

PROVINCIA DI PORDENONE

BAGNAROL _ San Vito al Tagliamento

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023 alle 10.30 e alle 16.00

- Visita guidata della cantina
- Degustazione di 3 vini
- Prenotazione consigliata entro il 26 maggio tramite mail a eventi@bagnarol.it, o chiamando al 0434 833751 o tramite Whatsapp al 3515645403

Piatto Cantine Aperte

BORGO DELLE ROSE _ San Quirino

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023 alle 10.00 e alle 14.00

- Visita nel vigneto (con un percorso di qualche km)
- visita in cantina all'interno dell'azienda
- degustazione presso nostro wine shop compresa di 3 calici (un bianco, un rosso e una bollicina) accompagnati da un crostino con salumi locali
- Costo: 15 euro
- Prenotazione consigliata tramite mail socagricolacimolai@borgodellerose.it oppure al 3477479473 (Simone) / 3203381607

Domenica 28 maggio alle ore 11.00

- Possibilità di gustare le deliziose proposte di L'Hamburghetto

Alle ore 17.00

- arrivo della auto che parteciperanno alla corsa Cars & Wine: le supercar, le auto storiche e sportive saranno esposte all'interno della nostra struttura

Accompagnamento musicale grazie al Djset Master J

BULFON _ Pinzano al Tagliamento, Valeriano

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata dalla famiglia Bulfon in vigneto e cantina
- Degustazione dei vini autoctoni Ucelut, Piculit-Neri, Sciagli, Forgiarin ed altri, recuperati da antichi vitigni nell'area Pedemontana pordenonese, accompagnati da prodotti tipici locali
- Mostra e laboratorio artigianale: I MOSAICI DI IDA BARAZZUTTI
L'artista mosaicista IDA BARAZZUTTI, pinzanese DOC, con un laboratorio artigianale in piazza, si è formata presso il liceo artistico Giovanni Sello di Udine e da più di trent'anni si dedica alla nobile arte del mosaico.

La sua abilità artistica e ancora artigianale, insieme alla sua versatilità, le consentono di realizzare con tessere vitree mosaici di grandi dimensioni da inviare su commissione nel mondo, ma anche oggetti d'arredamento, ciondoli e anelli in micro-mosaico usando le murrine e souvenir per i turisti di passaggio, creati con i ciottoli del vicino Tagliamento. Durante l'intera giornata di Cantine Aperte sarà possibile vedere le sue opere artistiche ed ammirare Ida, mentre con minuzia dà vita ad un micro-mosaico.

Ore 10.30

- Tour guidato in vigna: partenza dalla cantina di Valeriano (PN) via Roma, 4
- per visitare il vigneto terrazzato di Pinzano (località La Santissima) in Zona di Speciale Conservazione del Greto del Tagliamento

CONTI DELLA FRATTINA _ Pravidomini

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 13.30 e dalle 15.00 alle 18.00

- La visita prevede la degustazione dei vini e del miele di nostra produzione, accompagnati da crostini con formaggi e affettati.
- Costo: 15 euro
- Su richiesta e tempo permettendo, è possibile vedere l'apiario con prenotazione obbligatoria 5 gg prima o visitare il vigneto.
- Visita Apiario : costo aggiuntivo
- 3 euro
- La prenotazione è consigliabile almeno due giorni prima. Per prenotare chiamare o mandare un WhatsApp al numero +39 347 035 6418

FOSSA MALA _ Fiume Veneto

Solo domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata al vigneto e alla cantina
- Degustazione dei vini aziendali
- Esposizione di auto d'epoca con possibilità di tour su un'auto con l'autista
- Angolo dedicato ai bambini con gonfiabili e possibilità di passeggiata a cavallo di un poni
- Accompagnamento musicale

Ore 12.00

- Possibilità di ordinare tagliere di affettati e formaggio
- Presenza del vineyard food truck con hamburger e pizza

I MAGREDI _ Fraz. Domanins, San Giorgio della Richinvelda

Sabato 27 e lunedì 29 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 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita alla cantina
- Assaggio di 3 vini selezionati gratuito
- Food corner con panini e porchetta
- Intrattenimento dal vivo per i più piccoli con animatrici che organizzeranno giochi e attività
- Senza prenotazione

Dalle 15.00 alle 18.00

- Intrattenimento con musica live grazie agli Alabama Band

PITARS _ San Martino al Tagliamento

Sabato 27 Maggio dalle ore 09:30 alle ore 18.00

- visite in cantina e barricaia e degustazioni guidate per gruppi max di 8 persone dove potrete degustare 7 vini accompagnati da un gustoso aperitivo
- Presentarsi 10 minuti prima dell'orario di prenotazione
- costo di € 12,00
- Prenotazione obbligatoria telefonando allo 0434 88078

Domenica 28 Maggio dalle ore 10:00 alle ore 18:00

SAPORI E TRADIZIONI DELLA CARNIA

- Ingresso libero e acquisto del bicchiere Cantine Aperte
- Visite guidate della nostra cantina e barricaia
- Degustazioni seguite dai Sommelier FISAR
- Piatto Cantine Aperte preparato con passione dallo staff de "Le Troi Chef" cjarsons alle erbe con burro di malga e ricotta affumicata della carnia e calice di friulano
- Costo: € 12,00, Street Food a scelta
- Per tutta la giornata ci sarà la possibilità di acquistare i prodotti tipici della tradizione carnica, artigianato e gastronomia, con la presenza dei relativi produttori

Alle ore 11:30, 14:30 e 17:00.

- Esibizione dei Danzerini di Timau "Is Guldana Pearl"
- Presenza di maschere e costumi del tradizionale Carnevale di Sauris-Zahre

Alle ore 16:00

- ospiti il duo cabarettistico "I PAPU" con i loro personaggi

Lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Cantina aperta
- Possibilità di visite e degustazioni su prenotazione

PRINCIPI DI PORCIA _Azzano Decimo

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 17.00

Dalle 10.30 alle 11.30 e dalle 15.00 alle 16.00

- Visita del vigneto, cantina e barricaia
- Degustazione vini con Maria Teresa Gasparet di Sorsi e Percorsi

Dalle 11.30 alle 12.30 e dalle 14.00 alle 15.00

- Visita della fattoria e impianto biogas

Dalle 12.00

- Possibilità di acquistare il pranzo nello stand food

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

VISTORTA _ Sacile

Sabato 27 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate
- Degustazione di una selezione dei vini aziendali
- Prenotazione obbligatoria tramite mail a vistorta@vistorta.it o chiamando al 0434 71135
- Ingresso gratuito

Domenica 28 maggio dalle 12.00 alle 18.00

- Visite guidate
- Degustazione di una selezione dei vini aziendali
- Prenotazione obbligatoria tramite mail a vistorta@vistorta.it o chiamando al 0434 71135
- Ingresso gratuito

PROVINCIA DI UDINE

ACCORDINI _ Faedis

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Piatto Cantine Aperte: lasagne asparagi e prosciutto abbinato a un calice di Ribolla Gialla IGT 2021

Costo: 10 euro

Prenotazione consigliata

AZIENDA AGRICOLA SCUBLA _ Ippolis di Premariacco

Sabato 27 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita e degustazioni gratuite
- Prenotazione obbligatoria

domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite e degustazioni gratuite
- Senza prenotazione

AZIENDA DEL POGGIO _ Fagagna

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Possibilità di cestino pic nic con salumi e formaggi del territorio
- A pagamento

Dalle 11.00 alle 15.00

- Mostra statica di auto d'epoca in collaborazione con il Club Friulano Veicoli d'Epoca

Ore 12.00

- il Presidente del Club Italo Zompicchiatti illustrerà la storia del Club e farà il punto sulla situazione dell'auto storica in Italia

BARONE RITTER DE ZAHONY _ Aquileia

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita e degustazione guidata di 3 calici nell'antica barricaia della Tenuta di Monatestero
- Prenotazione obbligatoria

Sabato 27 maggio alle ore 11.00

- Preview esclusiva delle nuove annate, degustazione direttamente dalla cisterna
- Prenotazione obbligatoria, massimo 20 persone
- Costo: 20 euro a persona

BERTO E FIORELLA BACCICHETTO _ Precenicco

Sabato 27 maggio dalle 10.00 alle 11.30 e dalle 15.30 alle 17.00

- Visite guidate con degustazione di 4 vini accompagnati da salumi e formaggi
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 24 maggio al 3336505535 (Roberto)

