

77^A FESTA REGIONALE
DEL VINO FRIULANO

43^A MOSTRA CONCORSO VINI
BERTIÛL TAL FRIÛL

14 MARZO | 29 MARZO

espositori 2026





77 ANNI DI TRADIZIONE: LA FESTA REGIONALE DEL VINO FRIULANO DI BERTIOLO

Saluto del Presidente della Pro Loco

Settantasette edizioni raccontano una storia fatta di persone, territorio e passione. La **Festa Regionale del Vino Friulano di Bertio** nasce dal desiderio di valorizzare un prodotto simbolo della nostra terra e, anno dopo anno, continua a rinnovarsi restando fedele alle proprie radici.

Dal 14 al 29 marzo 2026, Bertio apre nuovamente le sue corti, le piazze e le vie per accogliere visitatori e appassionati con una manifestazione diffusa che unisce enogastronomia, cultura e convivialità, coinvolgendo tutte le generazioni. Cuore della festa è la **Mostra Concorso Vini "Bertiùl tal Friùl"**, giunta alla **43ª edizione**, che rappresenta un momento di alto valore tecnico e culturale e conferma il ruolo del Friulano come espressione autentica del nostro territorio e del lavoro dei produttori vitivinicoli.

Il mio più sincero ringraziamento va ai volontari, al Direttivo della Pro Loco Risorgive Medio Friuli, alle associazioni coinvolte e a tutti coloro che, con impegno e passione, rendono possibile questa manifestazione. Un grazie all'Amministrazione Comunale, alle istituzioni, agli sponsor e, in particolare, ai produttori presenti in enoteca, veri protagonisti della festa.

La **77ª Festa Regionale del Vino Friulano** vuole essere ancora una volta un invito all'incontro, alla scoperta e alla condivisione, nel segno della tradizione, della qualità e dell'amore per il **nostro Friuli**.

Marino Zanchetta

Presidente della Pro Loco Risorgive

UN TERRITORIO "DI QUALITÀ"

Saluto del Sindaco di Bertioło

Cari cittadini di Bertioło e amici del Friuli Venezia Giulia, è con grande piacere che do il **benvenuto alla 77ª edizione della Festa Regionale del Vino Friulano**, un appuntamento che da oltre settant'anni celebra le nostre radici, la passione per la terra e l'eccellenza dei nostri vini. Questa manifestazione rappresenta il cuore pulsante della nostra comunità: un momento di incontro, condivisione e promozione del territorio del Medio Friuli. Il concorso enologico "Bertiûl tal Friûl", le degustazioni in enoteca e le numerose iniziative dedicate a tutti rafforzano il legame tra tradizione e futuro.

Venire a Bertioło, nei tre ricchi fine settimana della festa, dal 14 al 29 marzo, significa immergersi in un ampio programma di appuntamenti pensati per ogni età. Dalle iniziative culturali alle suggestive mostre, dalle competizioni sportive al divertimento del luna park,

senza dimenticare il motoraduno e le numerose attività dedicate alle famiglie, ci sarà spazio per tutti i gusti e per ogni passione.

Vi aspettiamo per condividere momenti di autentica convivialità, scoprendo il meglio del Friuli Venezia Giulia attraverso sapori, musica e tradizione, in un'atmosfera capace di rendere questa edizione davvero memorabile.

Ringrazio la Pro Loco Risorgive Medio Friuli, i volontari, i produttori, gli operatori e gli addetti alla vigilanza per il loro instancabile impegno e la preziosa collaborazione.

Vi invito a partecipare numerosi per brindare insieme alla nostra identità friulana.

Con stima,
Eleonora Viscardis
Sindaco di Bertioło

CONDIVISIONE, GIOIA, PASSIONE

Saluto del Presidente dell'U.N.P.L.I. FVG

A Bertioło, grazie al lavoro instancabile della Pro Loco Risorgive Medio Friuli e alla sinergia con il Comune, torna anche quest'anno uno degli appuntamenti più attesi della primavera in Friuli Venezia Giulia: la Festa regionale del Vino friulano. Giunta alla sua 77ª edizione, questa manifestazione non è solo il simbolo dell'inizio della stagione delle sagre, ma **un esempio perfetto di come la tradizione possa evolversi senza mai dimenticare le proprie radici.**

È giusto ricordare che il successo della manifestazione è frutto dell'impegno della squadra di volontari guidata dal presidente della Pro Loco Marino Zanchetta. A loro va il mio riconoscimento per la dedizione nel mantenere viva una manifestazione che non è solo socialità ma anche valorizzazione del territorio, a partire dal fulcro dell'evento che è la 43ª Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl".

Una **festa popolare che ha ricevuto dall'UNPLI il marchio di "Sagra di Qualità"**:

tale certificazione attesta ufficialmente l'eccellenza organizzativa e la rilevanza culturale dell'evento, elevandolo tra i modelli di riferimento non solo nel panorama regionale ma anche in quello nazionale.

Credo che il motto della manifestazione **"Savors, vins e cjaradis"** racconti perfettamente lo spirito della nostra terra: unire l'eccellenza del prodotto alla convivialità più autentica.

