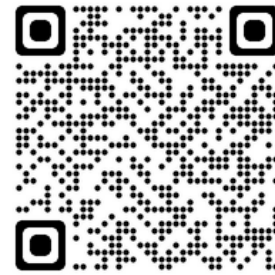


"Il Collio"

All'estremo lembo nordorientale d'Italia, in quel Friuli Venezia Giulia dalle zone vitivinicole più pregiate del mondo. Vi portiamo a conoscere la Cantina Produttori Cormòns, nata alla fine degli anni Sessanta per la lungimiranza di alcuni viticoltori cormonesi, che hanno voluto fare tesoro di tradizioni secolari, appassionati che, sostennero da principio che il futuro della vite e del vino non era legato a effimere mode, ma alla tenace valorizzazione del proprio territorio. Visiteremo la città di Gorizia, e poi Oslavia dove antiche tradizioni continuano a vivere grazie alla tenacia di Josko Gravner. Gigantesche anfore interrate che, per secoli e ancor oggi, costituiscono il metodo di vinificazione georgiano "per macerazione". Un luogo ricco di fascino e storia a due passi da Gorizia dove il tempo pare essersi fermato. visiteremo altre due aziende a Dolegna del Collio a San Floriano del Collio. Pranzo in un ristorante del Collio.

I "Colli Orientali del Friuli" Corno di Rosazzo- Abbazia di Rosazzo, Spessa e Cividale (con visita alla città). Nel percorso visiteremo un paio di cantine famose: Collavini il signore del ribolla grazie alla Dedizione, amore per la terra e continua ricerca della qualità: è questo il trionfo su cui si basa la tradizione di famiglia Collavini. Fin dal lontano 1896, anno di fondazione dell'azienda vitivinicola, Collavini è un racconto di passione, forte legame al territorio ed instancabile spinta innovativa. Canali espressivi di tali valori sono i vini e gli spumanti della produzione, scandita dall'alternanza delle stagioni tra i vigneti di Corno di Rosazzo e una a Nimis (per il Picolit). Sull'origine del Picolit non si conoscono notizie precise anche se il botanico settecentesco Galesio sostiene che deriva da una vite selvatica, nota già nella Roma imperiale, che i coltivatori attratti dalla fragranza e dolcezza degli acini, hanno allevato e vinificato. Nel XVII secolo il conte Fabio Asquini, dopo aver affinato le tecniche enologiche relative alla sua produzione e averlo trasformato in bevanda irrinunciabile nei banchetti della corte Asburgica, iniziò la sua commercializzazione in tutta Europa, creando addirittura un marchio e una bottiglia ad hoc, che lo resero noto in numerosi ambienti nobiliari di Londra, Parigi, Vienna, Mosca e alla Corte Papale, e fecero sì che il Picolit raggiungesse un valore molto superiore a quello degli altri vini bianchi.



Min 20 pax

bambini fino a 6 anni gratis

€ 75,00

The "Collio".

At the extreme north-eastern edge of Italy, is Friuli Venezia Giulia with the most prestigious wine-growing areas in the world. We take you to experience the Cantina Produttori Cormòns, established in the late sixties from the foresight of some Cormonese winemakers, who wanted to treasure centuries-old traditions, passionate who, from the beginning argued that the future of vines and wine was not linked to ephemeral fashions, but to the tenacious enhancement of one's territory. We will visit the city of Gorizia, and then Oslavia where ancient traditions continue to live thanks to the tenacity of Josko Gravner. Gigantic underground amphorae that, for centuries and still today, constitute the Georgian method of vinification "by maceration". A place full of charm and history a stone's throw from Gorizia where time seems to have stopped. We will visit two other farms in Dolegna del Collio in San Floriano del Collio. Lunch in a Collio restaurant.

"Colli Orientali del Friuli" Corno di Rosazzo - Abbey of Rosazzo, Spessa and Cividale (with a visit to the city). On the way we will visit a couple of famous wineries: Collavini the lord of ribolla thanks to Dedication, love for the land and continuous search for quality: this is the trinomial on which the Collavini family tradition is based. Since 1896, the year the winery was founded, Collavini has been a tale of passion, a strong bond with the territory and a tireless drive for innovation. Channels expressing these values are the wines and sparkling wines of our production, marked by the alternation of the seasons in the Corno di Rosazzo vineyards. and one in Nimis (for Picolit). No precise information is known about the origin of Picolit even if the eighteenth-century botanist Galesio claims that it derives from a wild vine, known already in imperial Rome, that growers were attracted by the fragrance and sweetness of the berries, they bred and vinified. In the seventeenth century, Count Fabio Asquini, after having refined the oenological techniques related to its production and having transformed it into an indispensable drink at the banquets of the Habsburg court, began its marketing throughout Europe, even creating a brand and an ad hoc bottle, which they made known in the numerous noble circles of London, Paris, Vienna, Moscow and the Papal Court, and made Picolit reach a much higher value than that of other white wines.