di alta qualità con la massima esaltazione dei caratteri varietali. E' inoltre presente un punto vendita aziendale dove poter degustare e acquistare i vini dell'azienda.

Produzione

Vini bianchi e rossi Doc Grave: Pinot grigio, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Cabernet Sauvignon, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot.

Produzione particolare

Sauvignon, Cabernet franc.



Indirizzo

Via del Sole, 15
33095 - Domanins
San Giorgio della Richinvelda
(Pordenone)
Tel. 0427/94720
Fax 0427/948021
info@imagredi.com
www.imagredi.com

Come arrivare

A4 uscita Portogruaro direzione Pordenone; a Cimpello per SS 13, proseguire per Sequals, poi direzione Domanins.

Estensione vigneti

45 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

90.000

Visite

50 persone.
Dalle 9.00 alle 12.30
e dalle 14.00 alle 19.00.
Chiuso: festivi e inizio gennaio.
Negozio di Udine:
Viale Europa Unità, 41
33100 Udine Tel. 0432/501351.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Michelangelo Tombacco

Questa pietra rende preziosi i nostri vini.



ZOWART



Abbiamo un terreno difficile ma unico. Una vasta distesa sassosa denominata "GRAVE" che esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte. Così le nostre uve traggono profumi pieni e più intensi. Ora che anche voi conoscete il segreto degli aromi esclusivi dei nostri vini, quando li assaggerete non resterete di sasso!

Friuli Grave.
Dove "i sassi" diventano pietre preziose.
www.docfriuligrave.com

FRIULI

GRAVE
Consorzio Tutela
— Vini Doc —



Indirizzo

Via San Pietro, 14
33033 - San Martino
Codroipo (Udine)
Tel. 0432/909688
Fax 0432/909688
info@cantinakechler.com
www.cantinakechler.com

Come arrivare

Da Codroipo prendere la S.P. 39 direzione Latisana per 5 km all'altezza di San Martino svoltare a destra, svoltare ancora a destra direzione San Pietro Da Latisana prendere la S.P. 39 direzione Codroipo per 18 km a San Martino girare a sinistra e poi a destra direzione San Pietro.

Kechler

Prima i Madrisio, poi i Miniscalchi ed infine i Kechler si sono succeduti dal 1600 nella proprietà della tenuta di San Martino, vinificando le uve della loro terra nella cantina tuttora esistente nella barchessa nord della villa Kechler. Così fino al 1960, quando un gruppo di famiglie friulane legate da vincoli di amicizia e da interessi comuni fondò la Cantina di Bertiole, che tuttora assorbe l'80% delle uve di San Martino. Di recente gli attuali proprietari, spinti anche dal comune e forte legame con la terra di origine, hanno deciso di riprendere la tradizione così interrotta e di realizzare un prodotto di qualità, legato alla specificità del territorio, vinificando in proprio una parte scelta e limitata del proprio vigneto.

Cantina

Realizzata nel 2006 in una affascinante struttura quadrangolare a corte centrale anticamente destinata a fienile, è dotata di una serie di tini in acciaio inox per una capienza di 600 hl tutti termocondizionati separatamente per una gestione ottimale delle varie fasi della lavorazione. Egualmente tutti in acciaio inox sono i macchinari e le attrezzature complementari, dai carri per la raccolta dell'uva al più piccolo dei filtri. Si tratta comunque di una piccola cantina ma proprio la sua dimensione, unita alla passione ed alla competenza di chi le dedica il suo tempo, garantisce attenzioni e cure particolari dal grappolo alla bottiglia.

Produzione

Lovet Sacon: ottenuto da uve Friulano e Chardonnay; Pinot grigio; Barbangelin: ottenuto prevalentemente da uve Cabernet franc con piccola frazione di Merlot.

La Delizia

Nata nel 1931 per volontà di 70 appassionati viticoltori, raggruppa oggi 650 associati che coltivano 1.950 ettari di vigneto. È emersa subito l'importanza di questa cooperativa le cui strutture si sono velocemente ampliate. Dopo la crisi del periodo bellico la situazione si è normalizzata e grazie alla lungimiranza degli amministratori, è costantemente cresciuta raggiungendo i livelli attuali. Ora il marchio La Delizia è presente nel mercato nazionale e nei maggiori mercati esteri.

Cantina

La cantina è situata al centro della zona di produzione Doc Friuli Grave. Raccoglie le uve prodotte dai soci e con moderni impianti procede alla vinificazione, all'invecchiamento ed alla commercializzazione dei vini. Alla produzione di vini è affiancata una qualificata serie di spumanti.

Produzione

Friuli Grave: Pinot bianco, Chardonnay, Pinot grigio, Sauvignon, Friulano, Verduzzo friulano, Merlot, Cabernet, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero, Ribolla gialla.

Produzione particolare

Spumanti: Brut, Demi Sec, Moscato, Prosecco, Ribolla gialla, Verduzzo.



Indirizzo

Via Udine, 24
33072 - Casarsa della Delizia
(Pordenone)
Tel. 0434/869564
Fax 0434/868823
info@ladelizia.com
www.ladelizia.com

Come arrivare

Ferrovìa: stazione di Casarsa della Delizia. Strada: SS 13.
Autostrada: A28 uscita Villotta.

Estensione vigneti

1.950 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

16.000.000

Visite

30/40 persone.
Solo feriale, dalle 8.30 alle 12.00
e dalle 14.30 alle 16.00,
su prenotazione.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Russo

Le Due Torri

Tra le ampie distese di vigneti sui dolci pendii Rosazzo e il corso del fiume Judrio, antico confine italo-austriaco, la famiglia Volpe si dedica con grande passione alla coltivazione della vite. Gli otto ettari di vigneti ad alta densità di impianto godono di una posizione soleggiata e ventilata in prossimità dell'incontaminata area del parco del Torre. La grande sensibilità per l'ambiente ha portato l'azienda ad attivare sia misure di coltivazione a basso impatto come la "lotta guidata" che all'installazione di impianti solari termici e fotovoltaici per ridurre i consumi di energia e le emissioni di gas serra. Sebbene l'amore per la terra deriva da generazioni, l'azienda è giovane e questo la rende attenta sia al miglioramento della coltivazione che alla raccolta e vinificazione delle uve con lo scopo di ottenere maggiore qualità, tipicità e genuinità dei vini.

Produzione

La produzione è molto ricca anche in varietà tra i bianchi: Chardonnay, Malvasia, Pinot grigio, Ribolla gialla, Sauvignon, Friulano, Friulano "Villa Garzolini", Verduzzo friulano. I rossi: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Franconia, Merlot, Pinot nero, Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Tazzelenghe, "Torri Rosse" e due Spumanti. Oltre alla produzione di vini, produciamo frutta, verdura, alleviamo galline, anatre germani, oche e maiali che vanno a comporre i vari piatti serviti nel nostro agriturismo (aperto il sabato sera, la domenica e festivi da novembre a gennaio e da marzo a giugno, chiuso Natale, 31/12 e 01/01 e Pasqua).

Mont'Albano

Nasce nel 1985 a Colloredo di Montalbanò (UD). Si propone su un mercato innovativo come quello della produzione biologica. Nel 1999 con un mercato consolidato in Europa si trasferisce a Zugliano ristrutturando i locali settecenteschi di Villa Job. È oggi una cantina affermata nel settore della produzione e commercializzazione biologica.