Domenica 28 maggio dalle 11.30 alle 13.00

- Visite guidate con degustazione di 4 vini accompagnati da salumi e formaggi
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 24 maggio al 3336505535 (Roberto)

Lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 11.30 e dalle 15.30 alle 17.00

- Visite guidate con degustazione di 4 vini accompagnati da salumi e formaggi
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 24 maggio al 3336505535 (Roberto)

Pranzo e cena con il vignaiolo

BORGO CLAUDIUS _ Trivignano Udinese

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023

Ore 10.30 – 12.00 – 14.00 – 15.30 – 17.00

- La visita in una cantina, come poche, all'interno di uno dei borghi più belli d'Italia,. All'interno della corte che una volta era il centro delle attività agricole dell'azienda di famiglia sarete accolti per la visita da Fabio, il titolare. Sarete guidati all'interno della cantina dove antichi saperi e nuove tecniche si uniscono per dare vita alla nostra produzione vinicola. Verrete accompagnati e vi saranno illustrati gli ambienti, il processo di vinificazione, l'affinamento e l'imbottigliamento. A conclusione, ci sarà la degustazione di quattro vini a scelta in agriturismo accompagnati da piccoli abbinamenti
- Prenotazione consigliata entro due ore dall'orario di visita, telefonando al 0432 999060 o tramite Whatsapp al 3337974039

BORGO FORNASIR _ Cervignano del Friuli

Sabato 27 maggio e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Ore 10.00, 11.30, 14.30, 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 25 maggio. Persona di riferimento: Vittoria Fornasir. Email: borgofornasir@yahoo.it Numero di cellulare: 3276119581 (whatsapp)
- Costo 10 euro

Ore 19.30

Cena con il Vignaiolo

- in collaborazione con Cicchetteria Rampa d'Oro di Grado
- Menù:
 - Calamaretto ripieno di asparagi avvolto nel guanciaie fiammato;
 - coda di rospo in saor abbinato a Riesling
 - melanzana con stracciatella di burrata, acciuga della laguna gradese e bottarga abbinata a Müller thurgau
 - Risottino con asparagi, vongole e cappesante abbinato a Sauvignon
 - "Dolci di Erika" abbinati a Je Suis
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 24 maggio al 3276119581 (anche Whatsapp)
- Costo: 25 euro

Domenica 28 maggio

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 25 maggio. Persona di riferimento: Vittoria Fornasir. Email: borgofornasir@yahoo.it Numero di cellulare: 3276119581 (whatsapp)
- Costo 10 euro

BUCOVAZ WINES _ San Giovanni al Natisone

Sabato 27 maggio

Ore 10.00, 13.30, 17.00

- Calice di benvenuto
- Passeggiata in vigneto e visita dell'azienda
- Degustazione di 3 vini accompagnata da prodotti locali
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro il 24 maggio al 3345419477

Domenica 28 maggio dalle 10.30 alle 18.00

- Ingresso libero e possibilità di acquisto del bicchiere Cantine Aperte
- Calice di benvenuto
- Degustazione di due calici de "Le Vie di Bucovaz" accompagnati al piatto cantine aperte
- Piatto Cantine Aperte: Crostino con prosciutto cotto del salumificio Denteseano e kren accompagnato a formaggi dell'azienda Agricola Li.Re.Ste.

- Sarà nostro ospite Giacomo Brandolin dell'azienda "L'antica Ricetta" di Cormòns marchiata Io Sono Friuli Venezia Giulia. Un'occasione per assaggiare e acquistare un'eccellenza del nostro territorio: la gubana artigianale in abbinamento all'Elisir di noce SanZuan
- Costo: 10 euro comprensivo di Piatto Cantine Aperte + 2 calici

CA DI BON _ Corno di Rosazzo

Sabato 27 maggio alle ore 11.00 e alle ore 14.30

- Visita in cantina
- Assaggio di 5 vini
- Piatto di salumi
- Durata: 1 ora
- Costo: 10 euro
- Prenotazione obbligatoria

Domenica 28 maggio dalle ore 11.00 alle ore 14.30

- Visita in cantina
- Assaggio di 5 vini
- Piatto di salumi
- Durata: 1 ora
- Costo: 10 euro
- Prenotazione obbligatoria

CONTE D'ATTIMIS – MANIAGO _ Buttrio

Sabato 27 maggio e lunedì 29 maggio alle ore 11.00 e alle ore 15.30

- Visita della cantina
- Degustazione dei prodotti del territorio che comprende salumi e formaggi nostrani e degustazione di 3 vini aziendali
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria 24/48h prima ad Elisa, Alberto, Fabio. Per prenotare inviare mail a info@contedattimismaniago.it o chiamare lo 0432 674027

Domenica 28 maggio dalle 10.30 alle 18.00, possibilità di visite ogni mezz'ora

- Visita della cantina
- Degustazione dei prodotti del territorio che comprende salumi e formaggi nostrani e degustazione di 3 vini aziendali
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria 24/48h prima ad Elisa, Alberto, Fabio. Per prenotare inviare mail a info@contedattimismaniago.it o chiamare lo 0432 674027

In tutte le 3 giornate

- Alla visita si può aggiungere il giro in E-mtbike (max 4 persone per fascia oraria) con un costo di € 10,00 a persona oppure il giro in Fuoristrada (max 4 persone per fascia oraria) con un costo di € 10,00 a persona. Chiedere informazioni per sapere a che ora iniziano i giri

CANTINA BALLAMINUT _ Aquileia

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

Piatto Cantine Aperte: Pasticcio con asparagi nostrani abbinato a un calice di vino bianco a scelta

Costo: 10 euro

Domenica 28 maggio

A pranzo con il Vignaiolo

- Menù:
 - Antipasto salame all' aceto su polentina morbida abbinato al cabernet f.
 - Primo: pasticcio agli asparagi e fagottini ricotta e noci abbinati al friulano.
 - Secondo: arrosto di maiale con crema di asparagi abbinato al Rosso San Martino
 - Dolci della casa abbinati alla ribolla gialla
 - Inclusi caffè e acqua
- Costo: 35 euro a persona
- Prenotazione obbligatoria entro giovedì 25 maggio al 3285369133 (anche Whatsapp)

CA'TULLIO _ Aquileia

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023 dalle 11.00 alle 19.00

Ore 10.00 – 11.00 – 15.00 – 17.00

- Visita della cantina
- Prenotazione obbligatoria

DEGUSTAZIONE VINI DALLE ORE 11.00 ALLE ORE 19.00 :

- **3 VINI IN DEGUSTAZIONE** : bollicina : prosecco - bianco : friulano rosso : refosco dal peduncolo rosso accompagnati da:
 - bocconcino di porchetta con cipol tropea
 - pizzicotto con crudo e cubo di montasio
 - frico con polenta fritta
- Costo: € 18,00 A PERSONA
- Prenotazione consigliata
- Live music
- Mercatino artigianale a cura di Tiziana della Merceria Filorosso – Le Api e il Miele Lycia Apicoltura

ALLE ORE 12.30 INIZIO PRANZO SALA 1 PIANO – FINO ALLE ORE 15.00

Modalità di servizio: Ogni portata – 1 vino (con spiegazione al microfono) tavoli da 6 – 8 persone.

