



FRIULI



GRAVE

Consorzio
Tutela Vini DOC
Friuli Grave



Consorzio
Tutela Vini DOC
Friuli Grave





CONSORZIO

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

Il Consorzio per la Tutela dei Vini DOC "Friuli Grave", costituito nel 1972, ha tra i principali obiettivi la promozione e la conoscenza del territorio nonché la valorizzazione dei propri vini.

I riconoscimenti ottenuti negli ultimi anni sono il risultato di diversi fattori: la razionalità dei nuovi impianti, le moderne tecniche culturali, la selezione dei vitigni più adatti all'ambiente di coltivazione e, soprattutto, la lungimiranza dei produttori.

Essi, interpretando correttamente lo spirito della Denominazione, hanno scelto principalmente la qualità, valorizzando così la loro produzione e contribuendo a diffonderne la conoscenza. La zona DOC "Friuli Grave", la più estesa del Friuli Venezia Giulia, negli ultimi anni ha ottenuto molti successi e consensi. Tutto questo per merito sia dei viticoltori, sempre più impegnati nel rigoroso rispetto delle regole di produzione al fine di ottenere vini di assoluta qualità, sia per l'interazione tra terreno, clima e vitigno che favorisce un terroir unico e irripetibile.

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

Questa pubblicazione si propone come uno strumento per far conoscere le cantine e i vini, oltre le innumerevoli ricchezze che il territorio possiede.

Il nostro augurio è che il lettore trovi in queste pagine informazioni utili che possano far meglio conoscere il valore della produzione delle "Grave".

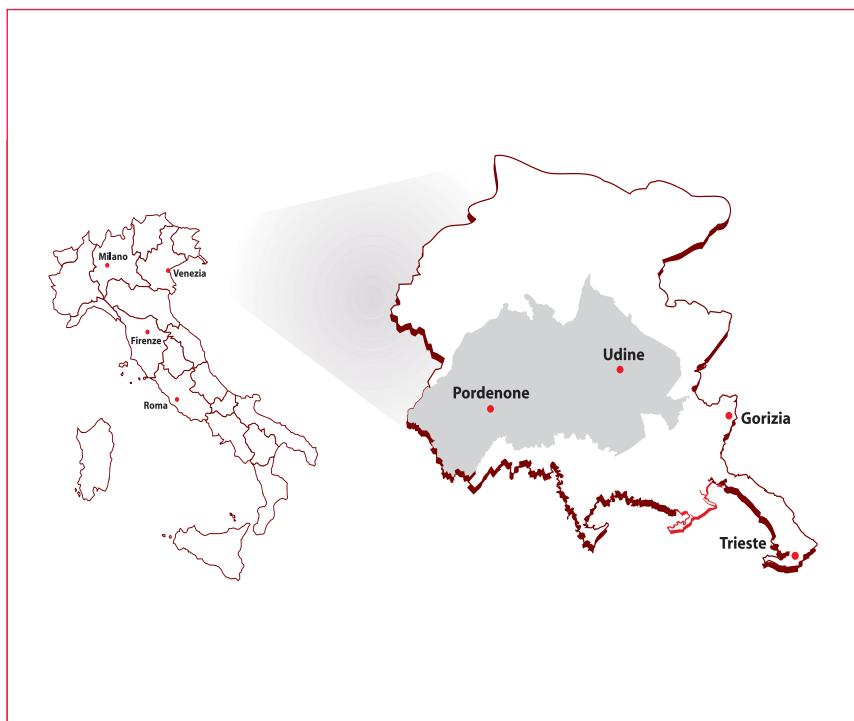
IL TERRITORIO

La DOC "Friuli Grave" si estende su una superficie di circa 7.500 ettari a cavallo del fiume Tagliamento, tra le province di Pordenone e Udine, in Friuli Venezia Giulia. L'alta pianura friulana, a ridosso dell'arco prealpino, è caratterizzata da un paesaggio naturale di spiccata originalità: i "Magredi" o "Grave".

Si tratta di un'ampia zona formata dalle alluvioni dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento che, nel corso dei millenni, hanno depositato enormi quantitativi di materiale calcareo-dolomitico strappati alla montagna dalla violenza delle acque e trascinati a valle lungo il loro alveo.

L'intera pianura è formata da terreno di origine alluvionale, grossolano nella parte più settentrionale della DOC, più minuto man mano che i fiumi proseguono il loro corso.

Le montagne, oltre ad aver dato origine al terreno delle "Grave", la riparano dai venti freddi provenienti dal nord. Questo fatto, insieme all'effetto benefico del mare Adriatico, ha concorso alla creazione di un clima particolarmente adatto alla coltivazione delle viti. Vi è però un'altra ragione che rende le "Grave" adatte ad una produzione di qualità: il terreno, caratterizzato da una ampia superficie sassosa, esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte favorendo così uve con una spiccata dotazione di aromi e vini profumati ed eleganti.





I VINI

Con circa 300.000 hl. la zona DOC "Friuli Grave" si pone al primo posto tra le Denominazioni regionali con oltre il 50% della produzione.

