

PROVINCIA DI PORDENONE

BORGO DELLE ROSE _ San Quirino

Sabato 25 maggio

Ore 9.00 e ore 11.00

- visita della proprietà con breve giro esterno ed eventuale giro della cantina.
- Degustazione di 5 calici
 - Ribolla Gialla Spumante Brut
 - Prosecco Rosè Doc
 - Chardonnay Igt.
 - Sauvignon Doc
 - Refosco dal Peduncolo Rosso
- tre crostini di affettati o formaggi
- Costo: €18,00
- prenotazione entro 23 maggio tel 3203381607 Paolo . Anche messaggio WhatsApp

Domenica 26 maggio

Ore 9.00 e ore 11.00

- degustazione di 3 calici
 - Ribolla Spumantizzata
 - Spumante Brut
 - Chardonnay Igt
 - Refosco dal Peduncolo Rosso
- 2 crostini di affettati o formaggio
- Costo: €14,00
- prenotazione entro 23 maggio tel 3203381607 Paolo . Anche messaggio WhatsApp

BULFON _ Pinzano al Tagliamento, Valeriano

Sabato 25 maggio

Dalle 10.00 alle 12.00

VINO DI PITURÂ?

Acquerello "en plen air"

Vigneto terrazzato di Pinzano al Tagliamento nei pressi della chiesetta della La Santissima Trinità

Esperienza immersiva in natura per chi vorrà esprimere il proprio estro creativo attraverso la tecnica pittorica dell'acquerello guidati da Giorgio Pascoli sul poggio del vigneto terrazzato di Pinzano al Tagliamento con un panorama unico: a est le colline moreniche di San Daniele, a sud i prati verso il fiume Tagliamento, a ovest la corona del Pian Cavallo, a nord il castello di Pinzano e i rilievi della Val d'Arzino e il monte di Ragogna.

Per informazioni e prenotazioni:

Tel. a Giorgio PASCOLI: cell. 3890860561

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita guidata in cantina

Degustazione dei vini autoctoni Bulfon

Lorenzo, Alberta e Noemi saranno lieti di guidare i visitatori nella visita della cantina BULFON e alla degustazione dei vini autoctoni Ucelut, Piculit-Neri, Sciaglin, Forgiarin ed altri, recuperati da antichi vitigni nell'area Pedemontana pordenonese, accompagnati da prodotti tipici locali.

CONTI DELLA FRATTINA _ Pravidomini

Sabato 25 maggio e domenica 26 maggio 2024

Alle ore 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

Degustazione di 1 calice di ogni tipologia con abbinamento a formaggi e salumi

Prenotazione obbligatoria entro il 22 maggio. Per prenotare chiamare/mandare Whatsapp a Carlo della Frattina al 347 035 6418 o tramite mail info@contidellafrattina.it

Costo: €15,00

In caso di acquisto dei prodotti della cantina la degustazione sarà omaggiata

FOSSA MALA _ Fiume Veneto

In definizione

I MAGREDI _ Fraz. Domanins, San Giorgio della Richinvelda

Sabato 25 maggio alle ore 10.00 e 15.00

- Visita guidata all'azienda
- Degustazione di 3 vini con accompagnamento di grissini
- Costo: 8.00 euro
- Prenotazione obbligatoria

Domenica 26 maggio alle ore 11.00, 13.00, 15.00, 17.00

- Visita alla cantina
- Assaggio di 2 vini selezionati gratuito

Durante tutta la giornata intrattenimento musicale con dj e per i più piccoli laboratori didattici e tanto altro con Maravee

Piatto Cantine Aperte: grigliata mista con verdure

Costo: €12,00 a persona

PITARS _ San Martino al Tagliamento

Sabato 25 Maggio

Dalle ore 09:30 alle ore 18.00

- Visite e degustazioni (la degustazione sarà accompagnata da un gustoso aperitivo) guidate per gruppi di 8 persone massimo dove si potranno degustare 7 vini autoctoni ed internazionali, tra fermi, spumanti, rossi e riserve.
- Costo di € 15,00
- Prenotazione obbligatoria entro giovedì 23 maggio 2024; Persona di riferimento: Ilaria Tolusso; Via e-mail a eventi@pitars.it oppure telefonica allo 043488078 int. 1

Domenica 26 maggio 2024

Dalle ore 10:00 alle ore 18:00

- Ingresso libero con acquisto del calice Cantine Aperte;
- visite guidate con percorso completo dalla conduzione del vigneto ai processi produttivi in cantina e in barricaia. Degustazioni seguite dai Sommelier AIS.
- "Tagliamento: riserva di biodiversità. La ricetta sostenibile di miele e vino"
- Possibilità di assaporare i Piatti di Cantine Aperte preparati con passione dallo staff de "Le Troi Chef":
 - 1) FRITTO MISTO DI CALAMARI E CODE DI GAMBERO CON MAIONESE LIME, PEPE ROSA E MIELE D'ACACIA e calice di Ribolla Gialla Brut
 - 2) COSTINE RIBS GLASSATE ALLA PAPRIKA E MIELE MILLEFIORI CON INSALATA DI PATATE, LIMONE E ERBA CIPOLLINA e calice di Brumal Street Food a scelta, con opzione vegetariana.

Disponibilità di tavoli in giardino.

Per tutta la giornata saranno presenti presso il nostro Castello del Vino alcuni produttori, con i loro progetti inerenti a diversi ambiti collegati al mondo delle api:

- Enomarket, che illustrerà il loro progetto di ricerca ENOBEE che punta al reinserimento delle api in vigneto e organizzerà dei momenti di didattica per bambini e adulti
- Beeq, che porterà gli antichi segreti dell'alveare sulla vostra pelle
- Alvearia, con candele in cera d'api per portare il profumo delle api a casa vostra
- Lycia Apicoltura, con i suoi diversi prodotti delle api, certificati IO SONO FVG
- Progetto Adotta un alveare BIO dell'Azienda Agricola Canais, che da oltre 16 anni condivide con le persone la sua passione per le api
- Presidio Slow Food: Miele di Marasca del Carso - Presidio Slow Food: Mieli di Alta Montagna

PRINCIPI DI PORCIA _Azzano Decimo

Solo domenica 26 maggio 2024 dalle 10.00 alle 18.00

Attività su prenotazione:

Dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 14.00 alle 15.00

- Visita alla fattoria e impianto biogas

Dalle 11.30 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 17.30

- Visita del vigneto, cantina e barriera
- Degustazione vini con Maria Teresa Gasparet di Sorsi e Percorsii

Dalle 12.00

- Possibilità di acquistare il pranzo nello stand food a cura di Catering San Marco

Tutto il giorno:

- intrattenimento per bimbi in collaborazione con Progetto Giovani di Azzano Decimo
- Mr Ed dj intrattenimento musicale
- Wineshop aperto e promozione speciale Cantine Aperte riservate a tutti i partecipanti
- Assaggi vini presso l'enoteca della cantina
- Visite al Vigneto con carrozze

VISTORTA _ Sacile

Sabato 25 maggio

Dalle 19.00 alle 21.00

- Aperitivo in cantina
- Costo: €20,00

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- degustazione vini di produzione della cantina - entrata libera
- passeggiata con i nostri esperti nel parco di Vistorta, ogni ora dalle 10.00 , ultima visita ore 17.00 – entrata libera

Sabato 25 ore 16.00 e domenica 26 ore 11.00 e ore 16.00

- degustazione guidata “Dal Merlot Vistorta al Brando e Bianca”
- evento a pagamento
- Prenotazione obbligatoria

Sabato 25 e domenica 26 ore 11.30, 12.30, 15.30, 16.30, 17.30

- mettiti alla prova, degustazione alla cieca

Sabato 25 ore 11.00 e 16.00 e domenica ore 16.00

- laboratorio per coltivare le orchidee
- entrata libera

Info e prenotazioni via mail: vistorta@vistorta.it / tel: 0434-71135

PROVINCIA DI UDINE

ACCORDINI _ Faedis

Programma in definizione

AZIENDA AGRICOLA SCUBLA _ Ippis di Premariacco

Sabato 25 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visita e degustazioni gratuite gruppi massimo di 10 persone
- Prenotazione obbligatoria entro 24 maggio a info@scubla.com o 0432 716258/3356610374

domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visite e degustazioni gratuite
- Senza prenotazione

BASTIANICH _ Cividale del Friuli

Sabato 25 e Domenica 26 maggio

Degustazione guidata della Cantina con abbinamento cibo-vino presso la Taverna Orsone a pochi passi dalla cantina Bastianich.

Degustazioni disponibili su due turni: 10.15 oppure 12.30

Menù:

- Frico morbido con cipolla rossa caramellata
- Tortelli "home made" ripieni di carne bianca e sfumati al burro aromatizzato
- Bavetta di Angus cotta al "Josper" con patate al forno
- Sorbetto agli agrumi
- (Coperto e acqua inclusi)
- Prezzo a persona: € 45,00 (il prezzo include: visita in cantina, degustazione vini e pranzo)
- Prenotazione obbligatoria presso la taverna Orsone.
- Posti limitati, prenota il tuo posto al +39 0432 732053 / +39 340 4953106

Domenica 26 maggio

Dalle ore 16.00

Aperitivo musicale con DJ Set by Gianfranco Amodio

BARONE RITTER DE ZAHONY _ Aquileia

Sabato 25 maggio e domenica 26 maggio 2024

Ore 10.30 presso Tenuta di Monastero

"Corpo, Vino e Natura"

vi aspettiamo per una sessione dedicata all'armonia tra corpo e natura. Una classe di Pilates di 30 minuti immersi nel giardino dell'antico Monastero di Aquileia insieme a Tanja, istruttrice e fisioterapista. Seguirà una degustazione dei nostri vini, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi locali.

- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24 maggio via e-mail a: info@ritterdezahony.it oppure via telefono o Whatsapp al +39 324 6239492.
- Massimo 20 persone
- Costo: €25,00

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visita cantina e degustazione 3 vini
- Gratuito
- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24/05 via mail a: info@ritterdezahony.it oppure via telefono/Whatsapp a: 324 6239492

BORGIO FORNASIR _ Cervignano del Friuli

Sabato 25 maggio 2024 orari delle visite: 10.00, 11.30, 14.30, 16.00, 17.30

Domenica 26 maggio 2024 ore 10.00, 11.30, 16.00, 17.30

- Visita alle strutture storiche dell'azienda
- Degustazione gratuita di due vini
- A pagamento degustazione dell'ampia gamma di vini aziendali accompagnati da stuzzichini prodotti dalla cucina del nostro agriturismo
- Prenotazione consigliata entro giovedì 24 maggio. Persona di riferimento: Vittoria Fornasir. Email: borgofornasir@yahoo.it Numero di cellulare: 3276119581 (whatsapp)
- Costo 10 euro

CA DI BON _ Corno di Rosazzo

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

Ore 10.00, 12.00, 15.00, 17.00

- Visita della cantina con spiegazione della storia e della filosofia aziendale e successiva degustazione di 4 vini con 4 abbinamenti
- Costo: 12 euro
- Prenotazione obbligatoria entro il 22 maggio 2024 tramite email cadibon@gmail.com , tramite Whatsapp 3478261172 o al fisso 0432759316

CONTE D'ATTIMIS – MANIAGO _ Buttrio

Sabato 25 maggio

Calice di Benvenuto con il Kit Cantine Aperte a scelta tra i vini della linea classica

Possibilità di ulteriori assaggi a pagamento

Alle ore 11.00 e alle 15.30

Visita della cantina

Degustazione dei prodotti del territorio (salumi e formaggi)

Degustazione dei vini aziendali: Florea Bianco IGT Venezia G. 2022, Vignaricco Rosso DOC FCO 2016 e Verduzzo DOC FCO 2021

Costo: €15.00

Massimo 20 persone

Possibilità di giro in E-mtbike

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

Possibilità di giro in fuoristrada

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

Cena con il Vignaiolo

Ore 19.00: ritrovo presso l'azienda

Ore 19.30: brindisi di benvenuto con la nostra Ribula - Brut

Ore 19.40: Visita della cantina

Ore 20.30: inizio cena

a cura di Mimi street catering

Polpettina di limousine friulana, polpettina di verdure dell'orto, prosciutto in crosta di pane tagliato al coltello

Abbinamento: Ribolla Gialla DOC FCO 2023 e Friulano DOC FCO 2023

Ravioli con ripieno alla cacio e pepe e guanciaie croccante

Abbinamento: Malvasia DOC FCO 2023 e Refosco DOC FCO 2022

Tagliata di Filetto di maiale CBT con pesto di sapori mediterranei, crema di melanzane e patate novelle al forno