Il mio grazie dunque alla Pro Loco per il lavoro svolto e auguro a tutti i partecipanti una piacevole esperienza alla scoperta dei nostri vini e del ricco programma della Festa regionale del Vino friulano di Bertioło.

Pietro De Marchi

Presidente Comitato Regionale del Friuli Venezia Giulia dell'Unione nazionale Pro loco d'Italia

PREMIO “VINI DOC PER UN FRIULANO DOC”

Edizione 2026:

Il Premio Friulano DOC nasce per riconoscere chi, con il proprio lavoro e le proprie radici, riesce a portare un frammento di Friuli nel mondo. Ogni anno diventa l'occasione per ritrovarsi attorno a una storia di talento e appartenenza, **ricordando quanto la nostra terra continui a generare personalità capaci di lasciare un segno.** Per l'edizione 2026, la scelta è caduta su **Ilaria Tuti**, una scrittrice che ha saputo raccontare il territorio con sensibilità autentica. Nei suoi romanzi, il Friuli emerge attraverso uno sguardo profondamente umano che mette al centro protagoniste femminili straordinarie: donne forti, custodi di memorie e resilienza, capaci di far diventare le montagne e le comunità locali da semplici sfondi a testimoni di vita. La sua narrazione, unita a un grande rispetto per le origini, trasforma storie locali in emozioni universali, definendo meglio

di ogni altra cosa il significato di essere “friulani DOC”.

Attraverso la sua penna, la nostra terra prende forma in una luce intima e potente, riconoscibile anche da chi non l'ha mai attraversata.

Con questo riconoscimento, la comunità di Bertiolo desidera celebrare non solo una grande autrice, ma un modo sincero di appartenere alle proprie radici. Il suo percorso testimonia come la memoria possa diventare linfa per il futuro: un **invito a riconoscere nel Friuli non solo un'origine, ma un cuore pulsante che ci spinge a guardare lontano.**

Marco Lant
Generale di Divisione Aerea

SIGNIFICATO DEL PREMIO E ALBO VINCITORI

Il riconoscimento giunto alla ventottesima edizione premia un “friulano” che attraverso i successi ottenuti nella sua professione, mette in luce quelli che sono da sempre i valori tipici della nostra terra: laboriosità, tenacia, serietà e discrezione nel rispetto per le tradizioni. La commissione, guidata da Pietro Pittaro (già Presidente dell'Ente Friuli nel Mondo), composta da una rappresentanza della Pro Loco Risorgive Medio Friuli, ha il compito di individuare un vincitore fra i numerosi e meritevoli aspiranti.

1998 Bruno Pizzul – Giornalista
1999 Umberto Rossi – Comandante Frecce Tricolori
2000 Primo Di Luca – Imprenditore
2001 Manlio Michelutti – Pres. Filologica friulana
2002 Carlo Sgorlon – Scrittore
2003 Andrea Pittini – Imprenditore
2004 Alfredo Mariotti – Cantante lirico
2005 Giannola Nonino – Imprenditrice
2006 Gustavo Zanin – Maestro organaro

2007 Attilio Maseri – Medico cardiologo
2008 Giuseppe Petris – Imprenditore
2009 Novella Cantarutti – Scrittrice
2010 Marco Lant – Comandante Frecce Tricolori
2011 Alessandro Ortis – Ingegnere
2012 Mario Toros – Senatore
2013 Armando Cimolai – Imprenditore
2014 Mario Collavino – Imprenditore
2015 Mauro Ferrari – Scienziato
2016 Manuela Di Centa – Atleta olimpica
2017 Omero Antonutti – Attore e doppiatore
2018 Otto D'Angelo – Pittore ed illustratore
2019 Glauco Venier – Pianista e compositore
2021 Don Alessio Geretti – Uomo di culto e d'arte
2022 Mauro Corona – Scrittore, alpinista e scultore
2023 Giuseppe Battiston – Attore e regista
2024 Stefano Marin – Ispettore della Gendarmeria Vaticana
2025 Pietro Pittaro – Imprenditore vitivinicolo
2026 Ilaria Tuti – Scrittrice



LE DEGUSTAZIONI

Al **concorso vini "Bertiùl tal Friùl"**

quest'anno parliamo di numeri, ma soprattutto di territorio.

Alla 43° edizione della mostra concorso vini sono **74 le aziende** che hanno scelto di mettersi in gioco, presentando

258 campioni alla valutazione dei degustatori: un segnale concreto di fiducia in un appuntamento che si conferma, anno dopo anno, momento di confronto tecnico e culturale per il comparto vitivinicolo regionale.

Il quadro dei vini racconta con chiarezza l'identità del Friuli: il 60% è rappresentato da bianchi fermi e spumanti, espressione di freschezza, eleganza e contemporaneità; il 40% da rossi di struttura e carattere. Protagonista nel calice è la vendemmia 2025, un'annata complessa che ha richiesto competenza e visione. La primavera piovosa e la pressione fitosanitaria hanno imposto attenzione costante in vigneto; l'estate, tra caldo intenso ed episodi temporaleschi, ha richiesto scelte puntuali nella gestione della

chioma e nelle tempistiche di raccolta, per preservare equilibrio, integrità aromatica e sanità delle uve.

