



Elenco aziende aderenti nella provincia di Pordenone

I MAGREDI

San Giorgio della Richinvelda, fraz. Domanins_ Via del Sole, 15

Tel. +39 340 8141661 _ anna@imagredi.com _ www.imagredi.com

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita alla cantina, degustazione dei nostri vini e castagnata

PRINCIPI DI PORCIA – CASTELLO

Porcia _ Via Castello, 1

Tel. +39 0434 921408 _ castellodiporcia@porcia.com _ www.porcia.com

Solo sabato 6 novembre

Apertura punto vendita dalle 8.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30.

Ore 15.30

Degustazione guidata su prenotazione a pagamento con 6 vini e castagne Macoritti – € 15,00 a persona

Inoltre ci sarà un accompagnamento musicale del duo Ladies Night

PRINCIPI DI PORCIA – FATTORIA

Azzano Decimo _ Via Zuiano, 29

Tel. +39 0434 631001 _ comunicazione@porcia.com _ www.porcia.com

Solo sabato 6 novembre

Apertura punto vendita dalle 9.00 alle 17.00

Ore 10.00

Showcooking partecipato con Domenico Calella giovane chef che vanta numerose esperienze in ristoranti di altissimo livello e che negli ultimi anni ha curato i laboratori dedicati alla pasta fresca presso SfolgiAmo di Fico Eataly.

Lo chef ci guiderà nella realizzazione di un piatto goloso il “Castagnocco su velluto di Montasio DOP”

Durata 2 ore circa a cui seguirà l’assaggio del piatto abbinato ad un nostro vino selezionato e raccontato dalla sommelier Maria Teresa Gasparet di Sorsi e Percorsi.

Esperienza a pagamento

Bambini fino ai 10 anni gratuito

Ore 10.30

Esperienza gratuita in cantina: visita dei vigneti e dei locali di produzione, assaggio del primo vino dell’anno “Il Novello” a cui seguirà, insieme alla sommelier Maria Teresa Gasparet, un’insolita degustazione di due vini autoctoni friulani.

Elenco aziende aderenti nella provincia di Udine

ACCORDINI

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

Tel. +39 335 8411770 _ info@accordinivini.com _ www.accordinivini.com

Solo domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni. Possibilità di assaggiare e acquistare vini aziendali, affettati e formaggi nostrani

Piatto Cantine Aperte a San Martino



Lasagne al forno con prosciutto e funghi, *Ribolla Gialla* – € 8,00
Altre proposte gastronomiche con vini in abbinamento
Goulashsuppe con patate, *Cabernet Franc* – € 8,00
Lonza di maiale alla senape con patate in tecia, *Merlot* – € 8,00
Fagiolata di salsiccia e cipolla, *Refosco d.p.r.* – € 8,00
Dolci tradizionali casalinghi, *Verduzzo* – € 6,00
Per prenotazioni: 339 7618350 oppure 335 8411770

AZIENDA DEL POGGIO

Fagagna _ Via San Clemente, 1

Tel. +39 347 4697434 _ info@aziendadelpoggio.it _ www.aziendadelpoggio.it

Solo domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni

BARONE RITTER DE ZÀHONY

Aquileia _ Piazza Pirano, 8

Tel. +39 347 0156649 _ ritterdez@gmail.com _ www.ritterdezahony.it

Sabato 6 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni su prenotazione

Dalle 10.30 alle 12.30

Visita guidata del museo paleocristiano e degustazione nel Monastero.

Alla scoperta della Basilica Paleocristiana e del Monastero. I visitatori saranno guidati all'interno del Museo Paleocristiano dove potranno ammirare l'area archeologica di una delle Basiliche Paleocristiane di Aquileia e dei suoi mosaici. La visita guidata continuerà all'interno del Monastero dove sarà possibile degustare i vini della cantina, accompagnati da assaggi di salumi e formaggi regionali.

Su prenotazione, massimo 20 posti disponibili. Costo € 20,00 a persona

Prenotazioni al 347 0156649 anche via WhatsApp

Ore 15.00

Showcooking con lo chef del Ristorante La Torre di Spilimbergo (PN); costo € 10,00. Solo su prenotazione

Domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Degustazioni libere su prenotazione nell'antica barricaia. Sarà possibile ricevere un packaging natalizio personalizzato su una selezione di bottiglie acquistate.