Abbinamento: Schioppettino DOC FCO 2021 e Pignolo DOC FCO 2013

Biscotteria secca

Abbinamento: Torre delle Signore - Verduzzo Friulano DOC FCO 2021

Costo: €60

Posti limitati: massimo 40 persone

Domenica 26 maggio

Calice di Benvenuto con il Kit Cantine Aperte a scelta tra i vini della linea classica

Possibilità di ulteriori assaggi a pagamento

Ogni ora e mezza dalle 10.30 alle 18.00

Visita della cantina

Degustazione dei prodotti del territorio (salumi e formaggi)

Degustazione dei vini aziendali: Florea Bianco IGT Venezia G. 2022, Vignaricco Rosso DOC FCO 2016 e Verduzzo DOC FCO 2021

Costo: €15.00

Massimo 20 persone

Possibilità di giro in E-mtbike

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

Possibilità di giro in fuoristrada

Massimo 4 persone a fascia oraria

Aggiunta di €10

CA'TULLIO _ Aquileia

Sabato 25 maggio 2024

Alle ore 10.00, 15.30, 16.30

- Tour Ca' Tullio con spuntino
 - Visita della cantina
 - degustazione di tre vini DOC
 - tagliere salumi e formaggi Friulani (Su richiesta è possibile la variante vegetariana)
- Costo 15,00 euro a persona
- Consigliata la prenotazione almeno 3 giorni in anticipo al numero : 0431 919700 o cellulare +39 331 1372214 (WhatsApp). Persona di riferimento : Lucia Pedata

CANTINA BALLAMINUT _ Aquileia

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

Alle 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

- visita cantina con il vignaiolo
- Degustazione di 3 assaggi
- abbinamento gastronomico: tartine con affettati di nostra produzione € 10 pro capite.
- Gruppi per un max di 20 persone
- Consigliata prenotazione fino al giorno prima dell'evento;

Sabato 25 ore 19.00 Cena con il vignaiolo

Domenica 26 ore 12.30 Pranzo con il vignaiolo

- Menù: Antipasto: affettati misti con formaggio abbinato ad 1 calice di friulano
- Primi a scelta: pasta al sugo di salame, pasticcio agli asparagi (abbinati ad 1 calice di Malvasia)
- Secondi a scelta: polpettone ripieno agli asparagi abbinato ad 1 calice di cabernet. stinco con patate in tecja abbinato ad un calice di refosco d.p.r.
- su prenotazione orari: sabato dalle 19.00 domenica dalle 12.30
- 3.banco d'assaggio sempre aperto e non su prenotazione.

PIATTO CANTINE APERTE:

Pasticcio con gli asparagi abbinati ad 1 calice di friulano costo: euro 10

CA MODEANO _ Palazzolo della Stella

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 orari visite: 10.00, 12.00,14.30, 16.30

- Visita della Cantina, del Parco e della Chiesetta dedicata alla Madonna del Rosario.
- Degustazione di 3 vini: 1 Spumante e 2 vini tradizionali con assaggio di prodotti tipici regionali.
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 22 maggio 2024.. Persona di riferimento: Daniela Basello, cellulare + 39 3470756595 (possibile chiamare o inviare un WhatsApp).

La degustazione dei vini verrà effettuata nella Sala Degustazione all'interno, ma sarà possibile poi camminare per il parco retrostante. Portarsi un golfino per entrare in Cantina per la temperatura. Cani ammessi ma non nella cantina.

Per qualsiasi informazione resta a disposizione Daniela Basello al suo numero +39 3470756595.

COLLE VILLANO _ Faedis

Programma in fase di definizione

DARIO COOS _ Nimis

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 17.30

- La Fruttaia Gourmet: è un'esperienza enogastronomica pensata per gli appassionati che desiderano immergersi a 365° nel territorio
 - Degustazione dei 4 vini aziendali più blasonati abbinati finemente ad assaggi di prodotti tipici di alta qualità nella suggestiva terrazza con vista panoramica.
 - Durata: 105' minuti
 - Prenotazione obbligatoria entro giovedì 23 maggio
 - Costo: 30 euro
- Mescita in cantina: gratuita

DE CLARICINI _ Moimacco

Programma in fase di definizione

DI GASPERO _ San Giovanni al Natisone

Programma in fase di definizione

DI LENARDO _ Ontagnano

Domenica 26 maggio 2024

Dalle 10:00 alle 17:00

- Possibilità di degustare l'intera gamma dei vini dell'azienda senza prenotazione

Dalle 16.30 alle 18.30

Corso di ceramica in collaborazione con Catia Clinaz del laboratorio "Cuori di terra"

Ci si potrà rilassare realizzando una o due creazioni in ceramica a propria scelta (le tazze/piatti/vasi creati potranno essere ritirati dopo circa una settimana al laboratorio in via francesco petrarca, 45, Udine, questo tempo è necessario per poter permettere a Catia di cuocerli)

costo totale dell'esperienza 25€ per una creazione / 30€ per due.

Il tutto ovviamente accompagnati sempre da un calice di vino a propria scelta.

Il corso è adatto anche a bambini dai 12 anni in su.

Ore 13,30

- Verticale di uno dei vini più rappresentativi dell'azienda: JUST ME Merlot in appassimento e barriques) con abbinamento a diverse tartare di manzo, previa prenotazione sarà disponibile anche alternativa vegetariana.
- Prenotazione obbligatoria scrivendo a /vittorio@dilenardo.it o chiamando 0432928633) con costo di 20 euro pagabile direttamente qua in azienda, numero posti disponibili 20

DRI GIOVANNI IL RONCAT _ Ramandolo di Nimis

Programma in fase di definizione

DORIGO _ Premariacco

Domenica 26 maggio 2024 orari visite dalle 10.00 alle 18.00

- Selezione di 4 nostri vini in degustazione (due calici offerti)
- Visita guidata alla cantina
- Street food by Al Cercjeben
- Calici Cantine Aperte
- Costo Carnet 4 degustazioni: € 10,00 euro;
- Costo 1 calice: 3,00 euro
- Ricordiamo che presso la nostra Cantina è possibile la ricarica di biciclette elettriche con al bitta fornita dalla Repower nostro fornitore di GreenEnergy