È in contesti come questo che emerge la professionalità dei viticoltori e dei tecnici in cantina: la capacità di leggere il vigneto giorno dopo giorno e di trasformare le criticità in opportunità qualitative.

In uno scenario segnato dai cambiamenti climatici e da un mercato in continua evoluzione, "Bertiùl tal Friùl" riafferma il valore della qualità, della preparazione tecnica e del confronto costruttivo.

Non solo una competizione, ma un'occasione di crescita condivisa.

Un ringraziamento alle aziende partecipanti, ai degustatori e a tutti coloro che rendono possibile questo evento.

Arrivederci al calice.

Enotecnico Andrea Braidà

Responsabile degustazioni
Assoenologi FVG

SINTESI REGOLAMENTO CONCORSO

Mostra concorso vini "Bertiûl tal Friûl" 2026



La Mostra Concorso Vini "Bertiûl tal Friûl" si pone come obiettivo la conoscenza e la valorizzazione dei vini,

in particolare si prefigge due finalità:

1. La ricerca di un vino di alta qualità, al quale verrà assegnato il bollino d'oro "Best Wine 2026".
2. La scelta della "Migliore Azienda" alla quale verrà assegnato il prestigioso riconoscimento "Bertiûl tal Friûl".

La manifestazione è inserita nel Calendario Regionale delle Fiere, Mostre ed Esposizioni. Al concorso sono ammessi tutti i vini prodotti ed imbottigliati in Friuli Venezia Giulia, provenienti da vitigni "raccomandati" ed "autorizzati". La valutazione dei campioni viene effettuata da apposite commissioni composte da enologi ed enotecnici iscritti

all'Assoenologi, sommeliers, assaggiatori O.N.A.V..

È prevista l'ammissione di ciascun tipo di vino che ha raggiunto un punteggio minimo di 80/100 (metodo u.i.o.e.).

- I vini che nelle rispettive classi hanno ottenuto i punteggi migliori saranno sottoposti ad ulteriore degustazione da parte di una seconda apposita commissione di esperti (metodo u.i.o.e.). Al migliore in assoluto, risultante dalla media dei punti delle due commissioni, verrà assegnato il bollino d'oro "Best Wine 2026".

- L'azienda che avrà presentato almeno tre campioni e che in base alla media punti avrà ottenuto il valore più elevato riceverà il premio "Bertiûl tal Friûl".

- I prestigiosi riconoscimenti verranno conferiti durante la serata inaugurale dell'edizione 2027 della mostra concorso.

PREMIO "BERTIÛL TAL FRIÛL"

Mostra concorso vini "Bertiûl tal Friûl" 2025

In base ai responsi delle commissioni degustatrici è risultata vincitrice del premio Bertiûl Tal Friûl edizione 2025 la cantina

PAOLO CACCESI

L'azienda agricola nasce nei primi anni '50 quando l'ingegnere **Francesco Caccese** scopre la passione per la viticoltura mentre lavora a Villa Russiz. Nel **1954 acquista 2,5 ettari di vigneti** sulle colline di **Pradis sopra Cormons**, nel territorio del Collio. Negli **anni '70** il figlio **Paolo Caccese**, inizialmente studente di Giurisprudenza, decide di lasciare gli studi per dedicarsi completamente all'azienda di famiglia. Nei **primi anni '90**, grazie all'intuizione della moglie **Veronica**, vengono acquistati **altri 3,5 ettari di vigneti**, ampliando la produzione e permettendo anche la creazione di un **Verduzzo passito** chiamato **"La Veronica"**.



Il mosaico realizzato dal maestro Alverio Savoia per premiare l'azienda vincitrice della Mostra concorso vini "Bertiûl tal Friûl" 2025.

I vigneti si trovano nelle **colline di Pradis**, una zona molto adatta alla viticoltura grazie al **clima mite**. I terreni sono composti soprattutto da **marne e arenarie (ponca)**, ricche di minerali e formate nel corso dei millenni. Questo tipo di suolo nutre bene le viti e rappresenta un ambiente ideale per la coltivazione dell'uva, contribuendo alla **qualità e alla mineralità dei vini del Collio**.