Menù:

Antipasto:

Carpaccio di tonno con bruschetta al baccalà- Sauvignon

Primi:

Risottino al parmigiano mantecato al limone con tartare di gambero e zest di pompelmo – Traminer Aromatico

Raviolo ai grani antichi con cicciole di speck, uva e cremoso di burrata - Refosco dal Peduncolo Rosso

Secondo:

Brasato di manzo al Pignolo con patate rustiche al timo – Pignolo

Dolce:

strudelmisù e strucco secco - grappa Refosco

Costo: € 45,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

Domenica 28

DEGUSTAZIONE VINI DALLE ORE 11.00 ALLE ORE 19.00 :

- **3 VINI IN DEGUSTAZIONE:** BOLLICINA: PROSECCO- BIANCO : FRIULANO - ROSSO : REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO accompagnati da:
 - bocconcino di porchetta con cipolla di tropea
 - pizicotto con crudo e cubo di montasio
 - frico con polenta fritta
- Costo: € 18,00 A PERSONA
- Prenotazione consigliata

Ore 12.30 IL MARE IN CANTINA

Prima portata

Crudo di scampi e tartare di tonno con giardinetto edule – Prosecco Doc Extra Dry

Seconda portata

Bocconcino di merluzzo fritto al carbone vegetale e canestrelli in umido su polentina taragna – Ribolla Brut

Terza portata

Raviolo di cernia su sauté di segale con vongole veraci e spaghettoni di vongole in bicchierino – Ribolla Gialla

Quarta portata

Branzino in crosta di pistacchi con crema di carote e coda di rospo in umido con rettangolo di polenta fritta – Traminer Aromatico

Quinta portata

Rosè cream: pallina di gelato alla fragola con decoro di fragola - prosecco Rosé Brut millesimato

Costo: € 65,00 a persona

Prenotazione obbligatoria

COLLE VILLANO _ Faedis

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite e degustazioni gratuite senza prenotazione

DARIO COOS _ Nimis

Sabato 27 e domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite della cantina
- degustazioni e assaggi di formaggi con l'affinatore Sebastiano Crivellaro (Malga Alta Carnia) in abbinamento ai vini aziendali
- Senza prenotazione

Lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite e degustazioni
- Senza prenotazione

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio Dalle 10.00 alle 17.00

- 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
 - Costo: 25 euro

DE CLARICINI _ Moimacco

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Piatto Cantine Aperte

DI GASPERO _ San Giovanni al Natisone

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

Ore 10.30, 11.30, 14.00, 15.30, 17

- Visite guidate (max 15 persone) in cantina
- Brindisi di benvenuto
- Possibilità di assaggio dei vini gratuiti
- 3 degustazioni con i vini della linea superiore e i salumi di casa (prodotti in azienda)
- Musica dal vivo e dj
- Costo: 15,00 euro
- Prenotazione consigliata entro il 25 maggio tramite Whatsapp al 3487378765 o tramite mail a opp.ladigaspar@gmail.com

DI LENARDO _ Ontagnano

Solo domenica 28 maggio 2023

Dalle 10.00 alle 17.00

- Selezione di vini della cantina + salumi e formaggi
- Senza prenotazione

Dalle 17.30 alle 18.15

- Verticale di uno dei vini più rappresentativi dell'azienda con abbinamento
- Posti disponibili: 20
- Prenotazione obbligatoria al 0432 928633 o tramite mail a info@dilenardo.it
- Costo: 20 euro

Dalle 18.45 alle 19.45

- Yoga al tramonto
- Degustazione di 2 vini: Gossip (Pinot Grigio Ramato) e Refosco³ (Refosco 2020 Riserva)
- Prenotazione obbligatoria
- Viene richiesto di portarsi il proprio materassino/tappetino o asciugamano

DRI GIOVANNI IL RONCAT _ Ramandolo di Nimis

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Sabato 28 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate e degustazioni
- Prenotazione obbligatoria via email info@drironcat.com oppure contattando lo 0432 790260

Domenica 29 maggio

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate e degustazioni
- Prenotazione consigliata via email info@drironcat.com oppure contattando lo 0432 790260

DORIGO _ Premariacco

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Degustazione di 4 vini
- Visita guidata alla cantina
- Street food by Al Cercjeben
- Costo Carnet 4 degustazioni: 10,00 euro
- Costo 1 calice: 3,00 euro

Dalle 18.00 alle 21.00

“Rock&Wine” Musica Live

- Street food e bevande
- Pagamento a consumazione

Possibilità di ricarica di biciclette elettriche con la Bitta fornita dalla Repower, fornitore di GreenEnergy

ELIO VINI _ Cividale del Friuli

Sabato 27 maggio

Apertura del punto vendita dalle 10.00 alle 20.00

- Calice di benvenuto gratuito e successivi a pagamento
- Degustazioni libere con possibilità di abbinamento con affettati e formaggi del territorio
- Prenotazione consigliata

Ore 11.00-14.30-15.30-17.30

- Visita guidata dei vigneti BIO e della cantina con il produttore
- Prenotazione consigliata
- Prenotando la visita sarà gratuita
- Durata circa 30 min.

Ore 11.30

- DEGUSTAZIONE VINI BIO presentata dal produttore: LAUDE spumante rosato
- Extra dry - ELIO BIANCO 2020 BIO – SAUVIGNON 2020 BIO – MERLOT 2019 BIO con abbinamento gastronomico
- Prenotazione obbligatoria
- costo 15€
- Durata circa 60 min

Ore 16.30

- SCOPRIRE IL VIGNETO BIO: Visita guidata al vigneto BIOLOGICO dietro la cantina 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 circa 60 min

Ore 17.30

- DEGUSTAZIONE guidata di VINI MACERATI: Pinot grigio ramato GALANDIN 2021 BIO - Chardonnay SLUK 2020 – Ribolla gialla MARTA 2020 – DIANA 2017 (taglio bordolese affinato 30 mesi) con abbinamento gastronomico
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 20 €

Disponibile tutto il giorno:

- PIATTO DI 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 e calice di ELIO BIANCO 2020 BIO
- costo 10€

Domenica 28 maggio

Dalle 10.00 alle 20.00

- Apertura del punto vendita
- Calice di benvenuto gratuito e successivi a pagamento
- Degustazioni libere con possibilità di abbinamento con affettati e formaggi del territorio

- prenotazione consigliata

Ore 10.30-14.30-15.30-17.30

- visita guidata dei vigneti BIO e della cantina con il produttore
- Con prenotazione l'esperienza sarà gratuita
- Durata circa 20 min.

Ore 11.00

- ASSAGGIO E ANALISI SENSORIALE: Esperienza di degustazione alla cieca di alcuni vini. Il tutto sarà accompagnato da uno stuzzichino
- Prenotazione obbligatoria
- Durata 60 min
- costo 10€

Ore 12.00

- VERTICALE di SAUVIGNON presentata dal produttore (annate 2021, 2020, 2019, 2018) con abbinamento gastronomico. Solo su PRENOTAZIONE (costo 15€).
- Durata circa 60 min.

Ore 16.30

- SCOPRIRE IL VIGNETO BIO: Visita guidata al vigneto BIOLOGICO dietro la cantina con focus sulla BIODIVERSITA' osservando fiori, piante e insetti che lo vivono.
- Segue degustazione di 2 vini (un bianco e un rosso) accompagnati da uno stuzzichino.
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata 60 min.

Ore 17.30

- DEGUSTAZIONE DI VERDUZZO PASSITO presentata dal produttore (annate 2021-2020-2019-2018) con abbinamento gastronomico.
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 20€
- Durata circa 60 min.

Disponibile tutto il giorno:

- PIATTO DI 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 / calice di ELIO BIANCO 2020 BIO
- costo 10€

lunedì 29 maggio

Dalle 10.00 alle 20.00

- Apertura del punto vendita
- Calice di benvenuto gratuito e successivi a pagamento
- Degustazioni libere con possibilità di abbinamento con affettati e formaggi del territorio
- prenotazione consigliata

Ore 10.30-14.30-15.30-17.30

- visita guidata dei vigneti BIO e della cantina con il produttore
- Con prenotazione l'esperienza sarà gratuita
- Durata circa 20 min.

Ore 11.30

- DEGUSTAZIONE VINI BIO presentata dal produttore: LAUDE spumante rosato Extra dry - ELIO BIANCO 2020 BIO – SAUVIGNON 2020 BIO – MERLOT 2019 BIO con abbinamento gastronomico
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata circa 60 min.

Ore 16.00

- SCOPRIRE IL VIGNETO BIO: Visita guidata al vigneto BIOLOGICO dietro la cantina con focus sulla BIODIVERSITA' osservando fiori, piante e insetti che lo vivono.
- Segue degustazione di 2 vini (un bianco e un rosso) accompagnati da uno stuzzichino.
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 15€
- Durata 60 min.

Ore 17.30

- DEGUSTAZIONE GUIDATA: GALANDIN (Pinot grigio ramato) 2021 BIO – SAUVIGNON 2020 BIO – ROSATO 2020 BIO – RUBEST (uvaggio di Cabernet franc e Sauvignon antichi) 2020 BIO. Il tutto sarà accompagnato da un abbinamento gastronomico
- Prenotazione obbligatoria
- Costo 20€
- Durata circa 60 min.