Nelle "Grave", come in tutta la viticoltura friulana, il vino porta il nome del vitigno dal quale ha origine. I vini delle varietà a bacca bianca si presentano freschi, fruttati ed eleganti; i rossi armonici e profumati da giovani, pieni e strutturati se invecchiati. Per facilitare la scelta e gli abbinamenti con i piatti tipici della cucina friulana proponiamo di seguito alcuni suggerimenti per gustare al meglio la nostra pregiata produzione.



EYOTERIA



CHARDONNAY:

Frittata alle erbe
Montasio mezzano

FRIULANO:

Frico con patate
Gnocchi ripieni con susine
Prosciutto crudo
Salame d'oca
Uova e asparagi

PINOT BIANCO:

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

PINOT GRIGIO:

Crostacei e molluschi
Ricotta affumicata
Trota leggermente affumicata

SAUVIGNON:

Cjarsons alle erbe
Frittata alle erbe
Risotto di mare

TRAMINER AROMATICO:

Montasio stagionato
Salame d'oca

VERDUZZO FRIULANO:

Asparago bianco e selvatico
Montasio stagionato

I VINI BIANCHI

I VINI ROSSI

CABERNET FRANC:

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

CABERNET SAUVIGNON:

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

MERLOT:

Baccalà
Cestini di frico ripieni
Guanciale e ossocollo
Muset e brovade
Oca
Orzo e fagioli
Polenta condita
Salsiccia e fagioli
Stinco con patate

PINOT NERO:

Anguilla in umido
Lumache in umido
Montasio mezzano
Petina

REFOSCO DAL PEDUNCOLATO ROSSO:

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





Welcome to the land of the “Friuli Grave” DOC wines, an almost paradisiac spot in the heart of the Friuli region in North East Italy: an area known to be rich in traditions, colours, aromas and flavours.

The Consortium of “Friuli Grave” DOC Wines was founded in 1972 with the aim promoting the territory and its wines.

The success of Friuli wines in recent years is a result of a number of factors: the efficiency of new machinery, the implementation of modern viticulture techniques, the selection of varieties best adapted to the environment and above all the farsightedness of the local wine producers.

Having correctly interpreted the spirit of the appellation, the region's wine producers following a policy of quality thereby contributing to the region's reputation for making outstanding wines.

Besides being the largest DOC area in the region, the “Friuli Grave” appellation has also enjoyed great success and recognition in recent years. This is due to both the vine-growers, who have always shown the strictest respect for the production regulations set out to ensure the wines are the highest quality, as well as the interaction between soil, climate and grape varieties that make this area unique.

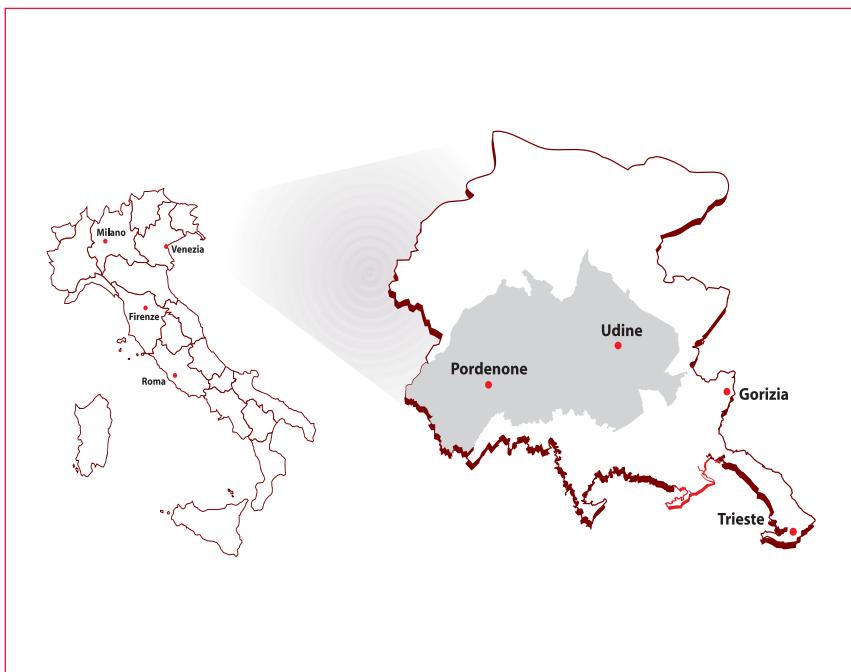
The combination of wineries immersed in beautiful countryside dotted with castles, Venetian villas and medieval towns and villages, makes “Friuli Grave” a popular destination for wine tourists looking to explore new regions and discover the culture and traditions of the area.

THE TERRITORY

The “Friuli Grave” DOC appellation covers about 7,500 hectares on both sides of the Tagliamento River in the provinces of Pordenone and Udine in the Friuli Venezia Giulia region. The high Friuli plain, sheltered by the Alpine foothills, has a particularly original landscape marked with stony soils called “Magredi” (areas closer to the rivers with lots of alluvial deposits) or “Grave”. This large area was formed by alluvial matter that the Meduna, Cellina and Tagliamento rivers washed down from the Alps.