ALBO AZIENDE VINCITRICI

1984	CABERT, Bertioło	2006	Az. Vialeto Gabriele, Palazzolo dello Stella
1985	Cantina soc. di Codroipo, Codroipo	2007	Az. Bidoli Vini, Rive d'Arcano
1986	Az. Plozner, Spilimbergo	2008	Az. Cantina San Martino, San Martino al Tagliamento
1987	Az. Plozner, Spilimbergo	2009	Az. Foffani, Trivignano Udinese
1988	Az. Grossutti, Bertioło	2010	Az. Colmello di Grotta, Farra d'Isonzo
1989	Az. F.lli Durandi, Provesano	2011	Az. Guerra Albano, Montina di Torreano
1990	Az. F.lli Pighin, Risano	2012	Vigneti P. Pittaro, Codroipo
1991	Cantine Brisotto, Porcia	2013	Az. Valter Scarbolo, Pavia di Udine
1992	Az. F.lli Pighin, Risano	2014	Vigne Fantin Nodâr, Pordenone
1993	Az. F.lli Pighin, Risano	2015	Az. Valchiarò, Torreano
1994	Az. E. Collavini S.p.a., Corno di Rosazzo	2016	Tenuta di Blasig, Ronchi dei Legionari
1995	Az. E. Collavini S.p.a., Corno di Rosazzo	2017	Valentino Butussi, Corno di Rosazzo
1996	Az. E. Collavini S.p.a., Corno di Rosazzo	2018	Valchiarò, Torreano
1997	Vigneti P. Pittaro, Codroipo	2019	Valchiarò, Torreano
1998	Az. Plozner, Spilimbergo	2021	Ronco Penasa, Caporiacco
1999	Az. Gerion Paolo, Terzo d'Aquileia	2022	Vie D'Alt, Prepotto
2000	Az. F.lli Pighin, Risano	2023	CABERT, Bertioło
2001	Az. Donda Osiride, Scodovacca	2024	Petrucchio, Buttrio
2002	Az. Grossutti, Bertioło	2025	Paolo Caccese, Cormons
2003	Az. Casa Geretto, S. Stino di Livenza		
2004	Az. Bellanotte, Farra d'Isonzo		
2005	Az. Banear, Treppo Grande		

MENTIONE DI MERITO

Concorso bollino d'oro "Best Wine 2026"

Vini e uvaggi bianchi secchi e tranquilli

- Friulano – DOC Friuli Colli Orientali – 2024

La Viarte

- Bianco Riserva
DOC Friuli Colli Orientali – 2021
- #### Vie D'Alt

Vini bianchi provenienti da "Varietà Aromatiche"

- Traminer Aromatico – DOC Friuli – 2025
- #### Bagnarol Franco
- Sauvignon
DOC Friuli Colli Orientali – 2024

Valentino Butussi

Vini e uvaggi rossi e rosati secchi e tranquilli

- Refosco P.R.
DOC Friuli Colli Orientali – 2024
- #### Cantina Venuti

Vini bianchi, rosati e rossi dolci

- Verduzzo Friulano
DOC Friuli Colli Orientali – 2024
- #### Vigne Fornasari

Vini spumanti e vini spumanti di qualità

- Vino Spumante Brut
Metodo Classico Etichetta Argento
- #### Vigneti Pietro Pittaro
- Vino Spumante Brut
Metodo Classico – 2021
- #### Piè di Mont

Vino Ribolla Gialla Spumantizzata

- Ribolla Gialla Brut – Doc Friuli
- #### Forchir
- Ribolla Gialla Brut
- #### Vendrame Vignis del Doge

VINI AMMESSI AI CHIOSCHI

In base ai responsi delle commissioni di degustazione hanno superato la prova qualitativa ottenendo almeno 75/100 i seguenti vini:

ASD Bertiùl

azienda Mulino delle Tolle

vini: Refosco P.R, Merlot, Cabernet franc, Traminer aromatico, Friulano, Malvasia, Vino spumante Brut.

ASD Amatori Calcio Pozzecco

azienda Vigneti Pietro Pittaro

vini: Friulano, Sauvignon, Merlot, Cabernet, Vino Spumante etichetta argento Brut, Vino Spumante etichetta oro Brut

ASD Carbonera Drag Racing SSB

azienda Bagnarol Franco

vini: Prosecco, Merlot, Chardonnay.

Alpins di Bertiùl

azienda Forchir

vini: Friulano, Refosco P.R, Pinot Grigio, Traminer aromatico, Cabernet Sauvignon, Merlot, Sauvignon, Prosecco.

Ass. Rossa Pezzata FVG

azienda Le Celline

vini: Schioppettino, Refosco P.R, Bianco, Cabernet, Merlot, Friulano, Sauvignon, Cabernet Franc, Prosecco.

Orco porco APSB Murena

azienda CABERT

vini: Friulano Casali Roncali, Merlot Casali Roncali, Schioppettino Casali Roncali, Cabernet franc, Merlot, Friulano, Sauvignon, Prosecco Extra Dry, Ribolla Gialla Brut.

Là dai Zovins

azienda Grossutti Daniele e Federico

vini: Friulano, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Vino spumante Brut.

Pro Loco Virco

azienda Vendrame Vignis del Doge

vini: Friulano, Pinot Grigio, Merlot, Refosco P.R., Cabernet Franc, Ribolla Gialla Brut, Sauvignon

A.P.S. Savôr Furlan ETS

azienda Domenico Fraccaroli

vini: Friulano, Merlot, Cabernet franc.