ELIO VINI _ Cividale del Friuli

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 20.00

- Apertura del punto vendita
- Calice di benvenuto gratuito e successivi a pagamento
- Disponibili taglieri e tartine di affettati e formaggi
- Piatto Cantine Aperte
- Selezione di 3 tipologie di formaggio a diversa stagionatura della Latteria di Cividale e 3 diversi salumi del territorio (salame, speck e pancetta) accompagnati da pane
- Abbinato a un calice di Elio Bianco 2021
- Costo: €10.00

Sabato 25 maggio

Ore 11.30

ESPERIENZA SENSORIALE

- Esperienza di degustazione alla cieca di alcuni vini. Il tutto sarà accompagnato da uno stuzzichino.
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 10€
- Durata 60 min

Ore 16.30

SCOPRIRE IL VIGNETO BIO

- Visita guidata al vigneto BIOLOGICO con focus sulla BIODIVERSITA' osservando fiori, piante e insetti che lo vivono.
- Degustazione di 2 vini (un bianco e un rosso) accompagnati da uno stuzzichino
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata 60 min

Ore 17.00

DEGUSTAZIONE DI VINI ROSATI

- GALANDIN 2022 (Pinot grigio ramato) – ROSATO 2021 – LAUDE (Spumante rosato) con abbinamento di specialità del territorio
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata circa 45 min

Domenica 26 maggio

Ore 11.00

ESPERIENZA SENSORIALE

- Esperienza di degustazione alla cieca di alcuni vini. Il tutto sarà accompagnato da uno stuzzichino.
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 10€

- Durata 60 min

Ore 11.30

VERTICALE di SAUVIGNON

- presentata da Franco Venica
- annate 2022, 2021, 2020, 2019
- abbinamento di specialità del territorio
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 25€
- Durata circa 60 min

Ore 16.30

SCOPRIRE IL VIGNETO BIO

- Visita guidata al vigneto BIOLOGICO con focus sulla BIODIVERSITA' osservando fiori, piante e insetti che lo vivono.
- Degustazione di 2 vini (un bianco e un rosso) accompagnati da uno stuzzichino
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata 60 min

Ore 17.00

DEGUSTAZIONE DI VINI ROSATI

- GALANDIN 2022 (Pinot grigio ramato) – ROSATO 2021 – LAUDE (Spumante rosato) con abbinamento di specialità del territorio
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata circa 45 min

FERRIN PAOLO _ Camino al Tagliamento

SABATO 25 MAGGIO

ore 20.00

A CENA CON IL VIGNAIOLO

- Spiedino di Asparago Lardellato
RIBOLLA GIALLA Spumante Brut
- Prosciutto di Agnello profumato alla Menta
Chardonnay FERRIN 2022
- Timballo di Riso con Bruscardoli
Friulano FERRIN 2022
- Zuppa di Farro e Asparagi

Sauvignon FERRIN 2022

Merlot FERRIN 2022

- Muscoletti al forno con Asparagi

Rosso Plef FERRIN 2022

ROSSO MAJON Refosco dal p.r. FERRIN 2020

- Panna Cotta allo Yogurt con Salsa Fragola

Verduzzo FERRIN 2022

SABATO 25 e DOMENICA 26 MAGGIO

- Degustazioni vini e prodotti locali
- Sabato prenotazione obbligatoria
- Domenica non è necessaria la prenotazione

Piatto Cantine Aperte

Salumi di ZANIN VALENTINO Camino al T. - Formaggi LATTERIA BIOLOGICA FRIULANA Turrída di Sedegliano

Banco assaggi oli extra-vergine e prodotti sottolio dell'Azienda Agricola SCISCI di Monopoli (Bari)

DOMENICA 26 MAGGIO

ore 11 e ore 15

Degustazione guidata a cura di Graziano Zanello titolare dell'Azienda Agricola LA SISILE di Talmasson e LATTERIA BIOLOGICA FRIULANA di Turrída di sedegliano

Ore 11.00, 14.00 e 16.00

- Visite guidate alla cantina ed al vigneto in compagnia del Vignaiolo
- Visitabile la collettiva di artisti friulani del CENTRO FRIULANO ARTI PLASTICHE allestita nell'ampia Sala Degustazione e nella Cantina.
- Piatto CANTINE APERTE

Salumi di Produzione Propria di VALENTINO ZANIN Camino al Tagliamento e Formaggi della Latteria Biologica Friulana/Azienda Agricola LA SISILE

- Euro 15,00

FORCHIR _ Camino al Tagliamento

Domenica 26 maggio

- Festa di apertura della nuova Vineria Forchir Locanda
- Degustazione vini della linea esclusiva Famiglia Bianchini
- American Bar - cocktail con il nostro Vermut artigianale
- Assaggio della nuova birra agricola
- Musica con Dj
- Gastronomia friulana (grigliata, frico, prosciutto crudo di San Daniele, formaggi biologici)

Alle ore 12.00 e alle 15.00

- Visite guidate alla cantina

GALLIUSSI AZ. AGR. _ Spessa di Cividale del Friuli

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 orari visite: 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00.

- Solo su prenotazione, entro il 24 maggio (mancano i contatti)
- Visita guidata alla cantina, mostra fotografica e pittorica;
- 5 vini con accompagnamento gastronomico;
- Passeggiata libera nel vigneto di proprietà verso il Bosco Romagno;
- Pagamento 25 euro

GIACOMO ORLANDO _ Prepotto

Sabato 25 e domenica 26 maggio alle ore 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

Visita ai vigneti e cantina con racconto della filosofia aziendale e delle tecniche di produzione

degustazione di 4 vini più uno a sorpresa, abbinati a stuzzichini

Prenotazioni entro venerdì 24 maggio ore 18:00 (Giacomo Orlando tel. 3479931276 whatsapp e chiamate, giacomoorlandovini@gmail.com)

Costo: €15,00

PIATTO CANTINE APERTE: piatti espressi preparati da associazione di grigliatori

GIGANTE - Wine & welcome in Friuli

Sabato 25 e domenica 26 maggio ogni mezz'ora dalle 10.00 alle 17.00

Visita guidata con camminata in vigneto e giro della cantine

Calice di Benvenuto

Banco degustazione con ampia selezione dei nostri vini autoctoni, internazionali e riserve, a pagamento

Per la prima volta ed esclusivamente per Cantine Aperte sarà possibile degustare e acquistare una selezione dalla nostra cantina storica in formato magnum

Domenica 26 maggio alle 11.00 e alle 15.00

"Verticale d'Oro a Cantine Aperte":

Adriano Gigante vi accompagnerà nella visita della nostra cantina e al termine vi guiderà nella verticale delle annate di Malvasia premiate con la Medaglia d'Oro al Concorso Internazionale delle Malvasie

costo € 30,00 a persona

Prenotazione obbligatoria e posti limitati

in caso di maltempo l'evento si svolgerà ugualmente

Biogemellaggio con l'azienda agricola biologica La Sisile di Talmassons che proporrà formaggi bio in degustazione a pagamento.