Cantina

Acciaio e legno operano in sintonia per ottenere gli ottimi vini biologici della nostra cantina. Tutti i vini sono ottenuti da uve biologiche certificate.

Produzione

Pinot grigio, Sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso.

Produzione particolare

Dacis (uvaggio bianco - barrique), Chenti (uvaggio rosso - barrique), Piccoletto (Picolit barrique), Il Perennio (senza anidride solforosa aggiunta), Due Cuori (rosato).



Indirizzo

Piazza della Chiesa, 3
33050 - Zugliano
Pozzuolo del Friuli (Udine)
Tel. 0432/562555
Fax 0432/568764
info@montalbanogroup.com
www.montalbanogroup.com

Come arrivare

Uscita autostradale Udine Sud, direzione Mortegliano-Lignano.

Estensione vigneti

52 Ha

Visite

30 persone (gradita prenotazione);
dalle 9.00 alle 18.00
esclusa la domenica.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Spagnolo,
Francese

Referente

Mauro Braidot e Nadia Cuberli

LE DUE TORRI

Indirizzo

Via San Martino, 19
33040 - Corno di Rosazzo (Udine)
Tel. 0432/759150
Fax 0432/759150
info@le2torri.com
www.le2torri.com

Estensione vigneti

8 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

40.000

Referente

Antonino Volpe

Pecol Boin-Vigneti Torre Orientale

È un'azienda di costituzione recente. Nasce, infatti, nel 1998 a Tauriano, comune di Spilimbergo, provincia di Pordenone. Aldo Tormena, che la costituisce, si giova di un nome suggestivo: "Vigneti della Torre Orientale".

È situata in pianura, dispone di 46 ettari coltivati a vigneto e i suoi terreni sono di tipo alluvionale, aridi, sassosi: vocati per la viticoltura.

La vendemmia viene eseguita a mano e meccanicamente, mentre il vino è affinato in barrique e bottiglia.

Produzione

Sia nella vigna, sia in cantina le attrezzature obbediscono ai criteri più moderni di conduzione, senza dimenticare gli insegnamenti della tradizione in fatto di qualità. Tutto ciò permette di ottenere ottimi vini rossi: Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero; bianchi: Pinot bianco, Pinot grigio, Friulano, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico e Rosato frizzante. Gli stessi vini si possono avere sia in bottiglia che sfusi.



Indirizzo

Via Tesis, 14
33097 - Tauriano
Spilimbergo (Pordenone)
Tel. 0427/3857
Fax 0427/3857
colferaiwino@hotmail.com

Come arrivare

Superstrada Cimpello Seguals: uscire allo svincolo per Tauriano, subito dopo c'è il cartello sulla sinistra.

Estensione vigneti

46 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

80.000

Visite

Dalle ore 9.00 alle 12.00
e dalle 15.00 alle 18.30.
Chiuso sabato pomeriggio e domenica.

Vendita diretta in cantina, anche vini sfusi.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Aldo Tormena, Domenico Molinaro

Piera Martellozzo

La Martellozzo è un'azienda che nasce nel lontano 1899 a Camposampiero, piccolo paese rurale del Veneto e di generazione in generazione, ha collezionato oltre cento anni d'attività fino ad arrivare ai giorni nostri, dove esprime la sua identità nella figura della sua attuale proprietaria Piera Martellozzo. Le cantine, oggi, sono ubicate a San Quirino, nel cuore della zona Doc Friuli Grave, dove l'azienda, con sapiente maestria, riesce a coniugare tradizione ed innovazione per produrre vini particolarmente graditi per la loro freschezza e la facilità con la quale si fanno bere, perché forti come il paesaggio dal quale traggono vita e garbati e sorridenti come le loro genti. La loro adattabilità sia per un consumo quotidiano sia per le occasioni importanti, rende l'azienda uno degli interlocutori privilegiati dei principali canali distributivi.

Produzione

La produzione annovera tra i migliori vitigni che una zona come le Grave è in grado di offrire: Friulano, Refosco, Sauvignon, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Pinot grigio e Pinot nero, tra i più quotati, ma anche Merlot, Traminer e Chardonnay confermano la bontà di questa realtà produttiva tra le più affermate e conosciute della regione.



Indirizzo

Via Pordenone, 33
33080 - San Quirino (Pordenone)
Tel. 0434/963100
Fax 0434/963115
welcome@martellozzo.com
www.pieramartellozzo.com

Come arrivare

Strada Statale 251 direzione
Maniago a 4 km dalla
Circonvallazione di Pordenone.

Estensione vigneti

52 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

7.000.000

Visite

40 persone.
Orari 9.00 - 12.00 / 14.00 - 17.30.
Chiusura delle visite: ore 17.00.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Francese

Referente

Alfredo Fabbrini



Indirizzo

Viale Grado, 1
33050 - Risano
Pavia di Udine (Udine)
Tel. 0432/675444
Fax 0432/675999
info@pighin.com
www.pighin.com

Come arrivare

A24 uscita Palmanova seguire per 11 km la statale per Udine. Da Udine 10 km verso Grado.

Estensione vigneti

150 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

1.200.000

Visite

Un pullman al massimo, meglio se gruppi di 10/20 persone. Orario: Lunedì, Giovedì e Venerdì dalle 14.00 alle 18.00 solo su prenotazione. Festivi su appuntamento, chiuso dal 08 al 20 di Agosto.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Fernando, Roberto e Raffaella Pighin, Paolo Valdesolo

Pighin

Fernando Pighin con i figli Roberto e Raffaella, continua la tradizione iniziata con passione e intraprendenza nel 1963 assieme ai fratelli Luigi ed Ercole. L'azienda coltiva 150 ettari a Risano (UD), nel cuore della D.O.C. Friuli Grave e 30 ettari in località Spessa di Capriva (GO) in zona D.O.C. Collio. Fin dai secoli passati la proprietà di Risano, appartenuta ad una nobile famiglia friulana, dimostrò una spiccata vocazione per la vite; ora è coltivata con l'ausilio di moderni impianti e di un centro aziendale all'avanguardia. Nel cuore della tenuta si trova una splendida villa seicentesca adibita a foresteria e sede di rappresentanza dell'azienda. La "barchessa" di quest'antica dimora, ristrutturata di recente, ha ripreso l'originale funzione di cantina - bottaia. Comprende una sala di degustazione, un archivio dei vini e un piccolo museo con utensili e macchinari della tradizione agricola del luogo. Tra le mura si può scorgere un singolare vigneto, caratterizzato da varietà "autoctone", tipica espressione del territorio. Nel contesto aziendale a conferire ulteriore prestigio alla produzione contribuisce il podere di Spessa di Capriva (GO), situato nelle colline più soleggiate del territorio della D.O.C. Collio.

Produzione

Pinot grigio, Pinot bianco, Sauvignon, Chardonnay, Friulano, Merlot, Cabernet, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso.