1

AQUILA DEL TORRE

Povoletto [Ud]
Fr. Savorgnano del Torre,
Via Attimis, 25
Tel. 0432 666428
www.aquiladel torre.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Bianco, Picolit 2023,
Picolit 2024, Friulano,
Sauvignon Blanc 2023,
Sauvignon Blanc 2024**



2

ARCANIA

Rive D'Arcano [Ud]
Frazione Arcano superiore, 11/c
Tel. 0432 809500
www.castellodiarcano.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Friulano,
Pinot Bianco,
Refosco P.R.**



3

ARZENTON MAURIZIO

Cividale del Friuli [Ud]
Via Cormòns, 221
Tel. 0432 716139
www.arzentonvini.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Pinot Bianco,
Schioppettino,
Chardonnay**



4

BAGNAROL FRANCO

San Vito al Tagliamento [Pn]
Viale San Giovanni, 88/3
Tel. 0434 833751
www.bagnarol.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Traminer Aromatico,
Pinot Grigio,
Ribolla Gialla Brut**



5

BESSICH LUCIANO EREDI

Roveredo in Piano [Pn]
Località Tornielli, 12/a
Tel. 0434 949898
www.bessich.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Sauvignon,
Cabernet Franc,
Prosecco Brut**



6

BONESSI

Ipplis di Premariacco [Ud]
Via del Collio, 13
Tel. 0432 716195
www.bonessivini.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Vino Spumante Rosè Brut,
Cabernet Franc,
Sauvignon**



7

BRUMAT FABIO

Turriaco [Go]
Via Roma, 56
Tel. 347 122 3310

Presente alla degustazione
con i vini:

**Refosco P.R.,
Malvasia,**



8

CA MODEANO

Palazzolo dello Stella [Ud]
Via Casali Modeano, 1
Tel. 0431 58244
www.modeano.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Malvasia,
Merlot, Prosecco Extra Dry,
Refosco P.R.**



9

CANTINA DI BERTIOLO

Bertiole [Ud]
Via Madonna, 27
Tel. 0432 917434
www.cabert.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Merlot, Chardonnay,
Sauvignon, Schioppettino,
Ribolla Gialla Brut**



10

CALLIGARO

Camino
al Tagliamento [Ud]
Loc. Molino
Tel. 335 751173

Presente alla degustazione
con i vini:

**Chardonnay,
Friulano,
Merlot**



11

CANTINA837

Forni di Sotto [Ud]
Piazza Tredolo, 143/B
Tel. 338 3995159
www.cantina837.it

Presente alla degustazione
con i vini:

Bianco



12

CANTINA DI RAUSCEDO

S. Giorgio
della Richinvelda [Pn]
Via del Sile, 16
Tel. 0427 94020
www.cantinarauscedo.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Cabernet Franc,
Traminer Aromatico, Rosso,
Sauvignon, Malvasia Dry,
Ribolla Gialla Extra Dry,
Refosco P.R., Ribolla Gialla**



13

CANTINA PRODUTTORI DI RAMUSCELLO E SAN VITO

Sesto al Reghena [Pn]
Via Marconi, 22
Tel. 0434 68029
www.cantinaramuscello.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Friulano,
Ribolla Gialla Extra Dry**



14

CANTINA TREZERO

Valvasone Arzene [Pn]
Via Tabina, 3
Tel. 349 5253625
www.3zero.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Rosso 2024,
Bianco 2024,
Bianco 2024**



15

CANTINA TURUS

Mossa [Go]
Via Campi, 6
Tel. 349 4752916
www.cantinaturus.it

Presente alla degustazione
con i vini:

Rosso Uve Passite



16

CANTINA VENUTI

Savorgnano del Torre [Ud]
Via dei Vigneti, 13
Tel. 338 723 9415

Presente alla degustazione
con i vini:

**Refosco P.R.,
Picolit, Friulano**



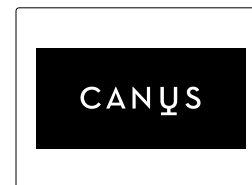
17

CANUS

Corno di Rosazzo [Ud]
Via Gramogliano, 21
Tel. 0432 759427
www.canus.it

Presente alla degustazione
con i vini:

Bianco,



18

CARPI TOMAS

Beano [Ud]
Via Ferrovia, 51
Tel. 328 2477199

Presente alla degustazione
con i vini:

**Vino Spumante Extra Dry,
Cabernet Franc, Merlot,**



19

CASA VINICOLA E. ANTONUTTI

Pasian di Prato [Ud]
Via D'Antoni, 21
Tel. 0432 662002
www.antonuttivini.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Bianco 2022, Rosso 2022,
Rosso 2020, Ribolla Gialla Brut
Pinot Nero Riserva**



20

CASALI AURELIA

Castions di Strada [Ud]
Loc. Casali Aurelia, 3
Tel. 0432 769293
www.casaliaurelia.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Chardonnay,
Cabernet Franc**



21

DARIO COOS

Nimis [Ud]
Via Ramandolo, 5
Tel. 0432 790320
www.dariocoos.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Ramandolo,
Chardonnay**



22

DAVIDE FERESIN

Cormons [Go]
Loc. San Quirino 2 bis
Tel. 0481 630032
www.feresin.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Sauvignon



23

DOMENICO FRACCAROLI

Pocenia [Ud]
Via Santa Ermacora, 16
Tel. 339 8536809
www.domenicofraccaroli.com

Presente alla degustazione
con i vini:
Friulano



24

ELIO DI VENICA FRANCO

Cividale del Friuli [Ud]
Via Premariacco, 104
Tel. 347 7723343
www.eliovini.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Merlot,
Ribolla Gialla Brut**