Disponibile tutto il giorno:

- PIATTO DI 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 / calice di ELIO BIANCO 2020 BIO
- costo 10€

ERMACORA _ Ipplis

Sabato 27 e domenica 28 maggio presso la nuova cantina di Orsaria

Dalle 10.00 alle 18.00

- Ingresso libero e visita della nuova cantina di vinificazione e affinamento sulle colline di Orsaria – Montsclapade
- Degustazione libera al calice

Dalle 10.30 alle 12.00

Il meraviglioso mondo delle api: degustazione di mieli e assaggio di Picolit

- Durante una passeggiata nei pressi del nostro apiario, l'apicoltrice Anna Brandolin racconterà il reale beneficio delle api sul territorio/vigneto. Seguirà una degustazione di "sfumature" di mieli per scoprirne le differenze e la loro interazione con un formaggio latteria 6 mesi della Fattoria Gortani.
- L'esperienza si chiuderà con l'abbinamento Picolit e Formadi Frant.
- Costo: € 15,00 a persona.
- Prenotazione Obbligatoria: mail info@ermacora.it oppure WhatsApp e telefono +39 0432 716250.

Dalle 14.00 alle 15.30

Laboratorio sull'apicoltura ai bambini dai 6 ai 12 anni

- L'apicoltrice Anna Brandolin racconterà la vita dell'alveare e come giocando e divertendosi è possibile aiutare gli insetti utili e le api.
- Verrà offerto il gelato al miele realizzato in collaborazione con la Gelateria Timballo.
- Costo: € 5,00 a persona.
- Prenotazione obbligatoria: mail info@ermacora.it oppure WhatsApp e telefono +39 0432 716250.

Dalle 16.00 alle 18.00

Degustazione verticale di Pignolo: il re dei rossi friulani

- Al termine della visita guidata della cantina, Nicola Ermacora racconterà 5 annate del leggendario tesoro delle colline friulane. Si ripercorreranno le cause che stavano portando questo vitigno all'estinzione, la spinta per la sua salvaguardia e la sua moderna rinascita.
- L'esperienza verrà accompagnata da prodotti del vicino territorio.
- Costo: € 30,00 a persona.
- Prenotazione obbligatoria: mail info@ermacora.it oppure WhatsApp e telefono +39 0432 716250.

FERRIN PAOLO _ Camino al Tagliamento

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Sabato 27 e Domenica 28 maggio

- Degustazione di olio extravergine di oliva, prodotti sottolio, confetture e creme spalmabili dell'Azienda SCISCI di Monopoli (Bari)
 - La famiglia Scisci tramanda ormai da quattro generazioni la migliore tradizione e cultura olearia pugliese. Agli inizi del Novecento, nasce il primo frantoio di famiglia e prende vita un'attività portata avanti con amore e dedizione. Oltre a olio extravergine di oliva di altissima qualità (presenti nelle prestigiose guide, tra cui Gambero Rosso). L'azienda produce prodotti tipici pugliesi: ortaggi sottolio, confetture, conserve, creme spalmabili, frutta sciropata e prodotti da forno.
- **Piatto Cantine Aperte:** Salumi ZANIN VALENTINO di Camino al Tagliamento e FORMAGGI della LATTERIA BIOLOGICA FRIULANA/LA SISILE di Turrída di Sedegliano (UDINE) abbinato a un calice a scelta (Friulano, Pinot Grigio, Merlot, Refosco dal P.R.)
- **Costo:** 15 euro
- **Prenotazione consigliata**
- Possibilità di visitare la mostra RICERCAPOLIMATERICA di Adriano PIU

Adriano Piu nasce a Cervignano del Friuli nel 1954, attualmente vive e opera nel Borgo Antico di Chiarmacis, comune di Rivignano-Teor (Udine) Friuli.

Fin da giovane si dedica alla pittura, partecipando alle prime mostre personali e affinando negli anni Settanta una propria espressività.

Negli anni novanta la sua pittura si concentra su forme, segni e materia e nascono così le sue prime sculture, frutto dell'intensa passione dell'artista nel plasmare la materia, (ferro, corten, alluminio, bronzo, inox e legno), effettuando una continua sperimentazione che lo ha portato a concentrarsi sulle sculture in acciaio inox. In questo periodo partecipa a rassegne internazionali e a varie edizioni di Fiere d'Arte in Europa e negli Stati Uniti; partecipa ad Artexpo 90 di New York, dove incontra il titolare della Freme's Gallery, di Knokke Zoute, con il quale collabora per tre anni. Inizia anche una intensa collaborazione con importanti gallerie Europee (Svizzera, Tedesche, Belghe, e Francesi).

Sue opere entrano in collezioni pubbliche e private.

Piu si farà conoscere nella vicina Svizzera, dove inizia la collaborazione con il gallerista Jansen della galleria Sacchetti di Ascona (Svizzera). Questo periodo vede la sua partecipazione a una serie di personali in varie gallerie e istituzioni in tutta l'Europa del nord.

Dopo questa intensa attività espositiva all'estero, Piu cerca spazio anche nel suo Paese natale: l'Italia.

Fra tanti altri ha esposto le sue opere anche nella prestigiosa Villa Manin di Passariano.

Sabato 27 maggio ore 20.00

A cena con il vignaiolo con la cucina proposta da Diana e Andrea dell'Osteria Friul di Casarsa della Delizia

- Menù:
 - Brindisi di benvenuto con Canapè al San Daniele
Abbinamento RIBOLLA GIALLA Spumante Brut e PLEBIS ROSAE Spumante Extra Dry Rosè
 - Lonza affumicata con Asparagi all'agro
 - Delizia sfogliata alla Ricotta di Malga
Abbinamento: Pinot Grigio FERRIN 2021 e Chardonnay FERRIN 2022
 - Lasagnetta con Ortiche
Abbinamento Friulano FERRIN 2021 e RIVUS Vino Spumante Extra Dry
 - Zuppa di Farro e Germogli di Primavera
Abbinamento Sauvignon FERRIN 2021 e Merlot FERRIN 2021
 - Muscoletti al forno con Asparagi Bianchi
Abbinamento Rosso Plef FERRIN 2021, Ermes 1692 – Rosso FE3RRIN 2018, ROSSO MAJON Refosco dal p.r. FERRIN 2019
 - Crostatina di Ricotta e Asparagi
Abbinamento Verduzzo FERRIN 2021
- Costo: 45 euro a persona
- Prenotazione obbligatoria al 0432 919106 / 338 7563367 o tramite mail a info@ferrin.it

FORCHIR _ Camino al Tagliamento

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate della cantina
- Degustazione dei vini Forchir
- Piatto Cantine Aperte grazie alle isole del gusto “prelibatezze friulane”
- Truccabimbi e intrattenimento
- Possibilità di giro in mongolfiera
- Area relax nel verde
- Cocktails & aperitivi
- Music by Andrea di Cervesato

Piatto Cantine Aperte

GRILLO IOLE _ Prepotto

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Calice di benvenuto a scelta fra due vini
- Per gli altri vini sarà richiesto un contributo
- Prenotazione consigliata al 3311122435, anche tramite whatsapp

GILDO _ Cividale del Friuli

Sabato 27 e domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 17.00

- Visita della cantina
- Degustazione vini a scelta

ISOLA AUGUSTA _ Palazzolo dello Stella

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Le visite guidate saranno disponibili alle ore 10, 14 e 15.