GRILLO IOLE _ Prepotto

Sabato 25 e domenica 26 maggio orari visite: dalle 10 alle 18.30

- Calice di benvenuto (in omaggio) a scelta fra due vini,
- Per gli altri vini sarà richiesto un contributo di
- Inoltre vi è la possibilità di acquistare la bottiglia al tavolo

GILDO _ Cividale del Friuli

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 17.00

- Visita della cantina
- Degustazione vini a scelta a pagamento

ISOLA AUGUSTA _ Palazzolo dello Stella

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Alle 10.00, 14.00, 17.00

- Visita in cantina, piatto con vino in abbinamento
- Costo: 10 euro
- Prenotazione entro venerdì 24 maggio. Referente Silvia D'Oswaldo, info@isolaugusta.com, +39 3357050239 (anche Whatsapp)

LA MAGNOLIA _ Spessa di Cividale

Sabato 25 maggio dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 18.00

- Visita guidata della cantina
- Degustazione guidata di 4 vini e abbinamento a crostini
- Prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio tramite mail a commerciale@vinilamagnolia.it o al 0432 716262
- Costo: €5,00

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata alla cantina
- Degustazione di 3 assaggi accompagnati da finger food
- Musica dal vivo
- Ristorante con possibilità di pranzare
- Entrata libera senza prenotazione
- Costo: €5,00

LA VIARTE _ Prepotto

Domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 17.00

- Degustazione guidata
- Visita guidata della cantina abbinamento gastronomico con prodotti tipici
- Costo: €15
- Senza prenotazione

LE DUE TORRI _ Corno di Rosazzo

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita della cantina di produzione e locali affinamento.

Vini linea classica degustazione libera, riserve a pagamento

Costo: €10,00

MISTER BIO WINE _ Latisana

Durante tutta la giornata sarà possibile accedere e assaggiare i nostri vini senza prenotazione.

- Degustazione guidata di 5 vini: Ribolla Gialla Spumante Extra Brut, Prosecco Rosè, Pinot Grigio Ramato, Refosco e Ambra (vino dolce).
- Costo: 25 euro
- Prenotazione obbligatoria entro il 22 maggio. Prenotazioni tramite mail a anna.silvestri@misterbiowine.com oppure direzione@misterbiowine.com o chiamando 0434833750 (no whatsapp) chiedere di Anna.

Dalle ore 18:30

musica live

Domenica 25 maggio 2024

Durante tutta la giornata sarà possibile accedere e assaggiare i nostri vini senza prenotazione.

Alle ore 11.00

- degustazione guidata di 5 vini: Prosecco Brut, Ribolla Gialla Spumante Extra Brut, Friulano, Ribolla Gialla Ferma, Traminer
- Costo: €25,00

Alle Ore 17.00

- degustazione guidata di 5 vini: Ribolla Gialla Spumante Extra Brut, Prosecco Rosè, Pinot Grigio Ramato, Refosco e Ambra (vino dolce).
- Costo: 25 euro

MONVIERT _ Cividale del Friuli

Sabato 25 maggio

ore 18.00

Cena col Vignaiolo

- aperitivo di benvenuto
Spumante Ribolla Gialla Brut
Prosciutto Crudo Bagatto
- Visita cantina

Catering : Platina

In abbinamento al Friulano Riserva 2019

- Piccola quiche lorraine alle erbe di campo, vellutata pisellini novelli e sfumature dei vigneti

In abbinamento alla Ribolla Gialla Riserva 2019

- Risotto mantecato alla ribolla spumantizzata "Monviert", asparagi verdi e gocce di verdure

In abbinamento al Refosco dal Peduncolo rosso Riserva 2018

- Tortelli ripieni di stracotto al Refosco (cotti in vino), crema di patate e sclopit in tegame

In abbinamento allo Schioppettino Riserva 2018

- Fusello d'anatra glassato allo Schioppettino
- Purè di sedano rapa

In abbinamento al Picolit 2019

- Mousse di formaggio caprino, terra di "Raveo", fragole, riduzione di Picolit e miele
- Degustazioni cioccolato "Adelia di Fant" e Vermut Monviert
- Caffè
- Show Jazz con Band e Irene Guglielmi
- Lounge american Bar e degustazione Sigari
- Prezzo a persona 90 €
- Prenotazione obbligatoria

Domenica 26 maggio

Ore 11.30

Pranzo con il vignaiolo

- aperitivo di benvenuto
- Calice a scelta tra Spumante Ribolla gialla Brut o Friulano Doc FCO 2022
- Prosciutto di San Daniele Bagatto tagliato al coltello e gnocco fritto
- Buffet di Formaggi azienda Agricola Manig

- Catering: Catering Delux

Menu:

Abbinamento a scelta tra Chardonnay Doc FCO 2023 o Merlot Doc FCO 2022

- Scrigno ripieno con Sclopit e Salsiccia su letto di Burrata fresca

Abbinamento a scelta tra Pinot Grigio Doc FCO 2022 o Refosco dal P.R. Doc FCO 2021

- Roast beef di Manzo Cotto nel Fieno con Patate rustiche

In abbinamento al Verduzzo Friulano Doc FCO 2022

- Cannolo Scomposto della Valli
- Vermut Monviert
- Degustazioni cioccolato "Adelia di Fant"
- Caffè
- Intrattenimento musicale (Irene Guglielmi)
- Visita cantina
- Prezzo a persona 45 €

Dalle 10.30 alle 20.00

- Degustazione a pagamento senza obbligo di prenotazione
- Degustazione dei vini Monviert
- Assaggio Gastronomico a scelta tra:
- Piatto con Prosciutto Crudo Bagatto
- Piatto con formaggi del territorio
- Cono con polpette
- Cono con Crocchette di patate e salvia
- American Bar
- con Vermut Monviert (Americano, Negroni, ecc..)