25

FORCHIR

Camino al Tagliamento [Ud]
Loc. Casali Bianchini, 1
Tel. 0432 821525
www.forchir.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Refosco P.R., Ribolla Gialla ,
Ribolla Gialla Brut,
Friulano**



26

GALLIUSI

Cividale del Friuli [Ud]
Via Cormons, 203
Tel. 389 0510268
www.galliusi.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Pinot Bianco,
Sauvignon,
Friulano**



27

GRAPPOLO D'ORO

Spessa di Cividale del Friuli [Ud]
Strada di Sant'Anna, 14
Tel. 0432 716034
www.vinigrappolodoro.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Pinot Nero Spumante Extra Dry,
Friulano,
Merlot**



28

GROSSUTTI

Bertiolo [Ud]
Via Vittorio Emanuele, 18
Tel. 0432 914002
www.grossutti.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Merlot, Cabernet Sauvignon,
Sauvignon, Cabernet Franc,
Pinot Grigio**



29

GUERRA ALBANO

Montina di Torreano [Ud]
Viale Kennedy, 39/A
Tel. 0432 715077
www.guerraalbano.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Pinot Nero Riserva,
Ribolla Gialla Metodo Classico Brut,
Pignolo Riserva**



30

JOZKO COLJA

Sgonico (TS)
Loc. Samatorza, 21
Tel. 040 229326
www.agriturismocolja.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Terrano,
Malvasia**



31

LA FERULA

Staranzano [Go]
Via Martiri della Libertà, 28
Tel. 0481 722174
www.laferula.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Refosco P.R.,
Malvasia,
Cabernet franc**



32

LA MAGNOLIA

Spessa di Cividale Del Friuli [Ud]
Via Cormòns, 169
Tel. 0432 716262
www.vinilamagnolia.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Ribolla Gialla,



33

LA RAJADE

Dolegna del Collio [Go]
Località Petrus, 2
Tel. 0481 639273
www.larajade.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Friulano,
Pinot Grigio,
Sauvignon,
Schioppettino**



34

LA SCLUSA

Cividale del Friuli [Ud]
Via Strada Sant'Anna, 7/2
Tel. 0432 716259
www.lasclusa.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Merlot,
Friulano**



35

LA VIARTE

Prepotto [Ud]
Via Novacuzzo, 51
Tel. 0432 759458
www.laviarte.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Friulano,
Ribolla Gialla**



36

LE CELLINE

Codroipo [Ud]
Via S. Pietro, 14
Tel. 0432 906635
www.lecelline.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Sauvignon



37

LE FAVOLE

Sacile [Pn]
Via Ronche, 92
Tel. 0434 735604
www.lefavole-wines.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Pinot Grigio, Friulano
Refosco P.R.
Merlot**



38

LIS FADIS

Spessa di Cividale [Ud]
Strada S. Anna, 66
Tel. 0432 719510
www.lisfadis.com

Presente alla degustazione
con i vini:
Sauvignon



39

LORENZONETTO CAV. GUIDO

Latisana [Ud]
Via Lignano Sabbiadoro, 148/B
Tel. 0431 53513
www.lorenzonetto.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Cabernet Franc, Merlot
Chardonnay, Malvasia,
Prosecco Extra Dry,
Friulano, Prosecco Brut,
Moscato Dolce**



40

MARINA DANIELI

Buttrio [Ud]
Via GB Beltrame, 77
Tel. 0432 674421
www.marinadanieli.estate

Presente alla degustazione
con i vini:
Pinot Grigio



41

MICOSSI

Tarcento [Ud]
Via Bernadia, 20
Tel. 338 8004816
www.vignetimicossi.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Ribolla Gialla



42

MISTER BIO WINE

Latisana [Ud]
Via Lignano Sud, 7
Tel. 0434 833750
www.misterbiowine.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Refosco P.R.,
Schioppettino**



43

MONICA VETTOR

San Quirino [Pn]
Via San Quirino, 22/a
Tel. 0434 91104
www.monicavettor.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Pinot Grigio



44

MULINO DELLE TOLLE

Bagnaria Arsa [Ud]
Via Mulino delle Tolle, 15
Tel. 0432 924723
www.mulinodelletolle.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Refosco P.R. Riserva, Bianco,
Traminer Aromatico,
Malvasia**



45

PAOLO CACCSE

Cormons [Go]
Località Pradis, 6
Tel. 0481 61062
www.paolocaccese.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Friulano



46

PAROVEL

San Dorligo della Valle [Ts]
Località Bagnoli della
Rosandra Boljunec, 624
Tel. 346 759 0953
www.paravel.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Vitovska,
Bianco**



47

PETRUCCO

Buttrio [Ud]
Via Morpurgo, 12
Tel. 0432 674387
www.vinipetrucco.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Merlot, Malvasia,
Friulano,
Refosco P.R.**



48

PIE DI MONT DI ROMAN RIZZI

Gorizia [Go]
Via Monte Calvario, 30
Tel. 0481 391338
www.piedimont.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Vino Spumante Metodo Classico Brut



49

PITARS

San Martino
al Tagliamento [Pn]
Via Tonello, 10/a
Tel. 0434 88078
www.pitars.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Sauvignon,
Ribolla Gialla Brut,
Refosco P.R.**