Plözner

Un rettangolo di 100 ettari, dove la pianura diventa collina, con le Alpi come cornice e difesa, a garantire un microclima ideale per uve sane fino alla vendemmia. Su questi sassi Lisio Plözner negli anni '60 fu il primo a scommettere. Sognatore innamorato di una terra sana e imprenditore fantasioso. La nostra azienda, da allora, è fatta di persone e idee. Di genio, pazienza, coraggio e tenacia. C'è chi inventa, chi dà vita ai progetti, chi ha il pollice verde, chi nell'uva ci mette le mani, chi il naso. Tutti ci mettiamo il cuore e la testa. Il tempo ha dato ragione all'intuizione, per questo continuiamo ad investire sul futuro. C'è la memoria e c'è il sogno. Ci sono i piedi per terra e la testa per aria. Da noi ci sono viti nodose come vecchie ginocchia e viti giovani in fila come scolari diligenti. E in mezzo a queste la cantina, dove le uve appena raccolte vengono lavorate con la più sicura tecnologia e poi i vini lasciati affinare nella cantina interrata. Continuiamo, al di là delle mode, a voler fare vini che siano testimoni di questa terra e di noi. Netti, freschi, godibili. Di aromi intensi e personalità decisa.

Produzione

Friulano, Pinot bianco, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Traminer aromatico, Merlot, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot nero.

Produzione particolare

Brut Magreis prodotto da uve Chardonnay e Pinot Nero, Magreis Frizzante, uvaggio di diverse varietà aromatiche. Nelle migliori annate vengono prodotte delle Riserve, tra cui uno Chardonnay ed un Merlot affinati in barriques.



Indirizzo

Via delle Prese, 19
33097 - Spilimbergo (Pordenone)
Tel. 0427/2902
Fax 0427/50509
plozner@plozner.it
www.plozner.it

Come arrivare

Percorrendo la superstrada Cimpello-Sequals, uscire a Spilimbergo e quindi svoltare a destra dopo il cartello Plözner (vedi piantina dettagliata sul nostro sito).

Estensione vigneti

60 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

500.000

Visite

Nei giorni feriali dalle 8.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Francese

Referente

Sabina Maffei

Principi Di Porcia e Brugnera



Indirizzo

Via Zuiano, 29/Via Castello 1
33080 - Azzano Decimo/Porcìa
(Pordenone)
Tel. 0434/631001-921408
Fax 0434/631031
porcia@porcia.com
www.porcia.com

Come arrivare

Superstrada Portogruaro-Sacile,
uscite di Azzano Decimo e di
Porcia.

Estensione vigneti

140 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

250.000

Visite

60 persone.
Azzano: lunedì e venerdì
8.00 - 12.00 e 14.30 - 18.30;
Porcia: martedì e sabato
8.00 - 12.00 e 14.30 18.30.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Guecello di Porcia

Tradizione, innovazione e dedizione al territorio è il leitmotiv che da più di 800 anni accompagna l'attività dell'Azienda Agricola dei Principi di Porcia e Brugnera. All'avanguardia, fa coesistere da sempre i comparti produttivi del modello agricolo tradizionale, garantendo così un vini genuini e di grande personalità. Si estende per 840 ettari, di cui 143 vitati fra Azzano Decimo, Porcia e Pramaggiore. La Cantina di affinamento con sala degustazione, lo storico Wine Shop con vendita diretta si trova fra le suggestive mura medievali del Castello di Porcia; mentre vinificazione, produzione e vendita diretta si svolgono alla Fattoria di Azzano Decimo.

Cantina

Troviamoci su Facebook alla Pagina "Cantina del Castello di Porcia".

Produzione

Pinot bianco, Pinot grigio, Verduzzo, Tocai, Chardonnay, Sauvignon, Refosco, Merlot, Cabernet, Rosato, Pinot Spumante Brut, Chardonnay V.S.Q. Spumante Brut.

Produzione particolare

Refosco Titianus, Traminer aromatico, Rosè Brut, Sauvignon Dry, Grappa di Pinot.

Quinta della Luna

L'azienda agricola Quinta della Luna, di proprietà della famiglia Vettor, è situata nel comune di San Quirino (PN) nella piccola frazione di San Foca, nelle immediate vicinanze del torrente Cellina. Il contesto in cui si trova è singolare, a volte lunare: una distesa di ghiaia e sassi, coltivata per la maggior parte a vigneto (35 ettari) e circondata da tutto l'arco alpino friulano, come se fosse un anfiteatro greco. La sfida inizia nel 1984 quando Claudio Vettor acquistò il primo terreno. Fu un grande atto di coraggio, perchè nessuno fino a quel momento aveva creduto in quei terreni, tutt'altro che magri. I figli Marco e Monica iniziano fin da giovanissimi a occuparsi dell'azienda con passione e grande impegno. Di recente la costruzione della cantina totalmente circondata dai vigneti.

Produzione

Pinot grigio, Sauvignon, Friulano, Cabernet franc, Merlot.

Produzione particolare

Rosso Riserva "Marco Rosso", passito Picolit DOCG Colli Orientali del Friuli.



Indirizzo

Via Nannavecchia, 75
33080 - San Foca
San Quirino (Pordenone)
Tel. 0434/91185
Fax 0434/91104
info@quintadellaluna.it
www.quintadellaluna.it

Come arrivare

Dalla A4 uscita Portogruaro (A28)
direzione Pordenone uscita
Cimpello SS13 attraversare
Pordenone, prendere SP65
direzione San Quirino poi San
Foca, Vivaro.
Da Udine: direzione Spilimbergo,
Vivaro poi San Foca.

Estensione vigneti

35 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

30.000

Visite

10/20 persone previo avviso
telefonico. Anche il sabato
dalle 9.30 alle 12.30.

Lingue parlate

Inglese, Francese

Referente

Monica e Marco Vettor

Ronco Cliona

La Tenuta Ronco Cliona a Pinzano al Tagliamento (PN) è nata nel 1990 con l'intento di valorizzare alcuni antichi vitigni autoctoni friulani recuperati e rimessi a dimora nei vigneti che circondano l'azienda e che si estendono nei pressi delle rive del fiume Tagliamento.

Cantina

La cantina, dotata di moderne attrezzature enologiche, è parte di un complesso abitativo, comprendente una villa padronale risalente all'Ottocento.

Produzione

Vini provenienti da quattro vitigni autoctoni: Ucelut, Sciaglin, Piculit neri, Forgiarin.

San Simone

A Rondover, tra Prata e Porcia, nella zona più occidentale della Doc Friuli Grave, l'azienda San Simone è il frutto della tradizione e della cultura enologica della nostra famiglia, la quale è impegnata da quattro generazioni nel mestiere di vignaiolo. Abbiamo scelto il nome San Simone per i vini e la cantina in ricordo delle nostre origini. La prima e storica sede dell'azienda si trovava infatti a Prata, in via San Simone, di fronte alla Chiesa del XIV sec. votata a San Simone, dove il nostro bisnonno diede inizio all'attività e dove ora c'è l'abitazione di famiglia. Oggi alla guida della San Simone ci siamo noi figli, Chiara, Anna e Antonio, la quarta generazione. Proseguiamo insieme, con fierezza e tenacia, il percorso già intrapreso dai nostri genitori, Gino e Liviana, forti dell'esempio e della grande passione che hanno saputo trasmetterci.