Prenotazione obbligatoria entro 24 ore

Piatto Cantine Aperte (sia sabato che domenica): tortino di patate e broccoli con crema di Montasio e scaglie di Grana, abbinato a un calice di Friulano DOP Friuli 2022

Costo: 10 euro

Prenotazione consigliata

LA MAGNOLIA _ Spessa di Cividale

Sabato 27 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata della cantina
- Degustazione guidata
- Prenotazione obbligatoria tramite mail a commerciale@vinilamagnolia.it

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Degustazione guidata
- Visita guidata alla cantina
- Musica dal vivo
- Ristorante con possibilità di pranzare
- Entrata libera senza prenotazione

LE DUE TORRI _ Corno di Rosazzo

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Sabato 27 ore 19.30

- A Cena con il Vignaiolo
 - antipasto di benvenuto con frittura di verdure ed olive ascolane - ribolla gialla spumante
 - entrée di formaggio affumicato con confettura ai fichi e pane croccante - Picolit DOCG
 - maxi spiedo di manzo maiale e pollo con verdure a lenta cottura con salsa barbeque e patate rustiche - "The Rebel" schioppettino passito
 - Torta al cocco e amarene - rosso fortificato Chronos
- Costo: 35 euro
- Prenotazione al 0432 759150 o tramite Whatsapp al 3488730016

Domenica 28 maggio

- Piatto Cantine Aperte: Polletto allo spiedo con patate abbinato a Cabernet franc DOC Friuli colli orientali
- Costo: 12 euro

MARINIG DI MARINIG VALERIO _ Prepotto

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Senza prenotazione

MONVIERT _ Cividale del Friuli

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

Orari visite: 11.15 – 12.30 – 13.45 – 15.00 – 16.15 – 17.30

- Degustazione due calici a scelta in abbinamento ad assaggi gastronomici : gnocco fritto con prosciutto di San Daniele polenta col Frico focaccia con porchetta
- Visita guidata della cantina
- Gelato alla Grappa
- Degustazione del nostro Vermut
- Prenotazione consigliata entro il 24 maggio alla mail segreteria@monviert.com oppure chiamando o inviando un messaggio al 3318145500
- Costo: 18,00 euro

Piatto Cantine Aperte:

- Tris di assaggi del Territorio : Pane Fritto col Prosciutto di San Daniele - Polenta e Frico - Focaccia con la porchetta
- 2 calici a scelta
- Costo: 18 euro

Ore 11.30 e 13.30

A Pranzo con il vignaiolo:

- Aperitivo di benvenuto: gnocco fritto con prosciutto di San Daniele, Ribolla Gialla Spumante
- Antipasti: Carpaccio e Tartare di Manzo, Friulano Riserva 2018 - Toc in Braida , Ribolla Gialla Riserva 2018
- Primo: Risotto mantecato la barbabietola con pinoli e culatello, Schioppettino Riserva 2018
- Secondo: Filetto di Manzo in crosta, Refosco dal Peduncolo Rosso Riserva 2018
- Al termine del pranzo si svolgerà la visita guidata della cantina che si concluderà nel nostro Wine shop dove vi attende il gelato alla grappa e la degustazione del nostro Vermut con sottofondo musicale
- Costo: 49,00 euro
- Prenotazione entro il 24 Maggio scrivendo alla mail segreteria@monviert.com oppure chiamando o scrivendo al numero 3318145500

PIZZULIN DENIS WINE & LIVING _ Prepotto

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visita alla cantina e degustazione di tutti i vini dell'azienda

POLJE _ Cormons

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita alla cantina, barricaia e vigneto
- Degustazione completa (3 calici in omaggio con l'acquisto del Calice + 4 calici + abbinamento gastronomico)
- Prenotazione obbligatoria
- Costo: 15 euro
- 3 calici in omaggio con l'acquisto del calice Cantine Aperte

PONTONI FLAVIO _ Buttrio

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate della cantina
- Degustazione di tutti i vini aziendali senza prenotazione

REGUTA _ Pcenia

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023 dalle 8.30 alle 22.00

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

ROCCA BERNARDA _ Premariacco

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite della cantina
- Degustazioni gratuite e a pagamento
- Ingresso libero

ROI CLAR _ Manzano

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 9.00 alle 20.00

- La visita è guidata con l'Enologo dell'azienda, il titolare e le altre figure aziendali
- L'esperienza proposta comprende un calice di benvenuto gratuito, diversi assaggi di formaggi stagionati e/o a pasta morbida, un giro in cantina per comprendere la filosofia delle Anfore Sirio da noi costruite, una spiegazione tecnica delle stesse e una degustazione di tutte le tipologie di vini prodotti e affinati con questo metodo (5 vini) con calice tecnico dedicato
- I gruppi saranno di 10 persone
- Durata: circa 45 minuti
- Costo: 20 euro
- Prenotazione Raffaele Petris +39 3930045542 su Whatsapp, oppure via mail a info@roiclar.com

RONC DAI LUCHIS _ Faedis

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata della cantina
- Degustazioni a pagamento
- Prenotazione obbligatoria

RONCSORELI _ Loc. Novacuzzo, Prepotto

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

SPOLERT WINERY _ Prepotto

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 9.00 alle 18.30

- Calice di benvenuto gratuito
- Visita cantina e vigneti circostanti disponibile a richiesta
- Degustazione di 3 vini a scelta tra le nostre referenze con tagliere di affettati e formaggi: costo 15 euro a testa
- Degustazione di 5 vini a scelta tra le nostre referenze con tagliere di affettati e formaggi: costo 20 euro a testa
- Degustazione al calice tra le nostre referenze:
 - Ribolla gialla spumante
 - Ribolla ferma 2021
 - Friulano 2021
 - Pinot grigio 2021
 - Schioppettino 2021
 - Friulano macerato "Fausto" 2019 affinato in anfora
 - Merlot "Zirlo" 2019 affinato in anfora e legno
 - Schioppettino di Prepotto "Peper" 2020 affinato in legno
 - Refosco dal Peduncolo rosso "Ostinato" 2018 affinato in anfora e legno
- Prenotazione obbligatoria al +39 3927926901 (anche whatsapp) o tramite mail a riccardo@spolert.it

Sabato 27 dalle ore 11.00 alle ore 12.15 e dalle 16.00 alle 17.15

- corso pratico di sabrage per imparare a sciabolare le bottiglie di spumante.
- Nel mini-corso sono comprese 12 bottiglie di ribolla spumante per ciascun iscritto, ciascun iscritto potrà portare via le bottiglie che non avrà utilizzato durante il corso
- Al termine vi garantiamo che saprete sciabolare anche con un calice!
- Al termine tagliere di formaggio e salumi
- Costo € 40 a persona, massimo 10 iscritti

- Prenotazione obbligatoria al +39 3927926901 (anche whatsapp) o tramite mail a riccardo@spolert.it

TARLAO VIGNIS IN AQUILEIA _ Aquileia

Sabato 27 maggio 2023

- Calice di benvenuto gratuito
- Degustazione 5 vini
- Costo: 7 euro
- Durante tutta la giornata ci saranno opere di landart in vigna

Ore 10.30 WINEDISCOVERY

- Visita la cantina e i vigneti: apprendi la nostra filosofia di fare vino
Per capire meglio il fascino del lavoro del vignaiolo dovrai iniziare a pensare come un vignaiolo:
 - Tour dei nostri vigneti storici dove ci saranno degli approfondimenti a seconda della stagione
 - Visita alla cantina e dei focus sulle differenti fasi di produzione
 - Degustazione guidata di 5 dei nostri vini
 - Costo 20 euro
 - Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente al 3339478494

PIC NIC IN VIGNA

- Opzione 1: I sapori della nostra terra - assapora i sapori del nostro territorio in modalità slow godendovi il fascino della natura nel silenzio più totale coccolati dall'ombra del nostro noce circondati dai vigneti
- Menù:
 - selezioni formaggi regionali
 - fritta contadina
 - i pomodori dell'orto
 - le pesche km0 (giugno-luglio-agosto)
 - ciliegie (maggio)
 - fragole (aprile)
 - bottiglia di vino a coppia linea classica a scelta
 - acqua
- costo 20.00 euro
- Prenotazione obbligatoria

- Opzione 2: picnic gourmet - I sapori della nostra terra: assapora i sapori del nostro territorio in modalità slow godendovi il fascino della natura nel silenzio più totale coccolati dall'ombra del nostro noce circondati dai vigneti
- Menù:
 - Hamburger gourmet
 - Insalata di farro
 - Plumcake alle pesche
 - bottiglia di vino a coppia selezione classica
 - acqua
- costo 27.00 euro

- Prenotazione obbligatoria

Ore 15.00 Mondo vigna – Immergiti nel nostro mondo...