CANTINA PUNTIN

Aquileia _ Via San Zili, 14

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

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Degustazione libere di due vini su prenotazione

Domenica 7 novembre

Piatto Cantine Aperte a San Martino presso il ristorante "La Colombara" a 300m dalla cantina Spaghettoni fatti in casa con pesto di spinacini e gamberoni scottati e calice di *Friulano Doc Friuli Aquileia 2020* + Cozze alla busera e calice di *Merlot Igt Venezia Giulia 2020* – € 16,00 a persona, prenotazione non necessaria



DARIO COOS

Nimis, fraz. Ramandolo _ Via Ramandolo 5

Tel. +39 0432 790320 _ info@dariocoos.it _ www.dariocoos.it

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite in cantina e degustazioni vini con prenotazione consigliata

DE CLARICINI

Moimacco _ Via Benvenuta Boiani, 4

Tel. +39 0432 733234 _ info@declaricini.it _ www.declaricini.it

Solo domenica 7 novembre

Attività gratuite su prenotazione

Dalle 10.00 alle 18.00

Mostra Dante in Pittura nella sala Foledor

Esposizione a tema di...vino nella sala Foledor

Attività a pagamento su prenotazione

Ore 10.00

Biopasseggiata nelle terre del Chiarò (adatta a tutti, durata 1 ora e 30' circa) a cura della guida naturalistica – € 6,00 adulti, € 3,00 ragazzi fino a 17 anni

Ore 11.00, 15.00 e 17.00

Partenze visite guidate alla storica Villa de Claricini Dornpacher, alla cappella e ai suoi giardini

Dalle 11.00 alle 15.00

Piatto Cantine Aperte a San Martino

Zuppa vegetariana a base di farro de Claricini e fagioli, servita con pane casareccio, *calice di Merlot de Claricini* – € 6,00

Per prenotazioni: [link](#)

ELIO VINI

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

Tel. +39 346 6058002 _ info@eliovini.it _ www.eliovini.it

Sabato 6 novembre

Dalle 11.00 alle 20.00

Calice di benvenuto a tutti gli enoturisti

Visite alla cantina e degustazioni libere a scelta tra i diversi vini aziendali con postazioni e distanze definite dai tavoli, fino ad esaurimento tavoli (la prenotazione è comunque consigliata).

Possibilità di accompagnamento delle degustazioni con prodotti locali quali affettati e formaggi a diversa stagionatura, accompagnati da pane ottenuto con farine dell'azienda.

Ore 11.30

Degustazione guidata verticale di Chardonnay, annate 2018, 2017, 2020 e Sluk 2019 con presentazione ufficiale di questo nuovo vino. Il tutto sarà accompagnato da affettati, formaggi e pane. Solo su prenotazione, costo € 20,00

Dalle ore 16.00

Disponibili castagne accompagnate da calici di Ribolla (vino nuovo). Costo € 5,00.

Ore 17.30

Degustazione guidata di vini Bio più rappresentativi dell'azienda: Elio bianco 2019, Rosato 2019, Rubest 2019 (uvaggio rosso) e Melissos 2020 (verduzzo passito). Il tutto sarà accompagnato da affettati, formaggi e pane. Solo su prenotazione, costo € 20,00

Piatto Cantine Aperte a San Martino

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



Domenica 7 novembre

Dalle 11.00 alle 20.00

Calice di benvenuto a tutti gli enoturisti

Visite alla cantina e degustazioni libere a scelta tra i diversi vini aziendali con postazioni e distanze definite dai tavoli, fino ad esaurimento tavoli (la prenotazione è comunque consigliata)

Possibilità di accompagnamento delle degustazioni con prodotti locali quali affettati e formaggi a diversa stagionatura, accompagnati da pane ottenuto con farine dell'azienda

Ore 11.30

Degustazione guidata dei vini rossi Merlot 2018, Cabernet Franc 2018, Rubest 2018 (uvaggio base Cabernet) e Diana 2017 con presentazione ufficiale di questo nuovo vino. Il tutto sarà accompagnato da affettati, formaggi e pane. Solo su prenotazione, costo € 20,00

Dalle ore 16.00

Disponibili castagne accompagnate da calici di Ribolla (vino nuovo). Costo € 5,00.

Ore 17.00

Torchiatura live con il torchio tradizionale dell'uva passita vendemmiata presso il vigneto del Monastero Maggiore S. Maria in Valle di Cividale del Friuli e successivo assaggio del mosto.