Cantina

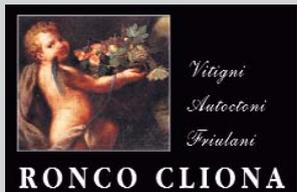
La nostra cantina costituisce un perfetto punto d'incontro fra tradizione e tecnologia, riflettendo da una parte i canoni dell'architettura contadina locale nel pieno rispetto della natura circostante, presentando dall'altra funzionalità e razionalità nella disposizione interna dei locali dove le diverse fasi di lavorazione del vino trovano adeguata rispondenza: alla zona di vinificazione, seguono la sala di stoccaggio dei vini, la sala di imbottigliamento, il magazzino per il prodotto finito, il laboratorio, la sala di degustazione e la sala interrata di affinamento in piccole botti di rovere francese. Abbiamo investito in impianti ed attrezzature che ci permettono l'applicazione delle più moderne tecniche operative in cantina al fine di mantenere e rispettare, durante la vinificazione e l'affinamento, le caratteristiche tipiche acquisite in vigneto: pressatura soffice delle uve, controllo della temperatura di fermentazione e dei rimontaggi nei mosti rossi, serbatoi in acciaio inox termocondizionati, imbottigliamento in ambiente sterile.

Produzione

Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Friulano, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Prosecco.

Produzione particolare

Nexus: Cabernet sauvignon; Sugano: Cabernet franc; Re Sugano: Refosco dal peduncolo rosso; Evante: Merlot.



Indirizzo

Via XX Settembre, 106/A
33094 - Pinzano al Tagliamento
(Pordenone)
Tel. 0432/950853
Fax 0432/873456
info@roncocliona.com

Come arrivare

A23 uscita casello di Gemona.
A4, uscita rotonda di Cimpello
verso Sequals.

Estensione vigneti

7 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

30.000

Visite

Previa telefonata.



Indirizzo

Via Prata, 30
33080 - Rondover
Porcia (Pordenone)
Tel. 0434/578633
Fax 0434/578383
info@sansimone.it
www.sansimone.it

Come arrivare

Percorrendo l'A28 uscire allo
svincolo Porcia, svoltare a sinistra,
procedere per 4 km in direzione
Prata.

Estensione vigneti

30 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

900.000

Visite

20 persone.
Feriale dalle 8.00 alle 12.00
e dalle 14.00 alle 18.00.
Festivo da concordare.
Chiuso: Agosto.

Lingue parlate

Inglese, Francese

Referente

Chiara, Anna e Antonio Brisotto

Sbaiz

Estesa su 10 Ha di vigneto, raggruppati lungo le ghiaiose, argillose terre del Nieveo, dove scorre il Varmo, la famiglia Sbaiz perpetua l'ambizione di un vino armonioso, nobile e amorevolmente concepito, con tecniche all'avanguardia, ma con la sapienza e la conoscenza di vecchie esperienze. Colui che si occupa del vino, Natale Sbaiz, ha iniziato questa attività per pura passione e con l'aiuto dei figli ha costruito un'azienda che produce 800 Hl annui per 50.000 bottiglie.

Produzione

Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Pinot bianco e Verduzzo friulano.



Indirizzo

Via I. Nieveo 1/A
33030 - Glaunicco
Camino al Tagliamento (Udine)
Tel. 0432/919215
Fax 0432/919749
sbaiz@adriacom.it

Come arrivare

Autostrada A4 uscita Latisana e proseguire in direzione Varmo-Camino; SS13 UD/PN entrare a Codroipo e proseguire per Camino.

Estensione vigneti

10 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

50.000

Visite

20 persone.
Dalle 14.00 alle 20.00
salvo prenotazioni
(Domenica esclusa).

Lingue parlate

Tedesco

Referente

Natale e Renato Sbaiz

Stocco

Da sempre viticoltori gli Stocco, iniziano negli anni '70 un forte cambiamento: la conversione dell'azienda da agricola tradizionale a viticola, incrementando la superficie vitata ed introducendo nuove tecnologie di produzione, quali la fermentazione a temperatura controllata dei mosti, la pressatura soffice delle uve e l'imbottigliamento dei migliori vini. Tutto ciò permette agli Stocco di conseguire, nel 1983, al Vinitaly di Verona, la Medaglia d'Argento di Cangrande. La passione e l'impegno per la qualità sono ancora oggi valori fondamentali: lo dimostrano i nuovi vigneti con elevato numero di piante per ettaro, l'uso di metodi di coltivazione a basso impatto ambientale, una nuova struttura per la vinificazione, l'utilizzo dell'affinamento in legno. E dal 1996 l'apertura di un piccolo ed accogliente agriturismo, ora rinnovato, ove, con l'ospitalità che contraddistingue gli Stocco, è possibile degustare i prodotti tipici del nostro territorio.

Produzione

Friulano, Pinot grigio, Chardonnay, Sauvignon, Cabernet franc, Refosco dal peduncolo rosso, Merlot.

Produzione particolare

"Ligrie", "Lusint" (passito dolce), "Roos dai Lens" (uvaggio rosso).



Indirizzo

Via Casali Stocco, 12
33050 - Bicinicco (Udine)
Tel. 0432/934906
Fax 0432/994982
info@vinistocco.it
www.vinistocco.it

Come arrivare

A4 uscita Palmanova, proseguire sulla SS 252 Napoleonica per Codroipo, all'altezza di Gonars svoltare a destra per Griis, seguendo le nostre segnaletiche.

Estensione vigneti

21 Ha

Visite

40 persone (gradita prenotazione).
Cantina: martedì- sabato
9.00-12.30 e 15.00-18.30.
Agriturismo: giovedì e venerdì
16.30-22.00;
sabato e domenica
10.30-13.30 e 16.30-22.00.

Lingue parlate

Inglese, Francese

Referente

Paola e Andrea Stocco

Tenuta Pinni

Profonde ed antiche radici legano la Tenuta Pinni al territorio del Friuli Occidentale. Attorno alla barchessa della villa, dove ha sede la cantina, si estendono per 14 ettari i vigneti dell'Azienda. Tradizione nello stile di vinificazione, innovazione nell'uso delle botti francesi per l'invecchiamento e l'accurata gestione dei vigneti si fondano dando vita a vini di eccellente qualità. La famiglia, legata da un profondo rapporto sentimentale con questa terra e la sua storia, s'impegna con successo nella valorizzazione e diffusione delle qualità enologiche friulane.

Cantina

Nella cantina troverete inoltre un locale destinato all'invecchiamento dei vini in barriques di rovere francese ed un'accogliente saletta per la degustazione.

Produzione

Chardonnay, Pinot grigio, Friulano, Sauvignon, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Refosco dal peduncolo rosso.

Produzione particolare

Sauvignon della Tenuta e Rosso della Tenuta affinati in barrique, Ucélut passito.



Indirizzo

Via S. Osvaldo, 3
33098 - San Martino al
Tagliamento (Pordenone)
Tel. 0434/899464
Fax 0434/899464
info@tenutapinni.com
www.tenutapinni.com

Come arrivare

Dalla A28 direzione Pordenone uscita Cimpello, Ss 13 fino a Casarsa della Delizia poi provinciale per Spilimbergo.