Over thousands of years, these rivers deposited enormous quantities of calcareous-dolomitic material that had been gouged out of the mountains by violent waters and washed along the course of their riverbeds. The entire plain is made of alluvial soils with large deposits in the northernmost segment of the DOC area becoming ever finer downriver. As well as being the source of the distinctive pebbly soil of the “Grave” area, the nearby mountains protect the valley from icy winds blowing from the north.

This aspect, along with the mitigating influence of the Adriatic Sea, has created a climate that is particularly suitable for viticulture. However, there is another reason why the “Grave” area is able to produce wines of such high quality: the pebbles and stones that lie on the surface of the soils enhance the differences between night time and day time temperatures, reflecting light during the day and storing heat to release it at night. This enhances the ripening of the grapes and the development sugar and aromatic components. The results are intense and elegant wines.





THE WINES

Producing approx. 300,000 hectolitres of wine per year, "Friuli Grave" DOC is the largest appellation in Friuli Venezia Giulia accounting for more than 50% of the region's wine production. In the "Grave" area, just as in the rest of Friuli, wines bear the names of the varieties from which they are made. Wines made from white varieties are fresh, fruity and elegant whilst the reds are harmonious and aromatic when young and intense and full-bodied when aged.

In the following pages you will find some food and wine pairing suggestions with dishes from our local Friuli cuisine so that you can enjoy our wines at their best.





CHARDONNAY:

Frittata alle erbe (*Omelet with herbs*)
Montasio mezzano (*Montasio cheese*)

FRIULANO:

Frico con patate
(*Cheese omelet with potatoes*)
Gnocchi ripieni con susine
(*Stuffed gnocchi with plums*)
Prosciutto crudo (*Cured ham*)
Salame d'oca (*Goose salame*)
Uova e asparagi (*Eggs and asparagus*)

PINOT BIANCO:

Fritto misto di pesci (*Mixed fried fish*)
Orata, branzino, rombo
(*Gilt-head bream, sea bass and turbot*)
Salame di trota (*Trout salame*)

PINOT GRIGIO:

Crostacei e molluschi
(*Crustaceans and mollusks*)
Ricotta affumicata
(*Smoked ricotta*)
Trota leggermente affumicata
(*Lightly smoked trout*)

SAUVIGNON:

Cjarsons alle erbe (*Ravioli with herbs*)
Frittata alle erbe (*Omelet with herbs*)
Risotto di mare (*Seafood risotto*)

TRAMINER AROMATICO:

Montasio stagionato
(*Aged Montasio cheese*)
Salame d'oca (*Goose salame*)

VERDUZZO FRIULANO:

Asparago bianco e selvatico
(*White and wild asparagus*)
Montasio stagionato
(*Aged Montasio cheese*)

WHITE WINES

RED WINES

CABERNET FRANC:

Cinghiale in umido (*Wild boar stew*)
Manzo e patate (*Beef and potatoes*)
Petina

CABERNET SAUVIGNON:

Anatra al forno (*Oven-roasted duck*)
Anguilla allo spiedo (*Spit-roasted eel*)
Coniglio in umido (*Stewed rabbit*)
Pennuti di palude (*Water fowl*)
Radicchio con ciccioli (*Chicory with pig fat*)

MERLOT:

Baccalà (*Dried cod*)
Cestini di frico ripieni
(*Filled cheese baskets*)
Guanciale e ossocollo
(*Pig cheeks and neckbone*)
Oca (*Goose*)
Orzo e fagioli (*Barley and beans*)
Salsiccia e fagioli (*Sausage and beans*)
Stinco con patate (*Shin with potatoes*)

PINOT NERO:

Anguilla in umido (*Stewed eel*)
Lumache in umido (*Stewed snails*)
Montasio mezzano (*Montasio cheese*)
Petina

REFOSCO DAL PEDUNCOLATO ROSSO:

Carni alla griglia (*Grilled meats*)
Capriolo in umido (*Stewed roebuck*)
Salame all'aceto (*Salame with vinegar*)
Stracotto d'asino (*Slow-cooked donkey*)



FRIULI GRAVE

DIE GENOSSENSGESELLSCHAFT

Willkommen im Land der DOC-Weine „Friuli Grave“, einer glücklichen Insel im Herzen des Friaul, mit ihrem Reichtum an Traditionen, Farben und Aromen.

Das 1972 gegründete Genossenschaft zum Schutz des Doc „Friuli Grave“ hat die Aufgabe, die Region, die Bekanntheit und die Wertschätzung ihrer Weine zu fördern. Die Erfolge der letzten Jahre sind das Ergebnis mehrerer Faktoren: systematische Anlage neuer Weingärten nach aktuellen Erkenntnissen, moderne Reberziehungsformen, Selektion geeigneter Sorten in Bezug auf unser Klima und den Boden und vor allem die Aufgeschlossenheit der Produzenten. Entsprechend dem Grundgedanken des DOC-Disziplinars haben sie sich der Qualitätsproduktion verpflichtet und damit ihre Erzeugnisse aufgewertet und den guten Ruf ihrer Region gefestigt.

Das DOC-Weinbaugebiet „Friuli Grave“ ist nicht nur das größte im Friaul, sondern auch jenes, das in den letzten Jahren die meisten Erfolge verzeichnen und Auszeichnungen einfahren konnte. Es ist dies ein Verdienst der Weinbauern, die kompromisslos nach strengen Kriterien arbeiten, um Weine von sehr hoher Qualität erzeugen zu können.