50

PIZZULIN DENIS

Prepotto [Ud]
Via Brolo, 43
Tel. 0432 713425
www.pizzulin.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Schioppettino di Prepotto
Friulano**



51

PRA' DELLA LUNA

Talmassons [Ud]
Via 8 marzo, 3
Tel. 328 621 7756
www.pradellaluna.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Sauvignon,
Traminer Aromatico,
Refosco P.R.**



52

REGUTA

Pocenia [Ud]
Via Bassi, 16
Tel. 0432 779157
www.reguta.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Traminer Aromatico, Bianco,
Ribolla Gialla, Pignolo,
Franconia, Rosso,
Moscato Rosa Dolce**



53

ROBERTO BALDOVIN

Forni di Sotto [Ud]
Loc. Drogne
Tel. 334 1239761
www.robertobaldovin.it

Presente alla degustazione
con i vini:

Bianco



54

RONC DAI LUCHIS

Faedis [Ud]
Via Udine, 260
Tel. 340 2452040
www.roncdailuchis.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Verduzzo Friulano,
Verduzzo,
Refosco di Faedis Riserva**



55

RONCO DEI PINI

Prepotto [Ud]
Via Ronchi, 93
Tel. 335 6303082
www.novellowines.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Schioppettino di Prepotto,
Friulano, Merlot,
Ribolla Gialla



56

RONCO PENASA

Colloredo di M.A. [Ud]
Via San Daniele, 7
Tel. 335 6791572

Presente alla degustazione
con i vini:
Cabernet Sauvignon,
Bianco



57

ROSELLI DELLA ROVERE

Mereto di Tomba [UD]
Via San Michele, 23
Tel. 329 0125 935
www.rosellidellarovere.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Vino Spumante Brut,
Pinot Bianco,
Friulano



58

SANT'ELENA

Gradisca d'Isonzo [Go]
Via Gasparini, 1
Tel. 0481 92388
www.sant-elena.com

Presente alla degustazione
con i vini:
Friulano,
Pignolo



59

SERAFINI

Bicinicco [Ud]
Via Gonars, 36
Tel. 340 9880448
www.viniserafini.it

Presente alla degustazione
con i vini:
Verduzzo Friulano,
Spumante Rosè Extra Dry,
Merlot 2021,
Merlot 2021



60

SIONI PAOLO

Camino di Buttrio [Ud]
Via Garzolina, 7/2
Tel. 0432 674232
www.aziendaagricolasioni.com

Presente alla degustazione
con i vini:
Pinot Bianco,
Pinot Nero



61

TENUTA DI ANGORIS

Cormons [Go]
Località Angoris, 7
Tel. 0481 60923
www.angoris.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Friulano,
Malvasia**



62

TERRE ROSSE

Bicinicco [Ud]
Via XXV Aprile, 24
Tel. 0432 990102
www.terrerossewines.com

Presente alla degustazione
con i vini:
**Friulano, Pinot Grigio,
Cabernet Franc,
Traminer Aromatico,
Refosco P.R., Ribolla Gialla,
Rosso**



di Adamo Lestani

63

TOTI KATIA

Prepotto [Ud]
via Albana, 32
Tel. 346 5277512
www.katiatoti.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Friulano,
Schioppettino,
Merlot**



64

TREBES DI PRINCIC MITJA

xxxxxx

Presente alla degustazione
con i vini:
Ribolla GiallaBrut



65

VALCHIARÒ

Torreano di Cividale [Ud]
Via dei Laghi, 4/C
Tel. 0432 715502
www.valchiaro.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Rosso Riserva,
Friulano**



66

VALENTINO BUTUSSI

Corno di Rosazzo [Ud]
Via Prà di Corte, 1
Tel. 0432 759194
www.butussi.it

Presente alla degustazione
con i vini:
**Sauvignon,
Cabernet Sauvignon,
Ribolla Gialla**



67

VALPANERA

Fiumicello
Villa Vicentina [Ud]
Via Olivetti, 52
Tel. 0432 970395
www.valpanera.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Refosco P.R. superiore,
Ribolla Gialla Extra Dry,
Traminer Aromatico**



68

VENDRAME VIGNIS DEL DOGE

Passariano di Codroipo [Ud]
Via Cartiera, 14/B
Tel. 0432 906642
www.vendramevini.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Verduzzo Friulano,
Ribolla Gialla Brut, Friulano,
Sauvignon, Refosco P.R.,
Pinot Grigio, Malvasia, Merlot,
Pinot Nero Metodo Classico,
Cabernet Franc**



69

VIE D'ALT

Prepotto [Ud]
Via Craoretto, 16
Tel. 0432 713069
www.viedalt.it

Presente alla degustazione
con i vini:

**Bianco Riserva,
Schioppettino di Prepotto,
Friulano,
Ribolla Gialla Brut,
Verduzzo Friulano**



70

VIGNE FORNASARI

Buttrio [Ud]
Via Pavia, 69
Tel. 0432 674758

Presente alla degustazione
con i vini:

**Verduzzo Friulano,
Merlot Riserva**



71

VIGNETI PIETRO PITTARO

Zompicchia di Codroipo [Ud]
Via Udine, 67
Tel. 0432 904726
www.vignetipittaro.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Vino Spumante Metodo Classico Brut,
Friulano,
Ribolla Gialla Metodo Classico Brut,
Rosso**



72

VIGNIS DI DRIÚT

Lonca di Codroipo [Ud]
Via A. Gramsci, 12
Tel. 0432 908027

Presente alla degustazione
con i vini:

**Ribolla Gialla Extra Dry,
Merlot,
Cabernet Franc**



73

VINI LA DELIZIA S.R.L.