Estensione vigneti

14 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

44.000

Visite

20/30 persone.
Venerdì dalle 15.00 alle 19.00.
Sabato dalle 9.30 alle 12.30.
Altri giorni previa telefonata.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Francesco e Roberto Pinni

Tenute Tomasella

Nelle terre dove un tempo si svolgeva la vita della nobile Gaia da Camino, figlia del "buon Gherardo" dantesco, prospera dal 1965 un'azienda conosciuta per grandi tradizioni e la realizzazione di grandi visioni. A Rigole, a pochi chilometri da Portobuffolè e dalla casa di Gaia, la famiglia Tomasella, si dedica con grande passione e impegno all'arte enoica. I vigneti crescono rigogliosi in una distesa pianeggiante attraversata dal Livenza, incorniciata a nord dalle dolci Prealpi Venete e a sud dalla laguna di Venezia, proprio sul confine delle due regioni vitivinicole per eccellenza. Essi si estendono nelle zone DOC Piave e DOC Friuli Grave. I vini prodotti provengono esclusivamente da uve della nostra produzione da vigneti dove viene praticata una viticoltura di precisione. Un'uva sana e equilibrata nasce solo su un terreno sano e equilibrato.

Cantina

"Emozioni in un sorso" è il nostro motto. Il nostro obiettivo è di fare vini eleganti e gentili ma con personalità; vini che parlano del territorio in tutte le sue particolarità e sfumature: dai sottosuoli al clima, dalla scelta del vitigno alla sua tradizione. La passione per il mondo del vino, l'apertura mentale e la curiosità, sono il motore della squadra che qui mette la mano, la testa e il cuore. La cantina, tecnologicamente attrezzata, è all'avanguardia ed è in un continuo processo di ricerca e d'aggiornamento, ma attenta a non stravolgere la materia prima per non toglierne l'anima e la profondità. Sono vini con nitidezza nei profumi e corrispondenza naso-bocca, segni di autenticità e di un lavoro accurato. In tutte le fasi della produzione siamo seguiti da professionisti con provata esperienza, persone studiose e sensibili che ci aiutano nella ricerca dell'eccellenza.

Produzione

Friulano, Pinot bianco, Chardonnay, Verduzzo, Prosecco, Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon e Refosco dal peduncolo rosso.

Produzione particolare

"Bastie Bianco": riserva di Friulano DOC Friuli Grave,
"Bastie Rosso": riserva di Merlot DOC Friuli Grave,
"Chinomoro": Merlot chinato/aromatizzato, vino da meditazione e da cioccolato. Spumanti: "Osè": Rosé demi sec, "Rigole Brut": Pinot bianco, "Pro": Prosecco DOC Treviso.



Indirizzo

Via Rigole, 103
31040 - Mansuè (Treviso)
Tel. 0422/850043
Fax 0422/850962
cantina@tenute-tomasella.it
www.tenute-tomasella.it

Come arrivare

Autostrada A28: uscire a Pordenone e prendere la SP35 in direzione Oderzo. Dopo 15 Km si raggiunge la località Portobuffolè. Alla seconda rotonda che si trova all'uscita di Portobuffolè, prendere la prima uscita e girare subito a sinistra in direzione Rigole/Basaghelle. L'azienda si trova sulla destra dopo circa 500 m. Autostrada A4: uscire a Cessalto e prendere la SP54 in direzione Oderzo e poi la SP50 in direzione Pordenone. Dopo 24 Km si raggiunge la località Portobuffolè. Alla prima rotonda prendere la terza uscita, girare subito a sinistra in direzione Rigole/Basaghelle. L'azienda si trova sulla destra dopo circa 500 m.

Estensione vigneti

30 Ha

Visite

Da lunedì a venerdì: dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.00,
sabato dalle 8.30 alle 12.00.
Visite o degustazioni guidate su prenotazione anche di sabato o domenica.

Lingue parlate

Inglese, Francese, Tedesco

Referente

Claudio Pillon, Annette Lizotte,
Michela Delvecchio

Teresa Raiz

La Teresa Raiz fu fondata nel 1971 da Paolo Tosolini, enologo con la passione del vino ereditata dalla nonna materna di origine austriaca, da cui la ditta deriva il nome. Questa passione, accompagnata da un profondo rispetto per la qualità, ha negli anni fatto crescere l'azienda sia per bottiglie prodotte l'anno, sia per qualità. L'alta qualità dei vini "Teresa Raiz" e "Le Marsure" è garantita da una sapiente combinazione di tradizione e tecnologia, che permette di dar vita ad una serie di vini importanti e dalla vinificazione pulita, alcuni dei quali sono affinati nella barriera dell'azienda. Le tenute dell'azienda sono situate in zone diverse e prestigiose del Friuli: i vigneti della tenuta "Teresa Raiz" sono collocati nella zona dei Colli Orientali del Friuli; i vini della tenuta "Le Marsure" provengono dai vigneti della zona Doc Friuli Grave, in località Marsure.

Cantina

Tecnologie moderne in cantina e vigneti curati, nei quali stanno lentamente scomparendo i vecchi sistemi di allevamento per far spazio ad altri sistemi con densità di ceppo superiore, danno vita ad una serie di vini importanti, dalla vinificazione pulita. Attrezzature per la linea di imbottigliamento automatica e invecchiamento in barriques. Enologo: Paolo Tosolini, Alessio Dorigo.



Indirizzo

Via della Roggia, 22
33040 - Marsure di Sotto
Povoletto (Udine)
Tel. 0432/679556
Fax 0432/664814
info@teresaraiz.it
www.teresaraiz.it

Come arrivare

A23 fino all'uscita di Udine Nord, seguire le indicazioni per il centro di Udine, sul viale Tricesimo all'altezza dell'hotel Là di Moret girare a sinistra seguendo le indicazioni per Salt di Povoletto, al bivio di Salt proseguire per circa 1 Km. Alle scuole di Marsure di Sotto girare a sinistra e subito a destra.

Estensione vigneti

15 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

140.000

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Enologo: P. Tosolini, A. Dorigo

Terre Rosse

Si racconta che i LESTANI siano agricoltori da sempre Da questa passione nasce TERRE ROSSE nel 1997, quando Adamo Lestani subentra al padre Franco nell'attività di famiglia, trasformando l'azienda da agricola in vitivinicola. TERRE ROSSE, nel suo nome racchiude il forte legame con questa terra rossa di Cuccana, ricca di minerali ferrosi che le donano questo caratteristico colore. Dedizione, cura nei dettagli e ricerca della qualità non sono solo il "passaporto" di TERRE ROSSE, ma diventano un "modus operandi" che trova espressione in un desiderio: contribuire ad elevare il prestigio della DOC Grave nel Vigneto chiamato Friuli.

Cantina

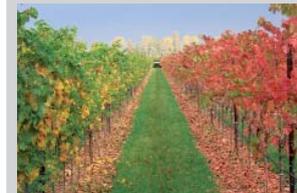
La cantina è situata nelle adiacenze del centro storico aziendale, in una cornice antica dell'abitato di Cuccana. Le cisterne in acciaio inox coibentate e refrigerate sono affiancate da attrezzature altamente tecnologiche che permettono di privilegiare i metodi fisici a quelli chimici. Sono presenti altresì botti in legno per l'invecchiamento di alcune tipologie di vino.