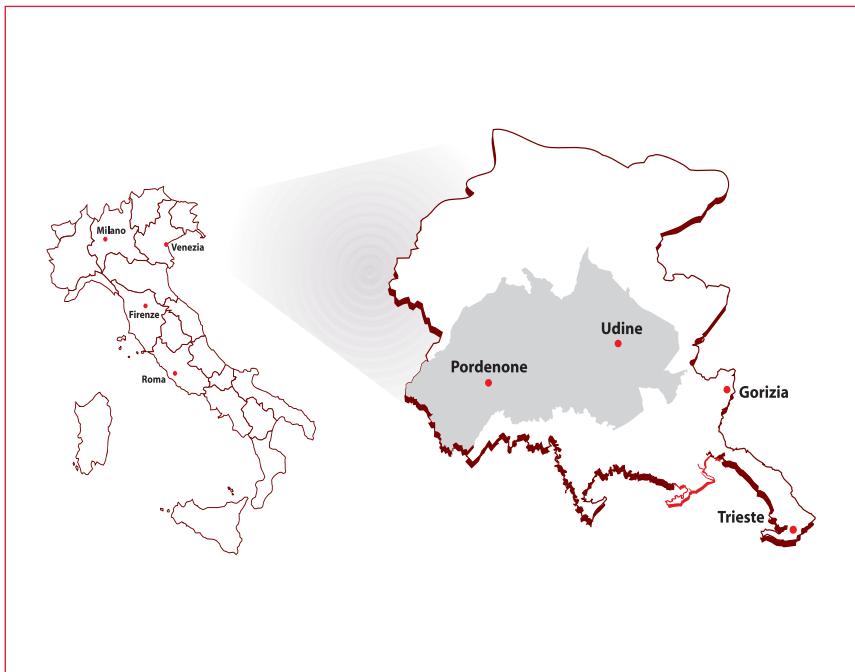
Die Harmonie von Weingütern und faszinierender Landschaft, geprägt von Schlössern, venezianischen Villen und mittelalterlichen Dörfern macht die „Grave“ zu einem bevorzugten Ziel des Önotourismus, dessen Anhänger neue Gebiete kennen lernen und die Kultur und typischen Traditionen der Dörfer entdecken wollen. Dieser Führer soll helfen, die Weingüter und Weine sowie die unzähligen Reichtümer dieses Gebietes bekannt zu machen. Unser Wunsch und Ziel ist es, dass der Leser auf diesen Seiten angeregt wird, tiefer in die Region „Grave“ einzudringen und ihre Erzeugnisse zu finden und zu genießen.

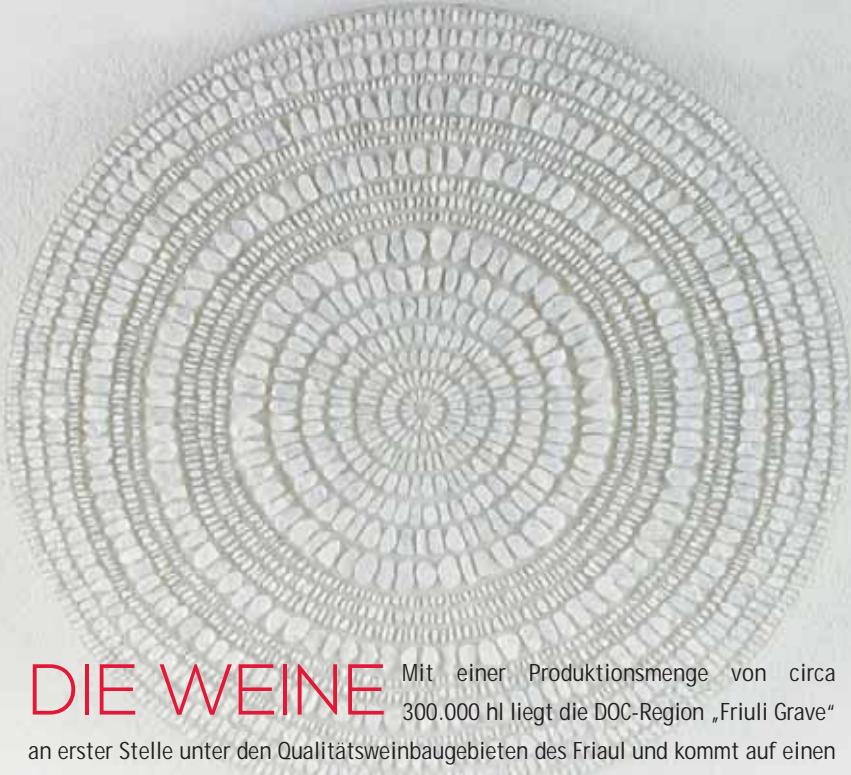
DAS GEBIET

Das DOC-Weinbaugebiet „Friuli Grave“ erstreckt sich über eine Fläche von circa 7.500 Hektar entlang des Flusses Tagliamento, über die Provinzen Pordenone und Udine, in Friaul Julisch Venetien.