Piatto Cantine Aperte a San Martino

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

Per informazioni e prenotazioni: Alberto cell. o WhatsApp 346 6058002 oppure mail info@eliovini.it

FERRIN PAOLO

Camino al Tagliamento _ Località Casali Maione, 8

Tel.+39 0432 919106, 338 7563367 (WhatsApp) _ info@ferrin.it _ www.ferrin.it

Sabato 6 novembre

A Cena con il Vignaiolo prenotazione obbligatoria al 0432 919106 oppure info@ferrin.it
Alle ore 20.00 cena presso la cantina Ferrin Paolo con la cucina proposta da Diana e Andrea dell'Osteria Rosa di San Vito al Tagliamento

Carpaccio di zucca marinata con perle di formaggio salato – *Ribolla Gialla Spumante Brut Ferrin*

Musetto e verza in crosta di pane – *Merlot Ferrin 2020*

Struccolo di crespella con trombette nere – *Chardonnay Ferrin 2019*

Zuppa con grani antichi e fagioli – *Varamus Merlot Ferrin 2018*

Oca al forno con cren – *Cabernet Sauvignon Ferrin 2020, Ermes Rosso Ferrin 2020*

Tortino di zucca con salsa amaretto – *Verduzzo Ferrin 2019*

Prezzo € 39,00 a persona

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita alla cantina e al vigneto. Degustazioni libere. Prenotazione consigliata ma non obbligatoria

Domenica 7 novembre

Piatto Cantine Aperte a San Martino

Salumi dell'azienda Zanin Valentino di Camino e formaggi della Latteria Biologica Friulana di Turrída di Sedegliano con pane e grissini del Panificio Righini di Camino al Tagliamento, *Varamus Merlot 2018 ed Hesperus Bianco 2019* – € 12,00 con prenotazione consigliata

GRILLO IOLE

Prepotto _ Via Albana, 60

Tel. +39 331 1122435 _ info@vinigrillo.it _ www.vinigrillo.it

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite in cantina e degustazioni scelte dai clienti a pagamento



LE DUE TORRI

Corno di Rosazzo _ Via San Martino, 19

Tel. +39 0432 759150 _ ermaniero@gmail.com _ www.le2torri.com

Sabato 6 novembre

A Cena con il Vignaiolo con ingrediente principale le pere

Crostini croccanti con pere e formaggio – *Stargate, spumante metodo integrale*

Risotto con pere e taleggio – *Time Machine, bianco DOC Friuli*

Arrostito di coniglio e faraona con ripieno alle pere – *The Rebel, vino Rosso da uve passite*

Torta soffice alle pere – *Verduzzo passito*

Caffè e digestivo

Prezzo € 35,00 a persona tutto compreso

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Degustazioni libere e visite guidate

Domenica 7 novembre

Piatto Cantine Aperte a San Martino

Cotechino fritto con polenta, *Franconia 2019*

PONTONI FLAVIO

Buttrio _ Via Peruzzi, 8

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

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni con prenotazione consigliata

ROCCA BERNARDA

Premariacco, fraz. Ippolis _ Via Rocca Bernarda, 27

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

Solo domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 17.00

Possibilità di degustare 4 vini aziendali e piatti autunnali a base di castagne a cura de La Boutique della Frutta. A pagamento

Musica dal vivo

Per informazioni: +39 335 7027670, +39 0432 716914 oppure roccabernarda@sagrivit.it

RONC DAI LUCHIS

Faedis _ Via Udine, 260

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

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita cantina e degustazioni con prenotazione obbligatoria

SPOLERT WINERY

Prepotto _ Via Novacuzzo, 41

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

Sabato 6 novembre

Dalle 10.00 alle 20.00

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

Friulano Experience: verticale di 3 annate di Friulano (2018, 2019, 2020) + Friulano "N" (naturale)

2020 abbinato ad assaggio di prosciutto di San Daniele tagliato al coltello: € 10,00 a persona



Tutti i nostri vini saranno comunque in degustazione

Domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

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

Friulano Experience: verticale di 3 annate di Friulano (2018, 2019, 2020) + Friulano "N" (naturale) 2020 abbinato ad assaggio di prosciutto di San Daniele tagliato al coltello: € 10,00 a persona

Tutti i nostri vini saranno comunque in degustazione

È richiesta la prenotazione tramite telefonata o un WhatsApp al numero 392 7926901 (Riccardo)