Produzione

Vini rossi: Cabernet franc, Merlot e Refosco dal peduncolo rosso. Vini bianchi: Sauvignon, Friulano e Pinot grigio.

Produzione particolare

Rosso unAmi: 50% Merlot e 50% Refosco dal peduncolo rosso (tonneau per 12 mesi).



Indirizzo

Via XXV Aprile, 24
33050 - Cuccana
Bicinicco (Udine)
Tel. 0432/990102
Fax 0432/990102
adamolestani@gmail.com
www.terrerosse.fvg.it

Come arrivare

Dall'autostrada A4: uscita Palmanova al semaforo girare a sinistra. Al seguente incrocio girare a sinistra per Codroipo e proseguire per circa 8 km. All'altezza del cartello Griis girare a destra e seguire le indicazioni per Cuccana. Da Udine: seguire le indicazioni per Lignano sulla s.s. 353 per circa 15 km. Al semaforo di Mortelegiano girare a sinistra e seguire le indicazioni per Chiasiellis, poi per Cuccana.

Estensione vigneti

5 Ha ubicati nel comune di Bicinicco e Pavia di Udine

Visite

Massimo 10 persone.
Tutti i giorni su prenotazione.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Alberta Barbieri e Simonetta Lestani



Indirizzo

Via Santa Margherita, 23
33090 - Arzene (Pordenone)
Tel. 0434/89035
Fax 0434/89035
alberto.travani@libero.it

Come arrivare

S.S. Pordenone-Spilimbergo;
super strada Cimpello Sequals
uscita Arzene.

Estensione vigneti

7 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

10.000

Visite

20 persone.
Dalle 8.30 alle 18.30.
Festivo su prenotazione.
Settembre chiuso.

Travani

Fino al 1980 l'azienda produceva essenzialmente cereali e la produzione di uve era conferita alla Cantina Sociale. Con il rinnovamento aziendale e la costruzione della cantina privata, l'azienda ha preso l'indirizzo vitivinicolo, favorita dal fatto di essere ubicata nella zona tipica delle Grave.

Cantina

La cantina è organizzata con moderne strutture e attrezzature in acciaio inox per favorire il lavoro e migliorare la vinificazione delle uve.

Produzione

Cabernet franc, Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot bianco, Pinot grigio, Riesling, Sauvignon, Frizzante.

Produzione particolare

Vini affinati in barrique.

Vendrame-Vignis del Doge

L'azienda "Vendrame Vignis del Doge" si trova nella regione Friuli Venezia Giulia, ed è situata nel cuore della D.O.C. Friuli Grave in provincia di Udine, proprio di fronte a Villa Manin residenza estiva dell'ultimo Doge di Venezia Ludovico Manin. Fin dal 1600 Villa Manin fu complesso agricolo di grande importanza comprendente un'estesa coltivazione della vite su terreni denominati "VIGNIS", ora di proprietà della famiglia Vendrame. Un'intera ala della villa, ora ristorante, era adibita a cantina, e i vini grazie ad una nuova via di comunicazione raggiungevano velocemente l'Austria e le corti europee. Questa villa, la più grande della regione, è famosa in quanto il 17 ottobre 1797 fu firmato il Trattato di Campoformio tra Napoleone Bonaparte e gli Asburgo d'Austria che segnò la fine della gloriosa Repubblica di Venezia. La città veneta veniva infatti ceduta, insieme all'Istria ed alla Dalmazia, all'Austria. Dopo la metà '800 la villa con la sua cantina e i suoi vigneti vivono un periodo di abbandono e decadenza. Con l'acquisto dei terreni nel '68, la scoperta di questa storia dimenticata, la scelta del marchio, la fusione del cognome Vendrame con l'antico toponimo Vignis e il corno dogale simbolo dell'autorità del DOGE danno vita alla "VENDRAME VIGNIS DEL DOGE". Si catapultò così una briciola di storia passata nel presente e si ridà vita e continuità a una tradizione viticola ed enologica propria di queste terre.



Indirizzo

Via Cartiera, 14/B
33033 - Passariano
Codroipo (Udine)
Tel. 0432/906642
Fax 0432/906642
info@vendrame-vignis.it
www.vendrame-vignis.it

Come arrivare

Dall'autostrada A4 uscite a Latisana, a sinistra e seguire le indicazioni per Codroipo. A San Martino girare a destra per Passariano Villa Manin. Dall'autostrada A23 Udine-Tarvisio uscire a Udine e seguire le indicazioni per la strada statale (SS 13) verso Codroipo, poi seguire per Passariano Villa Manin.

Vicentini Orgnani

Fondata nel 1965, dal 1990 produce, vinifica ed imbottiglia il vino con il proprio marchio. Durante l'ultimo decennio infatti è stata costruita la cantina, i vigneti sono stati tutti rinnovati ricorrendo a sesti d'impianto fitti per migliorare la qualità del vino e molti sono stati gli investimenti nelle attrezzature agricole ed enologiche. Alessandro Vicentini Orgnani, titolare dell'azienda, a proposito di Valeriano e del suo lavoro dice: "Parlando della propria azienda finisci per parlare di te stesso, cosa non facile. Non posso comunque nascondere il rapporto passionale che lega ogni buon produttore di uve e di vino a questo lavoro. L'emozione dell'assaggio di un buon vino prodotto da un vigneto che ho contribuito anche fisicamente a piantare e allevare è difficile da esprimere tanto che, anche per non essere retorico, neppure ci provo. Per me è importante sapere che almeno una parte di quell'emozione viene raccolta da chi, in questo preciso istante, in qualche posto su questa terra, sta bevendo il mio vino. Questo è il succo, anzi ... il mosto del mio lavoro."

Bottiglie prodotte all'anno
70.000

Produzione
Vini bianchi Doc Friuli Grave: Chardonnay, Pinot bianco, Pinot grigio, Sauvignon, Friulano. Vini rossi Doc Friuli Grave: Merlot, Cabernet sauvignon.

Produzione particolare
Vino autoctono passito: Ucelut.



Indirizzo

Via Sottoplovia, 4/a
33094 - Valeriano
Pinzano al Tagliamento
(Pordenone)
Tel. 0432/950107
Fax 0432/950107
vicentiniorgnani@libero.it

Come arrivare

Cimpello-Sequals, uscita Sequals,
Lestans poi Valeriano.

Estensione vigneti
20 Ha

Visite

8/10 persone.
Dalle 8.30 alle 12.30
e dalle 14.00 alle 18.00;
chiuso da metà settembre
a metà ottobre.

Lingue parlate

Inglese, Francese

Referente

Alessandro Vicentini Orgnani,
Manuela Brosolo

Vigna Meridiana

Vigna Meridiana è un'azienda vinicola situata nella Grave al confine con i Colli Orientali, zone di produzione a denominazione di origine controllata del Friuli. Immersa nel verde delle dolci colline moreniche, le stesse descritte dal poeta Ippolito Nievo, l'azienda produce, con sapiente e antica tradizione, i vini classici della tradizione friulana noti in tutto il mondo. Ricchezza di profumi, vendemmie attente ed artigianali, vinificazione sapiente e innovatrice sono il miglior invito che Ivan e Giancarlo Trevisiol rivolgono ai buongustai.