Die Friauler Hochebene liegt hinter dem Voralpenbogen und lässt sich darstellen als eine Naturlandschaft von seltener Ursprünglichkeit: „Magredi“ oder „Grave“. Es handelt sich um ein weites Land das gestaltet wurde durch die Anschwemmungen der Flüsse Meduna, Cellina und Tagliamento. Im Lauf der Jahrtausende haben sie durch die Kraft ihrer Wässer riesige Mengen an kalkreichem Material aus den Dolomiten gerissen und in die Täler entlang ihrer Flussbetten hinunter getragen.

Die gesamte Ebene ist ein aus diesen Sedimenten gebildetes Schwemmland und zwar grobsteinig im nördlichen Teil des DOC-Gebietes und feinkörniger je weiter die Flüsse ihrem Weg folgen bis in die unmittelbare Nähe zur Küste. Die Berge haben aber nicht nur den Boden der „Grave“ geprägt, sie schützen es auch vor den kalten Winden aus dem Norden. Dieser Umstand bewirkt zusammen mit dem günstigen Einfluss der nahen Adria ein für den Weinbau ganz besonders günstiges Klima. Es gibt jedoch noch einen weiteren Grund, weshalb die Region „Grave“ für die Erzeugung hoher Qualitäten prädestiniert ist: der von zahlreichen Steinen überzogene Boden übt in zweifacher Hinsicht einen positiven Effekt auf die Reben aus: die tagsüber von den Steinen gespeicherte Wärme wird nachts wieder reflektiert und begünstigt somit ein größeres Aromareichtum der Trauben.





DIE WEINE

Mit einer Produktionsmenge von circa 300.000 hl liegt die DOC-Region „Friuli Grave“ an erster Stelle unter den Qualitätsweinbaugebieten des Friaul und kommt auf einen Anteil von über 50% der gesamten Weinmenge.

In den „Grave“ trägt der Wein, so wie im gesamten Friaul, den Namen der Rebsorte aus der er gewonnen wurde. Die Weissweine präsentieren sich typischerweise frisch, fruchtig und elegant. Sie ermüden nicht die Geschmacksnerven durch übertriebenen Aromen. Die Rotweine zeigen sich harmonisch, von gutem Körper, würzig als Jungweine und strukturierter, tiefgründiger als gereifte Weine.





CHARDONNAY:

- Frittata alle erbe (*Kräuteromelett*)
Montasio mezzano (*Montasio Käse*)
- FRIULANO:**
- Frico con patate
(*Frico mit Kartoffeln*)
Gnocchi ripieni con susine
(*mit Pflaumen gefüllte Gnocchi aus Carnia*)
Prosciutto crudo (*roher Schinken*)
Salame d'oca (*Gänsesalami*)
Uova e asparagi (*Eier und Spargel*)

PINOT BIANCO:

- Fritto misto di pesce (*gebackener Fisch*)
Orata, branzino, rombo
(*Dorade, Wolfsbarsch, Steinbutt*)
Salame di trota (*Forellensalami*)

SAUVIGNON:

- Cjarsons alle erbe
(*Kräuterravioli aus Carnia*)
Frittata alle erbe (*Kräuteromelett*)
Risotto di mare (*Fischrisotto*)

TRAMINER AROMATICO:

- Montasio stagionato
(*gereifter Montasiokäse*)
Salame d'oca (*Gänsesalami*)

VERDUZZO FRIULANO:

- Asparago bianco e selvatico
(*weisse und wilde Spargel*)
Montasio stagionato
(*gereifter Montasiokäse*)

WEIßWEINE

ROTWEINE

CABERNET FRANC:

- Cinghiale in umido (*Wildschweinragout*)
Gnocchi di pane (*Brotknödel*)
Manzo e patate (*Rindfleisch mit Kartoffeln*)
Pasta e fagioli (*Bohnensuppe mit Nudeln*)
Petina
Salame (*Salami*)

MERLOT:

- Baccalà (*Stockfisch*)
Cestini di frico ripieni
(*gefüllte Frico-Körbchen*)
Guanciale e ossocollo
(*Schweinsbacke und gerollter Schweinespeck*)
Muset e brovade
(*Presswurst mit Rotwein-Kohlrabi*)
Oca (*Gans*)
Orzo e fagioli (*Gersten und Bohnensuppe*)
Polenta condita (*gewürzte Polenta*)
Salsiccia e fagioli (*Wurst mit Bohnen*)
Stinco con patate
(*Schweinshaxe mit Kartoffeln*)

PINOT NERO:

- Anguilla in umido (*geschmorte Aal*)
Lumache in umido
(*Weinbergscheneckenragout*)
Montasio mezzano (*Montasio Käse*)
Petina

REFOSCO DAL PEDUNCOLATO ROSSO:

- Capriolo in umido (*Rehragout*)
Carni alla griglia (*Grilladen*)
Porcina (*Kesselfleisch*)
Salame all'aceto (*gekochte Salami in Essig*)
Sfilacci di cavallo (*Pferdefleischstreifen*)
Stracotto d'asino (*Eselschmorfleisch*)

CABERNET SAUVIGNON:

