

## Percorso ROSSO - EST

**Percorso ROSSO - EST:** astronomico-naturalistico.

**Lunghezza: 10 km - Dislivello: 350 mt - Difficoltà: media.**

Interessa l'area delle colline vittoriesi verso Fregona e in particolare nelle zone delle Grotte del Caglieron, Borgo Piai e Osigo. Il percorso comprende la breve sosta e visita a valenze astronomiche e naturalistiche. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il trasferimento alla prima tappa e il rientro finale in bus-navetta. Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Parco Fenderl.

### TAPPA 1: AGRICANSIGLIO: Via Roma, 80 - 31010 Fregona

 <p><b>Caseificio Artigianale Agricansiglio del gruppo Latteria di Soligo</b> Via Dell'Industria 37 31010 Fregona (TV) Tel. 0438 985100 www.agricansiglio.it</p>	<p><b>SELEZIONE DI FORMAGGI DI MONTAGNA</b></p>	<p>Tutta la bontà Soligo nella Bottega AgriCansiglio di Fregona. Nell'Altopiano del Cansiglio e di Pianera il legame tra il prodotto, il territorio e il consumatore assume un fascino particolare oltre che un altissimo livello di eccellenza grazie alla qualità del latte utilizzato. La sua sapiente trasformazione a crudo nel Caseificio Artigianale Agricansiglio, senza nessun trattamento termico, permette di produrre prodotti di eccellenza, dall'eccezionale espressione di gusto e tipicità, quali il formaggio "Grotta del Caglieron" e la caciotta "Fumo del Cansiglio".</p>
 <p><b>Cantina Colli del Soligo</b> Via Lino Toffolin 6 31053 Pieve di Soligo (TV) Tel. 0438 840092 www.collisoligo.com</p>	<p><b>SOLICUM RIVE DI SOLIGO MILLESIMATO 2022 CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG</b></p>	<p>Dal 1957 la Cantina sociale Colli del Soligo si impegna per essere un punto di riferimento nella produzione vitivinicola locale, nazionale ed internazionale. Per farlo, i suoi conferitori ben 600, dedicano particolari attenzioni a preservare ed esaltare le caratteristiche che le terre conferiscono all'uva riuscendo ad ottenere una materia prima di grande qualità. L'opera è completata da un team di enologi che abbina metodi di vinificazione tradizionali supportati da un laboratorio di analisi all'avanguardia e da una linea di imbottigliamento moderna, al fine di garantire tipicità, sicurezza e qualità in ogni singola bottiglia prodotta dei vini a denominazione Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG, Prosecco DOC, Asolo Prosecco DOCG, DOC delle Venezie e IGT.</p>
<h3>TAPPA 2: OSSERVATORIO ASTRONOMICICO</h3>		
<p><b>Osservatorio Astronomico di Vittorio Veneto</b> Via Piadèra Bassa, 13 31010 Fregona TV Cell. 349 3669669 www.astrofili-vittorioveneto.it</p>	<p><b>LASAGNE AL RADICCHIO E SPECK</b></p>	<p>L'Osservatorio Astronomico pubblico di Piadèra è nato nel 1986, con finalità sia osservative che didattiche, con lo scopo di far conoscere l'Astronomia al grande pubblico ed in particolare ai giovani. È situato in località Piadèra, in comune di Fregona sulle colline a Nord-Est di Vittorio Veneto a 500 m di quota s.l.m.; è aperto ogni Venerdì sera (condizioni meteorologiche permettendo) ed è possibile osservare con i telescopi gli oggetti celesti più disparati, dalla Luna ai pianeti, a nebulose e galassie visibili in quel determinato periodo.</p>
<p><b>Primavera del Prosecco</b></p>	<p><b>I VINI DELLA PRIMAVERA DEL PROSECCO</b></p>	<p>I vini della 23° Mostra dei Vini DOCG organizzata dalla Pro Loco di Vittorio Veneto.</p>

### TAPPA 3: OSTERIA CAL DEI CAVAI



#### Osteria Cal dei Cavai di Antonella & Danilo

Via Borgo Piai, 48  
31010 Fregona (TV)  
Cell. 320 0734142

**CUANCETTA DI MAIALE  
CON POLENTA E  
VERDURE MISTE**

La passione per la cucina ha portato Danilo e Antonella a riaprire la storica Osteria di Borgo Piai. I piatti che vengono proposti sono quelli legati al territorio e alle tradizioni venete. Primi piatti caserecci come il pasticcio al ragù, con la crema di asparagi oppure con il radicchio di Treviso (in base alla stagione). Tra i secondi piatti ottime carni alla griglia, spiedo, selvaggina, accompagnati da verdure di stagione.