Cantina

Nella villa e nella cantine di Vigna Meridiana l'ospite è sempre gradito per una degustazione.

Produzione

Vini bianchi: Sauvignon, Pinot grigio, Chardonnay, Picolit. Uvaggio bianco: "Clar di Vue". Vini rossi: Cabernet sauvignon, Merlot, Novello. Uvaggio rosso: "Nesti". Vini affinati in barrique: Chardonnay, Cabernet, Schioppettino, Pignolo.

Produzione particolare

Müller Thurgau frizzante e Merlot "Veritas".
Grappe di Chardonnay, Pinot, Sauvignon, Refosco.



Indirizzo

Via Isonzo, 23
33019 - Ara Grande
Tricesimo (Udine)
Tel. 0432/851318
Fax 0432/854488
vignameridiana@vignameridiana.it
www.vignameridiana.it

Come arrivare

S.S. Pontebbana a 15 km da Udine,
a 60 da Tarvisio; A 23 Uscite:
Udine Nord oppure Gemona.

Bottiglie prodotte all'anno
120.000

Visite

Sala degustazione per 80 persone.
Dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 14.00 alle 19.00.
Sabato dalle 10.00 alle 13.00
Sabato pomeriggio
e domenica su appuntamento.
Chiuso: Agosto e da fine dicembre
fino al 15 gennaio.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco

Referente

Giancarlo Trevisiol

Vigneti Le Monde

L'Azienda Agricola Vigneti Le Monde è situata alla confluenza dei fiumi Livenza e Meduna nella località di Le Monde, toponimo che induce a varie interpretazioni di cui la più attendibile riporta la parola germanica "Mundio" che indicava la protezione su alcuni terreni data personalmente dall'Imperatore. La collocazione è tipica: infatti le più antiche aziende di questa zona, attraversata da innumerevoli corsi d'acqua, costituirono per la Repubblica di Venezia un vero e proprio investimento economico in campo agricolo, nonchè un desiderio di inserimento in località isolate e paesaggisticamente felici.

Cantina

La cantina, costruita nel '700, mantiene le caratteristiche architettoniche dell'epoca: da aprile 2009 è iniziata la costruzione della nuova cantina che vedrà l'ampliamento del reparto di vinificazione e affinamento con l'impiego delle più moderne tecnologie. Ci sarà la realizzazione della sala degustazione e del punto vendita.

Produzione

Produzione DOC.



Indirizzo

Via Garibaldi, 2
33080 - Le Monde
Prata di Pordenone (Pordenone)
Tel. 0434/622087
Fax 0434/626096
info@vignetilemonde.com
www.vignetilemonde.com

Come arrivare

Uscita Autostrada Pordenone Fiera, direzione Prata di Pordenone Oderzo.

Estensione vigneti

22 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

150.000

Visite

Su appuntamento.

Lingue parlate

Inglese

Referente

Sara Stamile

Vigneti Pittaro

L'azienda nasce nel 1978 ed è di proprietà di Pietro Pittaro, personalità di spicco nel campo enologico internazionale, discendente da una famiglia di vignaioli con oltre 450 anni di storia alle spalle. E' situata in pianura, presso Codroipo, nel cuore delle Grave del Friuli, di cui produce i classici bianchi e rossi DOC, assieme al Moscato Rosa, all'Apicio (da dessert), all'Agresto (uvaggio bordolese) e a spumanti ottenuti col metodo classico. La vendemmia viene eseguita manualmente e il vino è affinato in barrique e bottiglia. Commercializza in tutta Europa, nord America e Giappone. Attualmente l'enologo responsabile è Stefano Trinco e direttore commerciale è Patrizia Pittaro.

Cantina

La cantina, tradizionale ma innovativa, è arricchita da un interessante museo del vino e da una preziosa glass collection.

Produzione

Rossi Doc Friuli Grave: Merlot, Cabernet, Refosco. Bianchi Doc Friuli Grave: Friulano, Pinot grigio, Chardonnay, Riesling, Sauvignon, Verduzzo friulano. Vini da tavola: Apicio, Agresto, Manzoni, Valzer in rosa.

Produzione particolare

Spumanti metodo classico.



Indirizzo

Via Udine, 67
33033 - Zompicchia
Codroipo (Udine)
Tel. 0432/904726
Fax 0432/908530
info@vignetipittaro.com
www.vignetipittaro.com

Come arrivare

Ss 13 Udine-Pordenone di fronte all'aeroporto delle Freccie Tricolori. A4 uscita Latisana.

Estensione vigneti

73 Ha

Bottiglie prodotte all'anno

450.000

Visite

50/70 persone.
Feriali dalle 8.00 alle 12.00
e dalle 14.00 alle 18.00
Chiuso la domenica.

Lingue parlate

Inglese, Tedesco, Spagnolo,
Francese

Referente

Patrizia Pittaro, Stefano Trinco



Indirizzo

Via Pola, 25
33085 - Dandolo
Maniago (Pordenone)
Tel. 0427/709434
Fax 0427/709434
info@vignetirapais.it
www.vignetirapais.it

Come arrivare

Superstrada Cimpello-Sequals, uscita Vivaro, usciti dal centro abitato di Vivaro con direzione Maniago dopo ca. 3 Km girare a dx Via Pola.

Estensione vigneti

40 Ha

Visite

Su prenotazione dal lunedì al venerdì dalle 8.30 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 18.30. Sabato e domenica su appuntamento.

Lingue parlate

Inglese, Francese, Tedesco, Russo

Referente

Irma Tadiello

Vigneti Rapais

Il nome racchiude in sé un'identità e una storia nate attorno ad un grappolo d'uva, un simbolo e un segno distintivo che accoglie all'arrivo in azienda. UN'AZIENDA FAMILIARE, formata da papà Renato e i figli Nicola e Irma, il cui punto di forza è l'unione della freschezza, della passione e dell'esperienza di due generazioni a confronto. UNA CANTINA, votata alla creazione di vini peculiari e prestigiosi, che affiorano dal felice incontro tra una solida cultura enologica e l'avanzata tecnologia degli strumenti di produzione. UN MESTIERE, che richiede perizia, dedizione e maestria, svolto da specialisti ed intenditori che si prendono cura dei vigneti e della terra, per offrire prodotti d'inequivocabile qualità. I terreni di Maniago, ubicati nella zona Doc Friuli Grave, sono magri e calcarei, formati dalle alluvioni dei fiumi Meduna e Cellina. L'azienda li mette a frutto con attenzione e rispetto, attraverso un'accorta scelta del materiale genetico che si adatti perfettamente alle proprietà di questa terra e agli obiettivi enologici che i Vigneti Rapais perseguono. La nostra missione e sforzo quotidiano è: produrre vini di carattere e di assoluta qualità. La loro essenza deve incarnare lo stile dei Vigneti Rapais: familiare, dinamico, vivace ma soprattutto professionale grazie all'esperienza e alla competenza apportata giorno per giorno da esperti e consulenti.