- Anatra al forno (*gebratene Ente*)
Anguilla allo spiedo (*Aal vom Spieß*)
Coniglio in umido (*Kaninchenragout*)
Muset e brovada
(*Presswurst mit Rotwein-Kohlrabi*)
Radicchio con ciccioli (*Radicchio mit Griebe*)



	LE DUE TORRI
	LE MONDE
ALBINO ARMANI	PIERA MARTELLOZZO
ANTONUTTI	PIGHIN
ARCANIA	PITARS
AZIENDA DEL POGGIO	PRINCIPI DI PORCIA E BRUGNERA
AZZANO	QUINTA DELLA LUNA
BIANCHI	SAN SIMONE
BORGÒ DELLE OCHE	SBAIZ
BRAIDOT	STOCCH
BULFON	TENUTA BOSCO ALBANO
BUTUSSI	TENUTA FERNANDA CAPPELLO
CA' DE MOCENIGO	TENUTA PINNI
CABERT - CANTINA DI BERTIOLI	TENUTE TOMASELLA
CANTINA DI SACILE E FONTANAFREDDA	TERRE ROSSE
CANTINA RAUSCEDO	VENDRAME - VIGNIS DEL DOGE
CASULA	VIGNETI PITTARO
COL LONGONE	VIGNETI RAPAVIS
CONTE BRANDOLINI	VIGNETI TASSAN
CONTI GIGLIOLI	VIGNETI TORRE ORIENTALE - PECOL BOIN
DE LORENZI	VILLABLAR
DI LENARDO	VINI BERTOJA
DRIUTTI	VISTORTA
FERRIN	
FORCHIR	
FOSSA MALA	
FURLAN - CASTELCOSA	
GELISI	
I MAGREDI	
LA DELIZIA	





ALBINO
ARMANI

antonutti

Vini dal 1921



ARCANIA
VINO BIOLOGICO

**AZIENDA
del
POGGIO**



Albino Armani

Via Nazionale, 16 - 33090 Segnals (PN)
Tel. +39 045 7290033 - Fax +39 045 7290023
info@albinoarmani.com - www.albinoarmani.com

Notes

Antonutti

Via D'Antoni, 21 - 33037 Colloredo di Prato (UD)
Tel. +39 0432 662001 - Fax +39 0432 662002
info@antonuttivini.it - www.antonuttivini.it

Notes

Arcania

Loc. Arcano Superiore, 11/C - 33030 Rive d'Arcano (UD)
Tel./Fax +39 0432 809500
info@castellodiarcano.it - www.castellodiarcano.it

Notes

Azienda del Poggio

Via San Clemente, 1 - 33034 Fagagna (UD)
Tel./Fax +39 0432 677357
info@aziendadelpoggio.it - www.aziendadelpoggio.it

Notes

Azzano

Via Crimea, 69 - 33050 Percoto (UD)
Tel./Fax +39 0432 676109
azzanofabrizio@libero.it

Notes



Bianchi

Piazzale Colloredo, 3 - 33078 Prodolone di S. Vito al Tagliamento (PN)
Tel. +39 0434 80431 - Fax +39 0434 879013
info@bianchieri.com - www.bianchieri.com

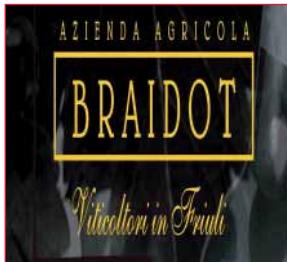
Notes



Borgo delle Oche

Borgo Alpi, 5 - 33098 Valvasone (PN)
Tel. +39 0434 840640 - Fax +39 0434 899211
info@borgodelleoche.it - www.borgodelleoche.it

Notes



Braido

Viale Palmanova, 20/B - 34076 Versa di Romans d'Isonzo (GO)
Tel. +39 0481 908970 - Fax +39 0481 950022
info@matteobraido.it - www.matteobraido.it

Notes



I VINI DI EMILIO BULFON

Bulfon

Via Roma, 4 - 33090 Valeriano (PN)
Tel. +39 0432 950061 - Fax +39 0432 950921
bulfon@bulfon.it - www.bulfon.it - www.bulfonagriturismo.com

Notes



VALENTINO
BUTUSSI
Corno di Rosazzo

Butussi

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

Notes





Ca' de Mocenigo

Via N. Sauro, 7 - 33070 Fratta di Caneva (PN)
Tel./Fax +39 0434 79214
info@cademocenigo.it - www.cademocenigo.it

Notes



Cabert - Cantina di Bertiolo

Via Madonna, 27 - 33032 Bertiolo (UD)
Tel. +39 0432 917434 - Fax +39 0432 917768
info@cabert.it - www.cabert.it

Notes



Cantina di Salice e Fontanafredda

Via Brigata Osoppo, 174 - 33074 Vigonovo di Fontanafredda (PN)
Tel. +39 0434 99101 - Fax +39 0434 999827
sacile.fontanafredda@libero.it

Notes



CANTINA RAUSCEDO

Cantina Rauscedo

Via del Sile, 16 - 33095 Rauscedo di San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. +39 0427 94020 - Fax +39 0427 94374
info@cantinarauscedo.com - www.cantinarauscedo.com