STANIG

Prepotto _ Via Albana, 44

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

Solo sabato 6 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Degustazione 2 vini aperitivo con Rosè Evola e Schioppettino di Prepotto in accompagnamento al **Piatto Cantine Aperte a San Martino**

Guancialino di maiale in riduzione di Schioppettino con polenta e patate – € 15,00 solo su prenotazione

TORRE ROSAZZA

Manzano, fraz. Oleis _ Località Poggiobello, 12

Tel. +39 348 2556075 _ info@torrerosazza.com _ www.torrerosazza.com

Solo sabato 6 novembre

Solo ore 16.00

Breve visita e degustazione di 2 referenze autoctone Torre Rosazza – € 10,00 prezzo riservato per Cantine Aperte a San Martino.

Su prenotazione, massimo 20 persone

VALPANERA

Villa Vicentina_ Via Trieste, 5/A

Tel. +39 329 2765819 _ stela@valpanera.it _ www.valpanera.it

Solo sabato 6 novembre

Ore 11.00 e 16.00

Visite in cantina su prenotazione e a pagamento – € 10,00 a persona

Dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00

Degustazione di 4 calici accompagnati da prodotti aziendali e di Denteseano

VIGNE DEL MALINA

Remanzacco, fraz. Orzano _ Via Pasini Vianelli, 8

Tel. +39 0432 649258 _ info@vignedelmalina.com _ www.vignedelmalina.com

Sabato 6 novembre

Dalle 10.00 alle 20.00

Visita in cantina e degustazione guidata con prenotazione obbligatoria entro il mercoledì precedente (3 novembre)

Domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 16.00

Visita in cantina e degustazione guidata con prenotazione obbligatoria entro il mercoledì precedente (3 novembre)



Elenco aziende aderenti nella provincia di Gorizia

ALESSANDRO PASCOLO

Dolegna del Collio _ Località Ruttars, 1

Tel. +39 347 5854758 _ info@vinipascolo.com _ www.vinipascolo.com

Sabato 6 novembre

Ore 15.00

Showcooking con lo chef del Ristorante Ai Tre Canai di Marano Lagunare (UD): Boreto n°1 dell'Adriatico con polenta di Trussio e alghe fritte abbinato a Malvasia 2020. Massimo 15 posti disponibili; costo € 10,00. Solo su prenotazione

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Ore 10.00, 11.00, 13.00, 14.00, 15.00, 16.00 e 17.00

Presentazione nuove annate (10 vini a scelta). Su prenotazione 10 posti per turno – € 10,00 a persona

Ore 10.00

Verticale di Merlot Selezione con prenotazione obbligatoria (8 posti disponibili) – € 20,00 a persona

BORGO CONVENTI

Farra d'Isonzo _ Strada della Colombara, 13

Tel. +39 0481 888004 _ info@borgoconventi.it _ www.borgoconventi.it

Sabato 6 novembre

Dalle 15.00 alle 16.00

Showcooking con lo chef del Ristorante Noir di Ponzano Veneto (TV): Risotto cacio pepe e lime su crema di castagne abbinato a Friulano Collio 2020. Massimo 15 posti disponibili; costo € 10,00. Solo su prenotazione

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Ore 11.00, 14.00 e 16.00

Evento su prenotazione, posti limitati. Gruppi di massimo 15 persone. Durata visita con degustazione di 2 calici e stuzzichini: 1 ora e mezza. Prezzo per persona: € 15,00

CASTELLO DI RUBBIA

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

Tel. +39 349 7957889 _ info@castellodirubbia.it _ www.castellodirubbia.it

Sabato 6 novembre

Dalle ore 10.00

Degustazioni con visita guidata alla cantina su prenotazione

Ore 11.00 _ Visita guidata sul Monte San Michele

Camminata storico naturalistica attraverso il meraviglioso bosco di sommacco rosso tipico del Carso autunnale. Durata circa 1 ora

Pacchetto promozione

Con due visite guidate, la terza è in omaggio assieme alla degustazione verticale di 3 Vitoske storiche. Il pacchetto comprende:

Visita guidata castello (durata 45 minuti)

Visita alle gallerie della Grande Guerra vicine alla cantina (durata 40 minuti) con ritrovo davanti al castello di Rubbia, via Primož Trubar 22, località Rubbia Savogna d'Isonzo alle ore 14.30, su prenotazione.