Cantina

La cantina e gli uffici sorgono contigui, adagiati nella pianura di Dandolo, frazione di Maniago, un comune pittoresco conosciuto per il suo straordinario ambiente naturale che attornia i Vigneti Rapais, facendone i gioielli di una straordinaria corona naturale. La superficie coltivata si è estesa nel tempo e oggi si divide in 36 ettari in 8 ettari di vitigni rossi e 28 ettari di vitigni bianchi. Sono stati messi a dimora un elevato numero di ceppi per ettaro (6.250) in modo che la produzione unitaria per vite sia contenuta e si mantenga in questo modo un elevato standard qualitativo. La produzione vinicola è iniziata nel 2006, dopo la realizzazione della cantina dotata della più moderna attrezzatura enologica.

Produzione

Pinot grigio, Chardonnay, Traminer aromatico, Merlot (barrique), Refosco dal peduncolo rosso (barrique). Tutti i vini rossi vengono affinati in barrique.

Produzione particolare

Desir Blanc (barrique), Vivè Bianco, Desir Neri (barrique).

Villablar

La cantina Villablar rappresenta il frutto dell'intraprendenza e della passione per il vino coltivata da oltre quarant'anni dal suo fondatore Rino Castellarin. Con il suo vivo entusiasmo e costante dedizione, manifestata sin dall'inizio, ha saputo ben presto contagiare anche il figlio Stefano e in un secondo momento la figlia Dania, con i quali ha proseguito l'attività. L'attenzione alle caratteristiche tipiche dei singoli vini e l'accurata selezione delle zone di produzione rappresentano indubbiamente l'aspetto peculiare dell'attività svolta dalla famiglia Castellarin e riassume il presupposto della missione aziendale: offrire un prodotto di alto gradimento anche per palati fini ed esigenti. L'attività commerciale si svolge in un antico podere ristrutturato, situato in località San Giovanni poco distante dalle suggestive ed armoniose colline del Collio e dalle dolci pianure delle Grave Friulane.

Cantina

Il vino acquistato viene stoccato in cisterne di cemento ed acciaio per poi essere variamente imbottigliato. I vini rossi del Collio e Colli Orientali vengono affinati in barrique francesi per 6-8 mesi.

Produzione

Friuli Grave: Cabernet franc, Merlot, Friulano, Sauvignon, Verduzzo friulano. Collio: Cabernet franc, Merlot, Pinot nero, Friulano, Sauvignon, Chardonnay, Picolit. Colli Orientali del Friuli: Refosco dal peduncolo rosso, Schioppettino, Ramandolo DOCG.



Indirizzo

Via Isonzo, 6
33070 - San Giovanni
Casarsa della Delizia (Pordenone)
Tel. 0434/870059
Fax 0434/870059
villablar@virgilio.it

Come arrivare

Dalla S.S. 13 al semaforo di Casarsa della Delizia svoltare in direzione S. Vito al Tagliamento e proseguire per circa 2 chilometri sino alla frazione di San Giovanni.

Visite

Si consiglia di preavvisare telefonicamente.

Referente

Stefano Omar Castellarin



Indirizzo

Via Casarsa, 1/A
33090 - San Lorenzo
Arzene (Pordenone)
Tel. 0434/89194
Fax 0434/899016
vinibertoja@libero.it

Come arrivare

Da Udine o Pordenone: SS13 fino a Casarsa, poi proseguire per S. Lorenzo.

Altre provenienze: A4 uscita Portogruaro (A28) direzione Pordenone, uscita Cimpello, SS13 fino a Casarsa, poi seguire per S. Lorenzo.

Estensione vigneti

1,50 Ha

Visite

Lunedì - Venerdì
dalle 8.00 alle 17.00;
Sabato dalle 8.00 alle 13.00.

Vini Bertoja

La nostra piccola azienda a conduzione familiare, che sorge nella pianura della destra Tagliamento, effettua con cura e passione tutte le fasi di produzione. Accurate potature e un costante controllo del vigneto, uniti ad una meticolosa selezione delle uve, vendemmiate rigorosamente a mano, avanzate tecniche di vinificazione e pazienti affinamenti in bottiglia e barriques, contribuiscono a creare un prodotto di alta qualità rispettoso della tipicità del territorio.

Cantina

Nella cantina di nuova realizzazione è presente oltre al locale di affinamento anche una accogliente sala di degustazione dove vengono presentati i nostri prodotti.

Produzione

Merlot, Refosco dal peduncolo rosso, Pinot grigio, Sauvignon, Friulano, Verduzzo friulano.

Produzione particolare

Merlot affinato in barriques.

Vistorta

Vistorta è un piccolo borgo nel cuore del Friuli Occidentale, inserito in una tenuta agricola di proprietà della famiglia Brandolini sin dal 1780. Due capitelli di età romana, che definiscono i confini delle proprietà fin dal secondo secolo d.C., sono ancora oggi a testimoniare l'origine agricola di Vistorta. Nel 1800 Guido Brandolini, dopo la laurea all'Università di Padova, si ritira a Vistorta, e la trasforma in una moderna ed efficiente azienda agricola, con una lungimiranza ed una larghezza di mezzi che ancor oggi sorprendono. La villa, la barchessa, e le case coloniche annesse testimoniano una concezione molto attuale della sua attività agricola: la fama delle sue uve, delle sue cantine e la qualità dei suoi vini esce ben presto rinomati dai confini regionali. L'attuale azienda agricola Vistorta, che coltiva 220 ettari attorno alla villa, è condotta dal 1980 da Brandino Brandolini d'Adda. Laureato in agraria alla Texas A & M University, dopo la prima esperienza vinicola nell'altra azienda di famiglia di Chateau Greysac nel Bordeaux, Brandino progetta una ricalificazione di Vistorta sul modello francese: concentrare tutta l'attenzione su un solo grande vino rosso. Con la collaborazione di Georges Pauli (enologo di Chateau Gruaud Larose) alla fine degli anni '80 viene avviato l'impianto di nuovi vitigni che si integrano ai preesistenti nel produrre uve di grande qualità: non a caso la scelta è per il Merlot, vitigno originario del Bordeaux introdotto un secolo fa in Friuli, che perfettamente si adatta al "terroir" di Vistorta.



Indirizzo

Via Vistorta, 82
33077 - Vistorta
Sacile (Pordenone)
Tel. 0434/71135
Fax 0434/734878
vistorta@vistorta.it
www.vistorta.it

Come arrivare

Autostrada A27 Venezia-Belluno.
uscita Conegliano.
Proseguire sulla s.s. 13 in direzione
Sacile-Pordenone.

Estensione vigneti

42 Ha

Visite

20 persone.
Dalle 9.00 alle 12.00
e dalle 14.00 alle 17.00 (feriale)
Chiuso: Agosto e Dicembre.

Lingue parlate

Inglese, Francese

Referente

Brandino Brandolini D'Adda

Edizione
Marzo 2010

Progetto grafico
ZOWART

Stampa
OGRARO

Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave

Via A. Boito, 37 - Corva
33082 Azzano Decimo (PN)

t. + 39 0434 646538

f. + 39 0434 646621

promozione@docfriuligrave.com

www.docfriuligrave.com

CREDITS



Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave

Via A. Boito, 37 - Corva

33082 Azzano Decimo (PN)

t. + 39 0434 646538

f. + 39 0434 646621

promozione@docfriuligrave.com

www.docfriuligrave.com