Notes



CASULA

Casula

Via San Vito, 70 - 33080 Rivatte di Fiume Veneto (PN)
Tel./Fax +39 0434 564902
info@vinicasula.com - www.vinicasula.com

Notes



COL LONGONE

Col Longone

Via Longone, 14 - 33070 Sarone di Caneva (PN)
Tel. +39 0434 77189 - Fax +39 0434 778777
vigneti@col-longone.com - www.col-longone.com

Notes



Conte Brandolini
D' ADDA

Conte Brandolini

Via Vistorta, 82 - 33077 Vistorta di Sacile (PN)
Tel. +39 0434 71135 - Fax +39 0434 734878
vistorta@vistorta.it - www.vistorta.it

Notes



Conti Giglioli

Viale XXXIII Marzo 1848, 19 - 33100 Udine (UD)
Tel. +39 0432 883553 - Fax +39 0432 883791
contigiglioli@tin.it

Notes



De Lorenzi

Via Pordenone, 25 - 33176 Pravisdomini (PN)
Tel. +39 0434 644168 - Fax +39 0434 645935
info@delorenzivini.com - www.delorenzivini.com

Notes



Di Lenardo

Piazza Battisti, 1 - 33050 Ontagnano di Gonars (UD)
Tel. +39 0432 928633 - Fax +39 0432 923375
info@dilenardo.it - www.dilenardo.it

Notes



Driutti

Via della Muraglia, 16 - 33044 Manzano (UD)
Tel. +39 0432 740832 - Fax +39 0432 937374
agriturismo@driutti.it - www.driutti.it

Notes

Ferrin

Loc. Casali Maione, 8 - 33030 Buggnins di Camino al Tagliamento (UD)
Tel. +39 0432 919106 - Fax +39 0432 919949
info@ferrin.it - www.ferrin.it

Notes



Forchir

Via Ciasutis, 1/B - 33095 Provesano di San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. +39 0427 96037 - Fax +39 042796038
forchir@forchir.it - www.forchir.it

Notes



Fossa Mala

Via Bassi, 81 - 33080 Fiume Veneto (PN)
Tel. +39 0434 957997 - Fax +39 0434 953898
info@fossamala.it - www.fossamala.it

Notes



Furlan - Castelcosa

Via Palazzo, 1 - 33095 Cosa di San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. +39 0427 96134 - Fax +39 0427 96702
info@castelcosa.com - www.castelcosa.com

Notes

Questa pietra rende preziosi i nostri vini.

This stone makes our wines shine.

Dieser Stein veredelt unsere Weine.



Friuli Grave.

Dove "i sassi" diventano pietre preziose.

Abbiamo un terreno difficile ma unico. Una vasta distesa sassosa denominata "GRAVE" che esalta l'escursione termica tra il giorno e la notte. Così le nostre uve traggono profumi pieni e più intensi.

Ora che anche voi conoscete il segreto degli aromi esclusivi dei nostri vini, quando li assaggerete non resterete di sasso!

Friuli Grave.

Where stones make jewels.

We have a complex but unique land: Grave is a vast area with gravelly soil that exaggerates the difference between nighttime and daytime temperatures and give our grapes intense aromas.

Now you know the secret behind our wines, you won't want to leave any stone unturned.



Friuli Grave.
Wo „Steine“ sich in „Edelsteine“ verwandeln.

Wir haben einen einzigartigen aber auch schwierigen Boden. Das weitreichende und von Steinen durchzogene „Grave“ Gebiet ist von der Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht begünstigt. Unsere Trauben gewinnen somit einen volleres und intensiveres Bouquet.

Nun kennen auch Sie das Geheimnis der exklusiven Aromen unserer Weine und wenn Sie sie versuchen, werden Sie nicht „versteinern“.



Consorzio Tutela
Vini Doc

www.docfriuligrave.com



Gelisi

Via Pola, 5 - 33080 Villotte di San Quirino (PN)
Tel. +39 0434 91051 - Fax +39 0434 917916
robertagel@virgilio.it - www.gelisi.it

Notes



I Magredi

Via del Sole, 15 - 33095 Domanins di San Giorgio della Richinvelda (PN)
Tel. +39 0427 94720 - Fax +39 0427 948021
info@imagredi.com - www.imagredi.com

Notes



La Delizia

Via Udine, 24 - 33072 Casarsa della Delizia (PN)
Tel. +39 0434 869564 - Fax +39 0434 868823
info@ladelizia.com - www.ladelizia.com

Notes



Le Due Torri

Via S. Martino, 19 - 33040 Corno di Rosazzo (UD)
Tel./Fax +39 0432 759150
info@le2torri.com - www.le2torri.com

Notes



Le Monde

Le Monde

Via Garibaldi, 2 - 33080 Prata di Pordenone (PN)
Tel. +39 0434 622087 - Fax +39 0434 626096
info@lemondewine.com - www.lemondewine.com

Notes



Piera Martellozzo

Via Pordenone, 33 - 33080 San Quirino (PN)
Tel. +39 0434 963100 - Fax +39 0434 963115
welcome@martellozzo.com - www.pieramartellozzo.com