PETRUCCO _ Buttrio

Sabato 25 maggio alle ore 16.00

visita all'Azienda

verticale di Pignolo di 5 annate con abbinamento di formaggi, salumi

Massimo 30 persone

Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 22 maggio, prenotazione a Cabas Flavio, info@vinipetrucco.it, 3472272418

Costo: €30,00

Alle 19.00

visita all'Azienda e

Apericena in Azienda

massimo 40 persone

Costo: €40,00

Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 22 maggio, prenotazione a Cabas Flavio, info@vinipetrucco.it, 3472272418

Domenica 26 maggio

Dalle 11.00 alle 18.00

Degustazione libera e gratuita 3 assaggi

Ore 11.00

Visita all'Azienda in gruppi di 15 persone e degustazione di 3 vini gratuita

senza prenotazione

ore 11

Verticale di Bianco Cabas di 4 annate con abbinamento di prodotti ittici e formaggio

Su prenotazione, massimo 30 persone

Costo: €20,00

Ore 14

Verticale di Merlot Ronco di Paolo (e Ronco del Balbo) di 5 annate con abbinamento di formaggi e salumi

Su prenotazione

Costo: €25,00

ore 16.30

Verticale di Refosco dal Peduncolo Rosso Ronco di Paolo (e Ronco del Balbo) di 5 annate con abbinamento di formaggi e salumi

Su prenotazione

Costo: €25,00

POLJE _ Cormons

Programma in fase di definizione

PONTONI FLAVIO _ Buttrio

Sabato 25 maggio 2024 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate della cantina senza necessaria prenotazione
- Degustazione di tutti i vini aziendali senza prenotazione
- Visita dei vigneti, salvo indisponibilità del vinaiolo.
- Esperienza gratuita, eccetto calice di Picolit 3€ caduno

Domenica 26 maggio 2024 dalle 09.30 alle 18.00

- Visite guidate della cantina senza necessaria prenotazione
- Visita dei vigneti, salvo indisponibilità del vinaiolo.
- Degustazione di tutti i vini aziendali senza prenotazione
- Esperienza gratuita eccetto calice di Picolit 3€ caduno

REGUTA _ Pocenia

Domenica 26 maggio dalle 9.00 alle 21.00

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

ROCCA BERNARDA _ Premariacco

Solo domenica 26 maggio 2024 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite della cantina
- Degustazioni gratuite con il kit Cantine Aperte(calice e tracolla)
- Ingresso libero

ROI CLAR _ Manzano

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.30 alle 20.30

- Vista Parco
- Visita alla cantina
- Visita Villa Beria
- Degustazione di 4 calici
- Mini raduno auto d'epoca
- Piatto Cantine Aperte "Made in Friuli"
- Costo: €20
- Prenotazione gradita a Raffaele 3930045542 oppure a info@roiclar.com

RONC DAI LUCHIS _ Faedis

Programma in fase di definizione

RONCSORELI _ Loc. Novacuzzo, Prepotto

Programma in fase di definizione

SPOLERT WINERY _ Prepotto

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 20.00

- Ingresso libero consumazione a pagamento.
- Calice di benvenuto (omaggio) di Ribolla Gialla Spumante Brut o Ribolla Gialla 2023.
- Servizio mescita al calice o bottiglia (a pagamento)

- o Calici da €2,50 a €6,50
- o Bottiglie da €12,50
- Free-refill di acqua naturale e gassata.

Piatto Cantine Aperte:

- “Il Porchetto”
 - o MiniBun artigianale multi-cereale con porchetta, maionese al cren e cipolla caramellata
 - o Costo: €4,00
- “Cono selezione formaggi”
 - o selezione di tre tipologie di formaggio locale
 - o Costo: €3,00

“Tour e Degustazione”

- Breve Tour dell’azienda e degustazione di 4 referenze a scelta.
- piccolo panino “il Porchetto” o il “cono selezione formaggi
- Costo: €15,00
- Prenotazione obbligatoria

Curiosità: La presenza di una colonnina da 22 kw per la ricarica dei veicoli elettrici, rende il nostro Agriturismo sosta ideale per e-driver.

STANIG _ Prepotto

Sabato 25 maggio

PIATTO CANTINE APERTE: guancialino di maiale in riduzione di schioppettino con patate abbinato a 1 calice di Schioppettino di Prepotto

Costo: €16,00

Prenotazione obbligatoria

TERRE PETRUSSA _ Cividale

Sabato 25 maggio

Dalle ore 11.30 alle ore 18.00

- Cantina aperta
- Visita della cantina
- Degustazione guidata
- Ogni sorso dei nostri vini sarà accompagnato a varie delizie fatte in casa
- Pinot Grigio: crostino di arrotolato di coniglio alle erbe aromatiche.
- Pinot Bianco: crostino all'aglio vittoriale di montagna.
- Friulano: crostino di pesto alle erbe spontanee e ricotta affumicata.
- Refosco: crostino di patè di fegato con burro di malga.
- Picolit: crostino al crudo di San Daniele.
- Costo: €30

Domenica 26 maggio

Ore 11.30

Pranzo con il Vignaiolo

- Crostino al formadi frant e cappero salato con Ribolla Gialla Spumantizzata
- Millesfoglie alle erbe spontanee con Sette Terre bianco
- Toc in braide con fonduta di montasio e pitina con Pinot Bianco
- Ciarsons fatti in casa alle erbe spontanee e ricotta affumicata con Friulano
- Dolce di Cantine Aperte con grappa
- Prenotazione obbligatoria
- Costo: €50
- Intrattenimento musicale
- Visita in cantina

Per i non prenotati, pollo allo spiedo con patatine fritte e Birra Agricola cruda 20€ a persona.