- Un tour nuovo per una nuova dimensione di immersione nel pianeta vigna. Assieme a Savide Scridel, biologo naturalista con il quale collaboriamo, si parte per un'esplorazione naturalistica nei vigneti alla scoperta della flora e della fauna che popolano questi ambienti; impareremo a conoscere meglio le erbe spontanee, i fiori selvatici, gli insetti impollinatori e i mammiferi che interagiscono in questo ambiente... scoprirai che anche gli insetti possono avere un loro hotel e non serve che paghino l'affitto...
- Al termine del tour è prevista una degustazione guidata di 5 vini aziendali
- Minimo 6 persone
- Durata tour + degustazione: 2 ore
- Offerta Cantine Aperte: € 15,00 a persona

Domenica 28 maggio

- Calice di benvenuto gratuito
- Degustazione 5 vini
- Costo: 7 euro
- Durante tutta la giornata ci saranno opere di landart in vigna

Ore 11.00

- Verticale di Malvasia ninive: 2020 – 2018 – 2016 e Refosco Mosaic ros 2018 – 2016
- Costo: 25 euro
- Prenotazione obbligatoria al 3339478494

PIC NIC IN VIGNA

- Opzione 1: I sapori della nostra terra - assapora i sapori del nostro territorio in modalità slow godendovi il fascino della natura nel silenzio più totale coccolati dall'ombra del nostro noce circondati dai vigneti
- Menù:
 - selezioni formaggi regionali
 - frittata contadina
 - i pomodori dell'orto
 - le pesche km0 (giugno-luglio-agosto)
 - ciliegie (maggio)
 - fragole (aprile)
 - bottiglia di vino a coppia linea classica a scelta
 - acqua
- costo 20.00 euro
- Prenotazione obbligatoria

- Opzione 2: picnic gourmet - I sapori della nostra terra: assapora i sapori del nostro territorio in modalità slow godendovi il fascino della natura nel silenzio più totale coccolati dall'ombra del nostro noce circondati dai vigneti
- Menù:
 - Hamburger gourmet
 - Insalata di farro
 - Plumcake alle pesche

- bottiglia di vino a coppia selezione classica
- acqua
- costo 27.00 euro
- Prenotazione obbligatoria

TENUTA PRIBUS _ Privano, Bagnaria Arsa

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 17.00

- Brindisi di benvenuto nella barricaia
- Visita alla cantina e alla tenuta
- Degustazione di 3 vini della linea Classica, accompagnati da un assaggio di salumi e formaggi;
- Durata: 60 minuti circa
- Costo: 20 euro
- **Prenotazione obbligatoria** entro giovedì 25 maggio tramite mail sales@tenutapribus.it (Anna)

TERRE PETRUSSA _ Cividale

Dalle 10.00 alle 18.00

Piatto Cantine Aperte: toc in braida con un calice di Pinot Bianco

Costo: € 10,00

- **tour guidato** in **cantina** e in **vigneto** in orari 11.00, 15.00, 17.00
- laboratorio "**riconoscere le erbe spontanee**", imparando a raccogliere e come utilizzarle (alle ore 12.00)

Prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio al numero +39 3482474544

Domenica 28

A pranzo con il Vignaiolo

- **benvenuto dello chef alle erbe spontanee** - abbinamento a Ribolla Gialla spumantizzata
- **toc in braide con fonduta e Pitina** - abbinamento a Pinot Bianco
- **cjarsons alle erbe di campo** - abbinamento a "Tipico"
- **dolce di Cantine Aperte** - abbinamento a grappa
- **Costo:** € 40.00

Prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio al numero +39 3482474544

Prenotazione gradita per:

- pollo allo spiedo con patatine croccanti - abbinamento 1/2 litro di birra artigianale prodotta da Terre Petrusa
- **Costo:** € 15.00

TERRE ROSSE _ Mortegliano

Domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Calice di benvenuto
- Degustazione di 3 vini con abbinamento culinario locale
- Costo: 15 euro
- Mostra dell'artista Carla Asquini "Flowers"

Domenica 28 maggio

Ore 11.00 e 15.00

"L'Archeologia e il vino: un incontro affascinante"

- Racconti storici sull'origini del vino con l'archeologa Dott.ssa Tiziana Cividini
- Durata: circa 1 ora

Lunedì 29 maggio

Ore 11.00

- Visita guidata alla chiesetta di Gris (Bicinicco), solo in lingua tedesca, con la guida turistica ufficiale della regione FVG Dott.ssa Roberta Bressan
Si tratta della chiesa votiva più conosciuta della regione per i suoi interni completamente affrescati nel '500, con ben 72 scene dell' Antico e Nuovo Testamento
- Seguirà la degustazione presso Villa Lestani/Chiarutti in Chiasiellis (Mortegliano)
- Costo: 25 euro
- Prenotazione obbligatoria (link all'esperienza di Vinodila')

TORRE ROSAZZA _ Oleis di Manzano

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio

Alle ore 10.00, 11.30, 14.30, 16.00

- Visita inizierà mostrando i vigneti, per poi risalire la scalinata e mostrare il panorama. In questa fase verrà raccontato il territorio e giunti sul poggio davanti alla villa, verrà introdotta la storia dell'edificio e delle famiglie che lo hanno popolato
- Breve visita alla Villa
- Dopo l'intervento sulla villa e la storia, breve visita in cantina
- tasting in sala degustazioni. In sala degustazione, breve cenno storico sulla produzione di TR e poi inizio degustazione. I vini (in fase di conferma: 1. Ribolla spumante Brut 2. Friulano FCO 3. Altromerlot FCO La degustazione sarà accompagnata da prodotti freddi del territorio (crudo di San Daniele, formaggio montasio, etc.)
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro il 25 maggio tramite mail a info@torrerosazza.com, tramite whatsapp al 3482556075, tramite telefono al 0432 1721816

VIGNE DEL MALINA _ Remanzacco

Sabato 27 e domenica 28 maggio

Alle ore 10.00, 11.30, 13.00, 14.30, 16.00, 17.30

- Visite guidate dalla sommelier
- Degustazione di 5 tipologie di vini con stuzzichini in abbinamento

- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 24 maggio a info@vignedelmalina.com oppure (mattina) 0432649258
- Mostra fotografica "I colori della Natura"
- Entrata libera alla mostra

Piatti Cantine Aperte disponibile sia sabato 28 che domenica 29 proposti dal Laboratorio Sole di Udine

- Ravioli Prime Erbe di Campo + calice di Pinot Grigio; Costo: 18,00
- Ravioli Salmone Timo e Lime + calice di Pinot Grigio; Costo: 18,00
- Ravioli Prosciutto Crudo e Mozzarella di Bufala + calice di Merlot; Costo: 18,00
- Degustazione dei tre tipi di ravioli + calice a scelta; Costo: 20,00

VIGNETI PIETRO PITTARO _ Codroipo

Solo domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate
- Degustazioni

VILLA VITAS _ Cervignano

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- 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
- Piatto Cantine Aperte composto da due tipi di salumi e due di formaggi locali a km 0 abbinati al Refosco del Peduncolo Rosso o Ribolla Gialla
 - Costo: 8 euro

Sabato 27 dalle ore 17:00 alle ore 21:00

- Dj-set con calice e finger food nel parco secolare della Villa dove musica e natura si fondono insieme
- Prenotazione consigliata al numero +39 0431 93083 o tramite mail info@vitas.it

VINI BROJLI _ Aquileia

Sabato 27 e domenica 28 maggio 2023 dalle ore 10.00 alle 20.00

PIZZA & VINO

- Giornata all'insegna del relax, nel nostro giardino con vista sulla Basilica Patriarcale di Aquileia
- Due maestri pizzaioli ci delizieranno con 4 tipologie di pizze (2 classiche e 2 gourmet) prodotte sul momento in un forno a legna a vista.
- Potrete scegliere liberamente quali e quante pizze assaggiare e quali vini degustare come accompagnamento, in base ai vostri gusti!
- Calice di benvenuto offerto
- Menù:
 - Calice -- € 2,00

- Pizza -- € 8,00 - 10,00
- Bottiglia -- € 12,00
- Pizza + calice -- € 10,00 - 12,00
- Pizza + bottiglia -- € 20,00
- Gradita la prenotazione ma non obbligatoria al 3400049333 oppure tramite mail a vinibrojli@gmail.com

Domenica 28 maggio dalle ore 17.00

- Musica dal vino

lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 20.00

- Giornata all'insegna del relax, nel nostro giardino con vista sulla Basilica Patriarcale di Aquileia
- Potrete degustare tutti i nostri vini in abbinamento a taglieri con prodotti tipici
- Calice di benvenuto offerto
- Gradita la prenotazione, ma non obbligatoria al +39 3400049333 o tramite mail a vinibrojli@gmail.com

VINI LAVARONI BIOLOGICI _ Buttrio

Domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Degustazioni con il vignaiolo

Costo: 5 euro

Domenica 28 maggio

Piatto Cantine Aperte: Lasagne al San Daniele e Ortiche abbinato a un calice di Friulano Biologico 2021