Notes



Pighin

Viale Grado, 11/1 - 33050 Risano di Pavia di Udine (UD)
Tel. +39 0432 675444 - Fax +39 0432 675999
info@pighin.com - www.pighin.com

Notes



PITARS
Dignetti di famiglia in Friuli

Pitars

Via Tonello, 10/A - 33098 San Martino al Tagliamento (PN)
Tel. +39 0434 88078 - Fax +39 0434 889900
info@pitars.it - www.pitars.it

Notes



Principi di Porcia
dal 1181
VINI DA AGRICOLTURA SOSTENIBILE

Principi di Porcia e Brugnera

Via Zuiano, 29 - 33082 Azzano Decimo (PN)
Tel. +39 0434 631001 - Fax +39 0434 631031
porcia@porcia.com - www.porcia.com

Notes



QUINTA DELLA LUNA

Quinta della Luna

Via Nannavecchia, 75 - 33080 San Foca (PN)
Tel./Fax +39 0434 91185
info@quintadellaluna.it - www.quintadellaluna.it

Notes

San Simone

DAL 1915



San Simone

VINI FRIULANI

San Simone

Via Prata, 30 - 33080 Porcia (PN)
Tel. +39 0434 578633 - +39 Fax 0434 578383
info@sansimone.it - www.sansimone.it

Notes

Sbaiz

Via I. Nievo, 1/A - 33030 Glaunicco di Camino al Tagliamento (UD)
Tel. +39 0432 919215
info@sbaizvini.it - www.sbaizvini.it

Notes

stocco
CC
C

Stocco

Via Casali Stocco, 12 - 33050 Bicinicco (UD)
Tel. +39 0432 934906 - Fax +39 0432 994982
info@vinistocco.it - www.vinistocco.it

Notes

BOSCO ALBANO
TENUTA

Tenuta Bosco Albano

Via Bosco di Cecchini, 27/b - 33087 Pasiano di Pordenone (PN)
Tel. +39 0434 628678 - Fax +39 0434 628617
tenuta@boscoalbano.com - www.boscoalbano.com

Notes

FERNANDA CAPP ELLO

Tenuta Fernanda Cappello

Strada di Sequals, 15 - 33090 Sequals (PN)
Tel./Fax +39 0427 93291
info@fernandacappello.it - www.fernandacappello.it

Notes



Tenuta Pinni

Via Sant'Osvaldo, 3 - 33098 San Martino al Tagliamento (PN)
Tel./Fax +39 0434 899464
info@tenutapinni.com - www.tenutapinni.com

Notes



Tenute Tomasella

Via Rigole, 103 - 31040 Mansuè (TV)
Tel. +39 0422 850043 - Fax +39 0422 850962
cantina@tomasella.it - www.tenute-tomasella.it

Notes



Terre Rosse

Via XXV Aprile, 24 - 33050 Cuccana di Bicinicco (UD)
Tel./Fax +39 0432 990102
adamolestani@gmail.com - www.terrerosse.fvg.it

Notes

VENDRAME VIGNIS DEL DOGE



Vendrame - Vignis del Doge

Via Cartiera, 14/B - 33033 Passariano di Codroipo (UD)
Tel./Fax +39 0432 906642
info@vendrame-vignis.it - www.vendrame-vignis.it

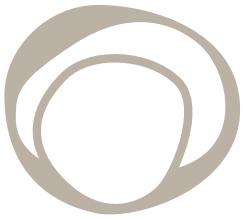
Notes



Vigneti Pittaro

Via Udine, 67 - 33033 Codroipo (UD)
Tel. +39 0432 904726 - Fax +39 0432 908530
info@vignetipittaro.com - www.vignetipittaro.com

Notes



Vigneti Rapais

Via Pola, 25 - 33085 Dandolo di Maniago (PN)
Tel./Fax +39 0427 709434
info@vignetirapais.it - www.vignetirapais.it

Notes



Vigneti Tassan

Via dell'Uguaglianza, 67 - 33081 Aviano (PN)
Tel./Fax +39 0434 660742
tassan-maz@libero.it

Notes



VIGNETI
Torre Orientale

Vigneti Torre Orientale - Pecol Boin

Via Tesis, 14 - 33097 Tauriano di Spilimbergo (PN)
Tel./Fax +39 0427 3857
info@torreorientale.it - www.torreorientale.it

Notes



VILLABLAR

Villablar

Via Isonzo, 6 - 33070 San Giovanni di Casarsa della Delizia (PN)
Tel./Fax +39 0434 870059
villablar@virgilio.it

Notes

VINI BERTOJA

Vini Bertoja

Via Casarsa, 1/A - 33098 San Lorenzo di Arzene (PN)
Tel. +39 0434 89194 - Fax +39 0434 899016
vinibertoja@libero.it

Notes



Vistorta

Via Vistorta, 82 - 33077 Vistorta di Sacile (PN)
Tel. +39 0434 71135 - Fax +39 0434 734878
vistorta@vistorta.it - www.vistorta.it

Notes

Notes



Consorzio
Tutela Vini DOC
Friuli Grave



Consorzio Tutela Vini DOC Friuli Grave

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

t. + 39 0434 646538 - f. + 39 0434 646621
promozione@docfriuligrave.com
www.docfriuligrave.com