Ore 17.30

Presentazione di due libri della casa editrice Kappa Vu, su prenotazione

Spazio giochi per i bambini

Ore 20.00



A Cena con il Vignaiolo con musica dal vivo con Luca Moreale voce e chitarra, Giuliano Velliscig voce e cajon. Su prenotazione

Menù 1

Jota – *Vitovska 2015*

Frico con polenta e contorno di stagione – *Malvasia 2012*

Gnocchi di susine – *passito di Malvasia Cadenza d'Inganno 2011*

Sorbetto al Terrano

Prezzo € 35,00 a persona

Menù 2

Pasticcio con i funghi – *Bianco della Bora 2015*

Frico con polenta e contorni di stagione – *Malvasia 2014*

Palacinke con marmellata – *passito di Malvasia Cadenza d'Inganno 2011*

Sorbetto al Terrano

Prezzo € 40,00 a persona

Domenica 7 novembre

Dalle ore 10.00

Degustazioni con visita guidata alla cantina su prenotazione

Ore 9.45

Ritrovo presso la cantina per visita speleologica nella "Grotta regina del Carso", massimo 12 persone, durata della visita 1 ora. Su prenotazione

Ore 10.00 _ Visita guidata sul Monte San Michele

Camminata storico naturalistica attraverso il meraviglioso bosco di sommacco rosso tipico del Carso autunnale. Durata circa 1 ora

Ore 11.30

Visita al castello di Rubbia

Ore 13.00

A Pranzo con il Vignaiolo con musica dal vivo con Luca Moreale vice e chitarra e Giuliano Velliscig vice e cajon. Su prenotazione

Menù 1

Jota – *Vitovska 2015*

Frico con polenta e contorno di stagione – *Malvasia 2012*

Gnocchi di susine – *passito di Malvasia Cadenza d'Inganno 2011*

Sorbetto al Terrano

Prezzo € 35,00 a persona

Menù 2

Pasticcio con i funghi – *Bianco della Bora 2015*

Frico con polenta e contorni di stagione – *Malvasia 2014*

Palacinke con marmellata – *passito di Malvasia Cadenza d'Inganno 2011*

Sorbetto al Terrano

Prezzo € 40,00 a persona

Ore 14.00

Visita alle cannoniere Cotiči

Ore 15.30

Visita al castello di Rubbia

Spazio giochi per i bambini

Piatto Cantine Aperte a San Martino

Affettati e formaggi del Carso, *Bianco della Bora* – € 10,00

Per info e prenotazioni: natasacernic77@gmail.com oppure 349 7957889 (Nataša)



CRASTIN di Collarig Sergio

Dolegna del Collio _ Località Crastin, 2

Tel. +39 349 2900845 _ info@vinicrastin.it _ www.vinicrastin.it

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite in cantina e degustazione vini senza prenotazione; calice di benvenuto gratuito, successivi a pagamento con piccolo accompagnamento gastronomico

Domenica 7 novembre

Piatto Cantine Aperte a San Martino

Affettati misti e formaggio, *calice di vino a scelta* – € 10,00

Minestra d'autunno (fino a esaurimento), *calice di vino a scelta* – € 8,00

FERRUCCIO SGUBIN

Dolegna del Collio _ Loc. Mernico, 2

Tel. +39 347 0562369 _ info@ferrucciosgubin.it _ www.ferrucciosgubin.it

Sabato 6 novembre

A Cena con il Vignaiolo. Su prenotazione

L'antipasto friulano: sùf di polenta di Trussio, prosciutto "Scur di lune" all'aceto e cialda di frico

Mignacules alla zucca con ragù d'anatra

Cre moso alle castagne

Prezzo € 35,00 a persona con degustazione di 3 vini

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite in cantina e degustazione vini

1 calice di benvenuto gratuito e 3 calici a pagamento a € 5,00

Domenica 7 novembre

A Pranzo con il Vignaiolo. Su prenotazione

L'antipasto friulano: sùf di polenta di Trussio, prosciutto "Scur di lune" all'aceto e cialda di frico

Mignacules alla zucca con ragù d'anatra

Cre moso alle castagne

Prezzo € 35,00 a persona con degustazione di 3 vini

Piatto Cantine Aperte a San Martino proposto dal ristorante Al Cjant dal Rusignul