Costo: 12 euro

Prenotazione consigliata

VINI PUNTIN _ Aquileia

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio alle 11.00 e alle 17.00

- **Quattro chiacchiere con il vignaiolo:**
 - passeggiata tra i filari alla scoperta dei vitigni, delle lavorazioni del momento e delle curiosità di un vigneto biologico
 - Visita in cantina per raccontare la vinificazione
 - Degustazione in terrazzo di un vino bianco, uno rosso e uno affinato in legno accompagnati da pane e formaggio locale
 - Costo: 10 euro a persona
 - Prenotazione obbligatoria al 3385648301 (Monica)

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio alle 11.00 e alle 17.00

- Degustazioni gratuite di due vini
- Piatto Cantine Aperte: Menù alla carta (bruschetta, insalata, toast...) proposto da Melon's Club Aquileia abbinato a un calice gratuito a scelta

VINI TAMI _ Buttrio

AGGIUNGERE NELLE LISTE CON PRENOTAZIONE + SENZA PRENOTAZIONE + LUNEDI

RIFERIMENTI ESATTI:

INFO@VINITAMI.COM

TOGLIERE SITO, AGGIUNGERE FB E INSTA

-Fb: Vini TAMI;

-Instagram: vini.tami

Sabato 27 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

Sabato 27 maggio alle ore 12.00 e alle ore 15.00

- Esperienza guidata sul Vigneto Centenario della Famiglia Tami
- Degustazione sul posto di un calice di Bianco Riserva 2019 in compagnia del Produttore
- Costo: 10 euro
- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 26
- Piatto Cantine Aperte: Salsicce di Montenars, fagioli e peperoni in agrodolce abbinato a un calice di Rosso Riserva 2019
- Costo: 15 euro

Domenica 28 maggio dalle ore 12.00 alle ore 15.00

- esperienza in compagnia del Produttore Gabriele Tami, degustazione di:
 - Bianco Riserva annata 2019;
 - Rosso Riserva annata 2015;
 - Ramandolo annata 2019 a confronto con Ramandolo annata 2010

PROVINCIA DI TRIESTE E GORIZIA

BORC DA VILA _ Romans d'Isonzo

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 11.30 e dalle 15.00 alle 17.00

- Visita del parco storico della villa Settecentesca con piante secolari e visita degli interni della Villa
- Degustazione di 4 vini, accompagnati da un piatto di prodotti tipici;
- Costo: 20 euro
- **Prenotazione obbligatoria** Prenotazione 2/3 giorni prima dell'evento al num 3485435013

(anche whatsapp) Sabrina di Brazzà, oppure via email: borcdavila@gmail.com

BORGO CONVENTI _ Farra d'Isonzo

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio alle 10.00, 11.30, 13.00, 14.30, 16.00

- Visita in cantina

- Visita in barricaia
- Degustazione di 3 vini e stuzzichini locali
- Costo: 15 euro a persona
- Prenotazione obbligatoria entro venerdì 19 maggio tramite mail a visite@borgoconventi.it

CANTINA SANZIN _ Farra d'Isonzo

Sabato 27 e domenica 28 maggio dalle ore 11.00 alle ore 20.00

- Visita della cantina
- Degustazione della spumante Prima Res e di un vino bianco
- Piatto Cantine Aperte: Panino Gourmet con polipo, stracciatella e pomodorini abbinato a un calice di spumante Prima Res
 - Costo: 18 euro
- Possibilità di degustare specialità di produzione propria e locali nell'agriturismo di famiglia
- Prenotazione consigliata tramite mail davidsanzin@gmail.com oppure whatsapp al 3386804775

Domenica 28 maggio

A Pranzo con il Vignaiolo presso Agriturismo 4 PR in Farra d'Isonzo, via Gradisca n.23

- Menu:
 - Tagliere agricolo della casa
 - carne alla brace 4PR
 - dolce selvatico
 - abbinamento vini: spumante Prima Res e vino rosso del Collio a sorpresa
- Intrattenimento con musica e spazio ricreativo dedicato a bambini e adulti
- Costo: 39 euro
- Prenotazione obbligatoria entro sabato 27 maggio al 335

Lunedì 29 maggio dalle 12.00 alle 17.00

- Visita della cantina
- Degustazione della spumante Prima Res e di un vino bianco
- **Prenotazione obbligatoria**

CASA DELLE ROSE _ Dolegna del Collio

Solo domenica 28 maggio

Prenotazione obbligatoria

CASTELLO DI RUBBIA _ San Michele del Carso

Sabato 27 e domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Pacchetto degustazione:
 - Degustazione di 4 vini, di cui 1 riserva
 - Visita alla cantina con la produttrice Natasa
 - Costo: 15 euro

Ore 11.00 e 14.00

- Camminata storica sul Monte San Michele con possibilità di visitare il museo multimediale della Grande Guerra e le Gallerie cannoniere della Grande Guerra "Cotiči"

- Ritrovo davanti alla cantina

Pranzo con il vignaiolo in collaborazione con Crudo Intinerante

- Menù:
 - Frico di patate
 - Prosciutto crudo e grissini artigianali
 - Formaggio con salsa abbinata
- Prenotazione obbligatoria natasacernic77@gmail.com o 3497957889 (anche su Whatsapp)
- Costo: 15 euro

Ore 16.00 Verticale storica di Terrano

- Annate 2004, 2009, 2012
- Prenotazione obbligatoria natasacernic77@gmail.com o 3497957889 (anche su Whatsapp)
- Costo: 15 euro

Ore 17.00

- Visita al castello di Rubbia
- Esposizione abiti d'epoca a cura di Lidia Fachin
- Ritrovo alla cantina a San Michele del Carso
- Prenotazione obbligatoria natasacernic77@gmail.com o 3497957889 (anche su Whatsapp)

Pacchetto completo:

- Degustazione vini con visita alla cantina
- Pranzo
- Verticale di Terrano
- Visita castello di rubbia
- 10 % sull'acquisto dei vini
- Costo: 50 euro

Lunedì 29 maggio

- Degustazioni in cantina
- Prenotazione obbligatoria natasacernic77@gmail.com o 3497957889 (anche su Whatsapp)

CASTELVECCHIO _ Sagrado

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 17.00

- Visita della cantina con degustazione di 3 vini gratuita: Vitovska, Malvasia e Cabernet Sauvignon
- Prenotazione obbligatoria: indicando NUMERO PARTECIPANTI, ORARIO, NUMERO DI CELLULARE via mail all'indirizzo info@castelvecchio.com
- Apertura della Barchessa, adiacente al parco, con possibilità di degustazione a pagamento dei vini dell'azienda accompagnati da salumi tipici del territorio
- Musica dal vivo

CRASTIN DI COLLARIG SERGIO _ Dolegna del Collio

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Dalle 10.00 alle 18.00

- Visite in cantina e degustazioni gratuite
- Visita alla mostra dell'artista Adela

Piatto Cantine Aperte: affettati misti a pagamento

COLMELLO DI GROTTA _ Farra d'Isonzo

Sabato 27 e domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Sabato 27 maggio e domenica 28 maggio dalle 10.30 alle 12.00, dalle 14.00 alle 15.30 e dalle 16.30 alle 18.00

- Visita alle vigne e alla cantina, compresa la nostra anforaia
- Degustazione dei vini aziendali
- Degustazione di prosciutto crudo 18 mesi del Prosciuttificio Prolongo di San Daniele e formaggi locali
- Prenotazione obbligatoria entro giovedì 25 maggio
- Costo: 25 euro
- Durante tutta la giornata saranno proiettate le opere elaborate dagli artisti del progetto Per Forma

Sabato 27 maggio a partire dalle ore 18.00

- Per-Forma è un progetto artistico che promuove la collaborazione tra artisti e imprenditori per raccontare specifici territori, il loro passato, la loro identità, le attività produttive. L'edizione 2023 è dedicata al settore vitivinicolo e pone al centro dell'attenzione l'area del Collio - Isonzo, con l'intento di esplorare e raccontare attraverso i linguaggi performativi, luoghi, paesaggi, pratiche lavorative, storie di vita e di lavoro. Due danzatori, e tre artisti multimediali, dopo due settimane di residenza artistica ospiti di Colmello di Grotta, racconteranno una terra, una comunità e le pratiche produttive attraverso tre progetti site specific che mettono in gioco i linguaggi della performance, della danza e dell'audiovisivo.
- Il progetto Per-Forma è promosso da Quarantasettezeroquattro e finanziato dalla Regione Friuli-Venezia Giulia / Bando creatività

Dalle 18.00 a ciclo continuo Yilin Zhu, Matteo Bernardini tutor: IoDeposito Decanthans Tempus: un viaggio attraverso i paesaggi sonori Installazione multimediale Un'installazione multimediale che esplora il rapporto tra suono e storia. L'installazione presenta paesaggi sonori generativi che si evolvono nel tempo a Gorizia. I paesaggi sonori sono accompagnati da grafiche generate al computer che rispondono ai cambiamenti del suono e creano una rappresentazione visiva dell'ambiente audio.