TRUANT _ San Daniele del Friuli

Sabato 25 maggio 2024

orari visite: 10.00, 11.30, 14.00, 15.30

- L'esperienza comprende la visita alla nostra produzione vivaistica di barbatelle da vite e ai vigneti tenuta per poi rientrare al wineshop per la degustazione guidata. La degustazione comprende l'abbinamento ad un piatto di prosciutto crudo e i calici sono a scelta. I vini in degustazione saranno: Chardonnay 616, Ribolla Gialla, Rosé, Blu diamond, Prosecco millesimato Brut, Prosecco millesimato Extra Dry, Friulano, Merlot.
- Costi:
 - Visita+Degustazione 2 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 9€
 - Visita+Degustazione 3 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 12€
 - Visita+Degustazione 4 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 15€
 - Visita+Degustazione 5 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 18€
 - Visita+Degustazione 6 vini in abbinamento al Prosciutto Crudo Suavis --> 20€

Prenotazione obbligatoria: entro venerdì 24 maggio mattina. Contatti per la prenotazione: 04321716172 o info@truant.wine. Persona di riferimento: Desi.

TORRE ROSAZZA _ Oleis di Manzano

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Alle ore 10.00, 11.30, 14.30, 16.00

- Visita alla tenuta e alla cantina
- Degustazione guidata di 3 calici accompagnata a prodotti freddi del territorio
- Durata: 1 ora e 30 circa
- Prenotazione obbligatoria entro il 23 maggio info@torrerosazza.com oppure WhatsApp al 3457709485
- Massimo 15 persone a visita
- Costo: € 15,00 a persona

VIGNA LENUZZA _ Prepotto

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

orari visite: dalle 11.00 alle 17.00

- Degustazioni tramite coupon
- 6€ per 5 coupon (si potrà scegliere tra 2 bianchi classici, 2 bianchi indigenously e schioppettino di Prepotto)

Alle 11.00, 13.00, 15.00

- Degustazione verticale dello Schioppettino, 4 annate dello schioppettino di Prepotto scelte dal wine maker con un abbinamento
- Costo: €25,00

VIGNE DEL MALINA _ Remanzacco

Sabato 25 maggio e domenica 26 maggio

orari delle visite: 10.00, 11.30, 13.00, 14.30, 16.00, 17.30

- Visite guidate in cantina,
- Degustazioni guidate di 5 varietà di vini
- Food Truck
- Visite ai vigneti in quad, costo: 85,00€ noleggio quad a 2 posti (disponibile salvo esaurimento posti)
- Costo 20,00€ (Visita e degustazione)

Domenica 26 maggio 2024

Dal pomeriggio festa con Dj set

VIGNETI PIETRO PITTARO _ Codroipo

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate
- Visita alla cantina e al museo del vino.
- Degustazioni di più tipologie di vino.
- Non è previsto alcun pagamento
- su prenotazione per gruppi di almeno 15 persone (contattare Jenny Pez, info@vignetipittaro.com)

VILLA VITAS _ Cervignano

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

orari visite dalle 10.00 alle 17.00 ogni ora.

- Visita ai vigneti e parco
- Visita in cantina
- Visita alla Villa del '700
- Degustazione presso wine shop di 2 calici accompagnati dal piatto Cantine Aperte (formaggi e salumi locali)

- Costo: € 15,00

VINI BROJLI _ Aquileia

Programma in fase di definizione

VINI LAVARONI BIOLOGICI _ Buttrio

Sabato 25 maggio 2024

Dalle 15.00 alle 18.00

- Visita e degustazione vini
- Prenotazione obbligatoria entro le 12.00 del 25 maggio 2024 al +39 340 2798426 (anche whatsapp).
No mail.

Domenica 26 maggio 2024

Dalle 10.00 alle 18.00

- Cantina aperta con visita, degustazione gratuita di un calice di vino tutto il giorno senza prenotazione;

Ore 9.00

- Passeggiata nel vigneto
- aperitivo finale
- Costo: € 20
- prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio

Dalle 11.30 alle 12.30

- Degustazione Bianchi con 4 vini con abbinamento gastronomico territoriale
- Costo: € 25
- prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio

Dalle 16.00 alle 17.00

- Degustazione Rossi con 5 vini con abbinamento gastronomico territoriale
- Costo: € 28
- prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio

VINI PUNTIN _ Aquileia

Sabato 25 maggio 2024

Dalle 10.30 ogni ora fino alle 17.30

- Due assaggi gratuiti degustati nel vigneto di origine
- Prenotazione non necessaria ma consigliata.

Domenica 26 maggio 2024

Dalle 10.30 alle 17.30.

- visite in vigneto biologico. Partenza ogni ora, due assaggi gratuiti degustati nel vigneto di origine.

Alle 17.30

- degustazione "A lume di naso", l'evento è una degustazione con la partecipazione di un'erborista che spiegherà quali sono gli effetti degli oli essenziali sul corpo e sulla psiche. Comprende tre assaggi di vini e altrettanti stuzzichini gourmet. Solo su prenotazione.
- Costo 15€ a persona. Si terrà se si raggiungerà il minimo di 10 partecipanti.

VINI TAMI _ Buttrio

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Tour della cantina Tami che si concluderà con la sboccatura e degustazione del metodo classico Zero Classico
- Ingresso libero
- Senza prenotazione

PIATTO CANTINE APERTE

Salsiccia di Montenars con frico e fagioli in agrodolce

Costo: € 13

Prenotazione consigliata

PROVINCIA DI TRIESTE E GORIZIA

BORC DA VILA _ Romans d'Isonzo

Sabato 25 maggio

ore 10.00, 11.00 e 12.00

Domenica 26 maggio

ore 10.00, 11.00, 15.30, 17.00, 18.00

- Visita del parco storico della villa Settecentesca con piante secolari e storia dello stesso
- Visita all'ampio salone e alcune stanze della Villa per la degustazione in un'atmosfera che riporterà indietro nel tempo e creerà un contesto familiare e allo stesso tempo raffinato
- Degustazione di 5 vini di cui 3 autoctoni accompagnati da un piatto di prodotti tipici;
- Costo: 20 euro
- **Prenotazione obbligatoria** entro 2 giorni prima dell'evento al num 3485435013 (telefonando o Whatsapp) Sabrina di Brazzà, oppure via e-mail: borcdavila@gmail.com

BORGO CONVENTI _ Farra d'Isonzo

Sabato 26 e domenica 27 maggio

ore 10.00, 11.30, 14.00, 15.30 e 17.00

- Visita in cantina
- Visita in barricaia
- Degustazione di 3 vini e stuzzichini locali
- Costo: 15 euro a persona
- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 24 maggio tramite mail a visite@borgoconventi.it

CANTINA SANZIN _ Farra d'Isonzo

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita alla cantina, all'impianto di spumantizzazione ed al birrifico agricolo sito negli spazi attigui alla cantina.