Cjalzons all'antica ricetta, Friulano Doc Collio – € 10,00

GRAUNAR DAVIDE

San Floriano del Collio _ Località Scedina, 26

Tel. +39 0481 884115 _ graunarwines@libero.it _ www.graunarwines.com

Sabato 6 novembre

A Cena con il Vignaiolo presso Trattoria Al Ponte del Calvario – Groina Piedimonte

Sabato 6 e domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visite e degustazioni gratuite senza prenotazione

Possibilità di degustare, a pagamento, antipasto misto della casa e salsicce al vino bianco

Domenica 7 novembre

A Pranzo con il Vignaiolo presso Trattoria Al Ponte del Calvario – Groina Piedimonte

Piatto Cantine Aperte a San Martino

Gulasch di manzo, *Rosso Collio 2018 da Cabenet Franc 50% e Merlot 50%* – € 10,00 senza prenotazione



TENUTA VILLANOVA

Farra d'Isonzo _ Via Contessa Beretta, 29

Tel. +39 0481 889311 _ tenuta@tenutavillanova.com _ www.tenutavillanova.com

Solo sabato 6 novembre

Dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Visita dell'Azienda Tenuta Villanova che dal 1499 a tutt'oggi è la più longeva realtà vitivinicola del Friuli Venezia Giulia.

Sguardo alla storica distilleria "Val di Rose"

Mostra fotografica del "Fotoclub Lucinico" <http://www.fotoclublucinico.org>

Creazioni handmade YesYouArt con la poliedrica Miriam Blasich. Miriam definisce l'arte come un fuoco che arde dentro ed esplose come un vulcano. Il logo di YesYouArt raffigura proprio un vulcano che sta per avere un'esplosione creativa. Ha iniziato a creare bijoux utilizzando la ceramica, con l'idea di realizzare delle mini sculture e far indossare un vero e proprio pezzo d'arte. Ogni bijoux è unico, come la persona che lo indossa! Ceramica, perline, feltro e materiali vari danno forma alle spettacolari creazioni...anche su commissione.

<http://www.miriambblasich.it/yesyouart/>

Brindisi finale in anteprima dell'annata in corso a San Martino... "ogni mosto diventa vino"

Calice degustazione gratuito

VIDUSSI

Capriva del Friuli _ Via Spessa, 18

Tel. +39 342 9935908 _ visit@vinividussi.it _ www.vinividussi.it

Sabato 6 novembre

Ore 11.00

Visita in cantina e a seguire pranzo con menù degustazione e abbinamento vini. Prenotazione obbligatoria

Menù

Toc' in braide con fonduta di formaggi e porcini – *Ribolla Gialla*

Risottino con ragù d'anatra e arancia – *Friulano*

Filetto di maiale con salsa di Merlot – *Merlot*

Tiramisù all'arancia – *Prosecco*

Prezzo € 45,00 a persona

Per informazioni e prenotazioni: agriturismo@vinividussi.it, tel. 342 9935908. Obbligo di Green Pass all'interno dei locali.

Sconto promozionale pari al 10% sull'acquisto del vino.

Domenica 7 novembre

Pranzo con menù degustazione e abbinamento vini o Piatto Cantine Aperte a San Martino con abbinamento un calice di vino. Prenotazione obbligatoria sia per il menù completo che per il Piatto

Menù

Toc' in braide con fonduta di formaggi e porcini – *Ribolla Gialla*

Risottino con ragù d'anatra e arancia – *Friulano*

Filetto di maiale con salsa di Merlot – *Merlot*

Tiramisù all'arancia – *Prosecco*

Prezzo € 45,00 a persona

Piatto Cantine Aperte a San Martino

Risotto con ragù d'anatra e arancia, *1 calice Ribolla Gialla* – € 15,00

Per informazioni e prenotazioni: agriturismo@vinividussi.it, tel. 342 9935908. Obbligo di Green Pass all'interno dei locali.

Sconto promozionale pari al 10% sull'acquisto del vino



Elenco aziende aderenti nella provincia di Trieste

PAROVEL VIGNETI OLIVETI 1898

San Dorligo della Valle _ Località Bagnoli della Rosandra, 624

Tel. +39 346 7590953 _ parovel.comunica@parovel.com _ www.parovel.com

Solo domenica 7 novembre

Dalle 10.00 alle 18.00

Visita al frantoio oleario e assaggio dell'olio nuovo presso il frantoio oleario Parovel, zona artigianale Dolina 546

Non si svolgeranno visite in cantina; appuntamento direttamente presso il frantoio