Dalle 18.00 a ciclo continuo (5 persone per replica)

Durata 20'

Cora Gasparotti Tutor: Andrea Ciommiento - David Benvenuto (Invasioni Creative) La vite immaginata Cyborg Performance sui luoghi del vino Una performance che permetterà al pubblico di interagire con la performer attraverso il contatto diretto tra il suo corpo e i dispositivi a disposizione, ottenendo l'accesso "alla sua immaginazione", a ciò che ha visto e sentito con i suoi sensi nei luoghi visitati nel corso della residenza.

Ore 18.30 –

Durata 30'

Irene Ferrara e Marco Pericoli tutor: Arearea Fioriture autoritratte Spettacolo di danza contemporanea Un vaso, due danzatori fioriscono e sfioriscono, a tratti appassiscono solitari e a tratti si ritrovano a danzare insieme, con i piedi nella terra di un piccolo giardino condiviso. Ci chiediamo, che clima c'è? In quella terra che ha visto amore, pace, odio, guerra. Abbiamo piedi o radici

FONDAZIONE VILLA RUSSIZ _ Capriva del Friuli

Sabato 27 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite guidate
- Degustazioni
- Prenotazione obbligatoria

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visita guidata del castello, del parco e della cantina storica
- Degustazione di 3 vini (2 bianchi e 1 rosso)
- Per informazioni chiamare il 329 9135838 (Kenya / Serena)

Piatto Cantine Aperte – disponibile solo domenica 28

- Risotto con asparagi e cialda di grana abbinata a calice di Sauvignon
- Costo: 15 euro

GRAUNAR _ San Floriano del Collio

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 20.00

- Degustazione di 6 tipologie di vino
- Possibilità di ristoro con affettati nostrani, frico e strudel
- Per informazioni 3468246740 o tramite mail a graunarwines@libero.it

Piatto Cantine Aperte: Gulas di Manzo abbinato a Friulano doc collio 2021

Costo: 10 euro

HUMAR _ San Floriano del Collio

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio

- Visite guidate
- Degustazioni vini aziendali
- Prenotazione obbligatoria al 0481 884197 o 3333607259 o tramite mail a info@humar.it

Cena con il Vignaiolo presso Home Restaurant Taverna sul Collio assieme allo chef Cristian Nardulli

- Aperitivo di benvenuto in giardino
- Uovo poche cotto a bassa temperatura, fonduta di formaggio locale, asparagi croccanti e crumble di speck
- Risotto alle zucchine marinate, salsiccia nostrana, mantecato alla ricotta affumicata di malga e datterino confit
- Filettino di mangalica, burblanche al pinot nero, giardinetto di verdure
- Semifreddo alle amarene, frutta fresca e sfoglia croccante al miele
- Prenotazione obbligatoria al 0481 884197 o 3333607259 o tramite mail a info@humar.it

IVAN VOGRIG _ San Floriano del Collio

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Visite
- degustazioni

Domenica 28 maggio

Piatto Cantine Aperte: Pollo Fritto accompagnato da un calice di Pinot Grigio 2021

Costo: 10,00 €

MARCUZZI VITICOLA _ San Floriano del Collio

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Spazio esterno libero per gli assaggi al calice tramite pacchetto da 3 calici a scelta, oltre all'assaggio di benvenuto
- costo 10 euro

Ore 10.30, 12.30, 14.30, 16.30

- Spazio interno e terrazzo riservato alle prenotazioni per la degustazione con abbinamenti
- Degustazione con abbinamenti comprendente calice di benvenuto di Metodo Classico Extrabrut o Sauvignon Doc Collio 2019, Pinot Grigio 2019 Doc Collio con spiedino di pesce spada e lime, Ribolla Gialla 2020 Doc Collio Riserva con fiore di zucca con alici e mozzarella impanato, Cabernet Franc 2019 Doc Collio con crostata ai frutti di bosco
- Durata: massimo 2 ore
- Costo: 20 euro
- Prenotazione obbligatoria entro martedì 23 maggio tramite Whatsapp al 39 3404197569 o tramite mail a info@marcuzziviticola.it

PASCOLO _ Dolegna del Collio

Sabato 27 maggio 2023 alle 10.30 e alle 15.00

- Degustando il vigneto: visita al vigneto Piana del Rovere, degustazione in anteprima del vino che si produce dal vigneto e dei 3 vini tipici del territorio (Friulano, Ribolla e Malvasia)
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro venerdì ore 12.00 - info@vinipascolo.com, 048161144

domenica 28 maggio alle 10.30 e alle 15

- L'essenza del Collio: tour dei vigneti aziendali e assaggio dei 4 vini tipici del territorio: Ribolla, Friulano, Malvasia e in anteprima Collio bianco Piana del Rovere
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria entro sabato ore 12.00 - info@vinipascolo.com, 048161144

lunedì 29 maggio ore 10.30

- L'essenza del Collio: tour dei vigneti aziendali e assaggio dei 4 vini tipici del territorio: Ribolla, Friulano, Malvasia e in anteprima Collio bianco Piana del Rovere
- Costo: 15 euro
- Prenotazione consigliata entro sabato ore 12.00 - info@vinipascolo.com, 048161144

Piatto Cantine Aperte disponibile tutti i 3 giorni:

Selezione di formaggio con calice di ribolla gialla

Costo: 5 euro

PAROVEL _ San Dorigo della Valle

Sabato 27 dalle ore 11.00 alle 18.00

- Visite e degustazioni
- Costo: dai 20 euro
- Prenotazione gradita

Domenica 28 maggio 2023 dalle 10.00 alle 18.00

- Visite e degustazioni
- Costo: dai 20 euro
- Prenotazione gradita

SOSOL _ Loc. Lenzuolo Bianco, Oslavia

Sabato 27, domenica 28 e lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

Visita guidata e calice di benvenuto

VILLA VASI _ San Mauro, Gorizia

Sabato 27 maggio dalle ore 10.30 alle ore 15.30

- Storia e presentazione dell'azienda
- Visita in vigneto panoramico con accenno alle lavorazioni del momento
- Visita in cantina
- Degustazione dei 3 vini tipici del territorio abbinati a prodotti gastronomici
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria
- Piatto Cantine Aperte Villa Vasi: affettati misti
 - Costo: 20 euro

Ore 19.00 Cena con Il vignaiolo

- Chef Chiara Canzonieri
- Il Benvenuto della casa attorno al Braciere: lecca lecca di frico, polenta tradizionale e formaggio fuso abbinato alla Ribolla Gialla
- La Tartara di Manzetta battuta al coltello, uovo marinato e la focaccia all'olio
- Sufflè alle erbe spontanee e zabaione salato Abbinato al Friulano
- Il frico in un bottone: pasta fresca ripiena di morbido frico, spuma di montasio e croccante di patate e frico abbinato all'Autoktona
- Degustando attorno al braciere: Il diaframma di manzetta nostrana CBT con patate e verdure alla brace abbinato a Rosso Sabotin
- Semifreddo al miele millefiori di casa con il caffè

Costo: 55 euro

Domenica 28 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Storia e presentazione dell'azienda
- Visita in vigneto panoramico con accenno alle lavorazioni del momento
- Visita in cantina

- Degustazione dei 3 vini tipici del territorio abbinati a prodotti gastronomici
- Costo: 15 euro
- Prenotazione consigliata
- Piatto Cantine Aperte Villa Vasi
 - Prosciutto cotto nel pane, frittata alle erbe, pancetta, formaggi e asparagi con uovo
 - Abbinamento a un calice
 - Costo: 20 euro

Lunedì 29 maggio dalle 10.00 alle 18.00

- Storia e presentazione dell'azienda
- Visita in vigneto panoramico con accenno alle lavorazioni del momento
- Visita in cantina
- Degustazione dei 3 vini tipici del territorio abbinati a prodotti gastronomici
- Costo: 15 euro
- Prenotazione obbligatoria