Casarsa della Delizia [Pn]
Via Udine, 24
Tel. 0434 869564
www.ladelizia.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Sauvignon,
Prosecco Brut,
Ribolla Gialla Brut**



74

ZAGLIA GIORGIO

Precenico [Ud]
Via Crescenza, 10
Tel. 0431 510320
www.zaglia.com

Presente alla degustazione
con i vini:

**Merlot,
Chardonnay,
Cabernet Franc,
Friulano**



LA FESTA DEL VINO È GREEN

L'impatto ambientale dovuto alla produzione dei rifiuti di questo evento è limitato grazie ad azioni quali, ad esempio, l'uso di stoviglie e posate compostabili o riutilizzabili in luogo di quelle usa e getta e l'utilizzo di modalità alternative di comunicazione e pubblicizzazione della manifestazione.

Con il Programma regionale di prevenzione della produzione dei rifiuti la Regione si prefigge di ridurre sensibilmente i rifiuti urbani. Ciascuno di noi ha l'opportunità di contribuire in prima persona al raggiungimento di questo obiettivo sfidante.

Per tale motivo è necessario che ogni cittadino sia consapevole delle proprie scelte di vita e di consumo, perché ogni sua azione può avere delle ricadute, sia a breve che a lungo termine, generando impatti, positivi o negativi, che peseranno anche sulle generazioni future.

Ricordiamoci che **per ridurre al minimo l'utilizzo di materiali "usa e getta"**, sostituendoli con altri materiali riutilizzabili, possiamo utilizzare:

- stoviglie e posate in ceramica e metallo anziché in plastica;
- borse e sacche in stoffa per la spesa anziché sacchetti di plastica;

- bottiglie di acqua e bibite con il sistema del vuoto a rendere anziché comprare bottiglie usa e getta;
- pannolini per bambini lavabili anziché quelli usa e getta.

Per ridurre al minimo i rifiuti biodegradabili possiamo:

- effettuare l'autocompostaggio degli scarti di cucina e degli sfalci del giardino anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani;
- utilizzare, laddove possibile, i dissipatori da sotto lavello per gli scarti da cucina, anziché conferirli al sistema di raccolta dei rifiuti urbani.



LA FESTA REGIONALE DEL VINO FRIULANO DI BERTIOLO INSIGNITA DEL MARCHIO "SAGRA DI QUALITÀ"

Un nuovo e prestigioso riconoscimento per la **Festa Regionale del Vino Friulano di Bertiole!** Dopo un'attenta valutazione da parte della commissione dell'**UNPLI (Unione Nazionale delle Pro Loco d'Italia)** durante i festeggiamenti dello scorso anno, la manifestazione ha ottenuto il marchio "**Sagra di Qualità**", riservato agli eventi che si distinguono per l'eccellenza organizzativa, la valorizzazione delle tradizioni e la promozione del territorio. Questo importante attestato certifica che la nostra festa non è soltanto un appuntamento enogastronomico, ma rappresenta un autentico

patrimonio culturale, capace di esaltare i sapori, i prodotti e l'identità del **Friuli Venezia Giulia**.

L'assegnazione ufficiale è arrivata a inizio **gennaio 2025** e, con grande orgoglio, a **marzo 2025** abbiamo ritirato il premio a **Roma**. La cerimonia del **10 marzo 2025**, in particolare, si è svolta in una location di eccezionale prestigio: il **Senato della Repubblica**. Questo riconoscimento è il frutto dell'impegno congiunto di tutti i volontari della **Pro Loco Risorgive Medio Friuli**, dei partner, delle istituzioni e di chiunque, anno dopo anno, contribuisce al successo di questa straordinaria

manifestazione. Grazie alla loro passione e dedizione, la **Festa regionale del vino Friulano** è cresciuta, si è rinnovata e ha saputo custodire e tramandare le tradizioni locali. Ricevere questo premio rappresenta un ulteriore stimolo a proseguire su questa strada, continuando a valorizzare il nostro territorio e il nostro amato **vino friulano**. **Grazie a tutti per aver reso possibile questo grande traguardo!**

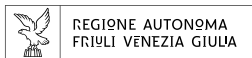




Pro Loco Risorgive Medio Friuli di Bertioło APS

Viale Rimembranze – 33032 Bertioło [Ud]

cell. 370 3619848 – www.bertioło.com – info@bertioło.com



IO SONO
FRIULI
VENEZIA
GIULIA



Seguici sui nostri social



Scopri la nostra App **BERTIUL**



Sistema Android



Sistema IOS