Possibilità di assaggio del vino spumante di qualità Prima Res con 20 mesi di affinamento sui lieviti e del vino fermo Chardonnay affinato per 15 mesi in tonneaux di rovere.

Calice di benvenuto per tutti i partecipanti a Cantine aperte; possibilità di acquisto bottiglie a prezzo speciale per l'evento.

COLMELLO DI GROTTA _ Farra d'Isonzo

Sabato 25 maggio

Dalle 10.30 alle 12.00 e dalle 16.30 alle 18

Domenica 26 maggio

Dalle 10.30 alle 12.00, dalle 14.30 alle 16.00 e dalle 16.30 alle 18.00

Visita guidata alle nostre vigne bio

Degustazione dei nostri vini DOP Collio e DOP Isonzo, con abbinamento di salumi e prodotti artigianali locali

Massimo 20 persone per turno

Prenotazione obbligatoria

Costo: €30,00

CRASTIN DI COLLARIG SERGIO _ Dolegna del Collio

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 11.00 alle 18.00

- Visite in cantina e degustazioni gratuite

Ulteriori informazioni e prenotazioni al 349 2900845

FONDAZIONE VILLA RUSSIZ _ Capriva del Friuli

Sabato 25 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate alla cantina storica, al castello e al parco
- Degustazioni vini e cicchetti

- Costo: €15,00
- Prenotazione consigliata Kenya 3299135838 o Serena 327 965 8384
- Shop aperto con speciali sconti alle box da 2, 3 e 6 bottiglie

Domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata del castello, del parco e della cantina storica
- Degustazione di 3 vini con il Kit Cantine Aperte (Calice + tracolla)
- Piatto Cantine Aperte: cicchetti + 1 calice di Vino
 - o Costo: €15,00

GRAUNAR _ San Floriano del Collio

Programma in definizione

HUMAR _ San Floriano del Collio

Sabato 25 e domenica 26 maggio dalle 10.00 alle 19.00

- Visite guidate
- Degustazioni 9 vini aziendali
- 2 assaggi gratis e i restanti a €2.00 l'uno

IVAN VOGRIG _ San Floriano del Collio

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024: orario visite dalle 10.00 alle 18.00

- Verranno degustati tutti i vini
- Non è previsto alcun pagamento

MARCUZZI VITICOLA _ San Floriano del Collio

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024

Alle 10:30-12:30; 12:30-14:30; 14:30-16:30;16:30-18:30 (con prenotazione)

- Esperienza **con prenotazione**: sala degustazione e terrazzo dedicato ad uso esclusivo.
 - o 1) Calice di benvenuto di Pinot Grigio Doc Collio Riserva Bio 2021;
 - o 2) Sauvignon blanc Doc Collio Riserva Bio 2021 abbinato a vou la vent con crema di guacamole e asparagi verdi saltati;
 - o 3) Spumante di qualità Metodo Classico Extrabrut abbinato a crostino tostato, burro e salmone friulano;
 - o 4) Ribolla Gialla Doc Collio Riserva Bio 2020 abbinato a rösti svizzeri.
- Costo 20,00€ a persona. Possibilità di bis culinario a 3,00€ ciascuno e ulteriore calice a 3,50€ ciascuno
- Prenotazione entro giovedì 23 maggio: referente Riccardo, mail: info@marcuzziviticola.it; cellulare +39 3404197569 (anche Whatsapp).

Dalle 10:00 alle 18:00

- Esperienza **senza prenotazione**: accesso all'area esterna e al giardino. 1° assaggio di benvenuto e ulteriori calici a scelta a 3,50€ ciascuno, oppure pacchetto 10,00€ per 3 calici o 20,00€ la bottiglia.

PASCOLO _ Dolegna del Collio

Sabato 25 e domenica 26 maggio

dalle 10.30 alle 15.00

Il vigneto di Tocai tra passato e futuro.

Visita al vigneto di Tocai friulano realizzato con selezione da antichi vigneti.

A seguire degustazione guidata dal vignaiolo: Friulano 2022, Friulano Etichetta bianca 2020, Cabernet sauvignon 2022, Cabernet sauv. Pascal 2020

Prenotazione consigliata entro le 12.00 del giorno prima al 0481 61144 o a info@vinipascolo.com

Massimo 15 posti

Costo: €10,00

SOSOL _ Loc. Lenzuolo Bianco, Oslavia

Sabato 25 e domenica 26 maggio

Dalle 9.00 alle 20.00

Visita guidata

Degustazione di 6 vini

Costo: €15,00

Prenotazione consigliata

TENUTA STELLA_ Loc. Sdencina, Dolegna del Collio

Sabato 25 e domenica 26 maggio 2024 orari visite: 10.00, 11.30, 14.00, 15.30, 17.00

- Passeggiata nei vigneti con assaggio del primo calice
- Visita della barricaia e degustazione in terrazza di due calici di vino in accompagnamento ad un assaggio di prodotti locali
- Costo: 15,00 EURO
- In caso di maltempo la degustazione sarà svolta all'interno della barricaia
- Prenotazione obbligatoria entro il 23 maggio 2024. Referente Tamara Battistutta: info@tenutastellacollio.it, +39 3472923705 (Whatsapp), Pagina Facebook, Instagram o direttamente sul nostro sito.

PAROVEL _ San Dorigo della Valle

Sabato 25 maggio 2024 orari visite: dalle 11:30 alle 18:00

- Degustazione di tutti i vini e oli con abbinamenti gastronomici - servizio a pagamento
- Costo: 15 euro
- Consigliata la prenotazione: contattare Sara Parovel, parovel.comunica@parovel.com, cellulare e WhatsApp + 39 3467590953

Domenica 26 maggio 2024 orari visite: 11:00, 12:00, 13:00, 15:00, 16:00, 17:00

- Banco di benvenuto con assaggi di 6 vini e 5 oli evo gratuiti, 3 vini più importanti (a pagamento), visita della cantina , stuzzichino in abbinamento (a pagamento)
- Consigliata la prenotazione: contattare Sara Parovel, parovel.comunica@parovel.com, cellulare e WhatsApp + 39 3467590953