#### Azienda Agricola Meneguz Cesare di Meneguz Sara

Località Ghetto 13 Corbanese  
31010 Tarzo (TV)  
Tel. 0438 584795  
www.vinimeneguzsara.it

**NONO PIN PROSECCO TRANQUILLO  
FESTUCA MERLOT I.C.T. ALMANEGRA**

La famiglia Meneguz coltiva e vinifica uve di proprietà fin dal 1750, nel Comune di Tarzo. Il 2 luglio 1921 la contessa Maria Del Baldo cedette all'avo Pietro Meneguz i sei ettari della località Ghetto nella frazione di Corbanese, terreni che ancor oggi rappresentano il corpo centrale dell'attuale azienda vitivinicola situata nel cuore della D.O.C.G. Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore. Di generazione in generazione si è mantenuta anche la dimensione "artigianale" dell'azienda e la gestione familiare. Attualmente l'azienda è condotta dall'ultimogenita Sara Meneguz, figlia di Cesare, la quale ha sempre condiviso con il padre la passione per il vino ed il legame con il territorio e le sue tradizioni.

### TAPPA 4: PIERA DOLZA CENTRO APPASSIMENTO



#### Piera Dolza Centro Appassimento del Torchiato di Fregona D.O.C.G.

Via Castagnola 50  
31010 Fregona (TV)  
Cell. 340 2706497  
www.torchiato.com

**PIERA DOLZA TORCHIATO DI FREGONA DOCG  
CON ABBINAMENTO DOLCE**

Piera Dolza, una storia, un territorio, persone legate da un vino senza tempo. Piera Dolza, una storia da raccontare. La produzione del Torchiato di Fregona segue una procedura antichissima. Nel Disciplinare di Produzione non sono previsti interventi chimici esterni, tutto avviene sfruttando le stagioni, il particolare microclima della zona di Fregona e l'esperienza del produttore. Si narra che nel 1600 un vignaiolo fu costretto a vendemmiare dell'uva nonostante non fosse perfettamente maturata a causa di una gelata anticipata. Vendemmia l'uva e la adagiò nel granaio su dei graticci. La primavera seguente si sorprese nel ritrovare dell'uva dolcissima ma anche indurita dal processo di appassimento. Provò quindi a torchiarla più volte e mise poi il mosto a riposo in piccole botti senza troppa convinzione. A distanza di un anno il primo assaggio illuminò il volto dell'agricoltore che comprese di aver scoperto un vino straordinario. Era nato il Torchiato di Fregona.

### TAPPA 5: AREA FENDERL

### GRAN FESTA FINALE

## Percorso BLU - NORD

**Percorso BLU - NORD:** storico-artistico-naturalistico.

**Lunghezza: 14,5 km - Dislivello: 380 mt - Difficoltà: medio-alta.**

Interessa l'area delle colline vittoriosi di Vinerà, Santa Augusta, Maren, Pradal, Santa Giustina, Serravalle. Il percorso comprende la breve sosta e visita di valenze artistico-culturali per scoprire la leggenda di Santa Augusta. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato.

Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Parco Fenderl.

### TAPPA 1: AZIENDA AGRICOLA DE NARDI ROBERTO



**Azienda Agricola  
De Nardi Roberto**

Via Rindola Bassa 51  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 57974

**SALUMI TIPICI DI  
PRODUZIONE PROPRIA**

L'azienda agricola De Nardi Roberto è specializzata nella produzione di insaccati. La particolarità dei prodotti aziendali è l'assenza di conservanti per garantire al cliente un cibo sano e di qualità. La gestione familiare e la tecnica della stagionatura tramandata dai "veci", legata ai consigli e ai controlli degli esperti fanno di questi prodotti la giusta unione tra il passato e il presente che permette di assaporare un cibo sano, sostenibile e con i sapori di un tempo.



**Cantina Le Mire  
di Refrontolo**

Via Mire 32  
21020 Refrontolo (TV)  
Cell. 333 9544354  
[www.proseccolemire.it](http://www.proseccolemire.it)

**CONEGLIANO-VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG BRUT  
E EXTRA DRY MILLESIMATO**


Da sempre la missione dell'azienda Le Mire è volta alla difesa dei valori vitivinicoli tradizionali, con occhio attento all'innovazione e all'interpretazione moderna dei propri vini, in una sapiente sintesi tra il carattere e lo stile della cultura antica e le più avanzate tecnologie qualitative.




## TAPPA 2: RISTORO SANTA AUGUSTA

 <p><b>Ristoro Santa Augusta di Dei Negri Bruno</b> Via Santa Augusta 1 31029 Vittorio Veneto (TV) Tel. 346 6850619</p>	<p><b>TAGLIATELLE SANTA AUGUSTA</b></p>	<p>Antica Osteria vicina al Santuario di Santa Augusta. Il locale semplice ed informale ristora i visitatori con spuntini, pranzi e cene completi con prodotti locali e piatti della tradizione veneta.</p>
 <p><b>Ornella Molon</b> Via Risorgimento, 40 31040 Campo di Pietra (TV) Tel. 0422 804807 www.ornellamoln.it</p>	<p><b>CHARDONNAY FRIZZANTE IGT VENETO 2021</b></p>	<p>In questi territori, dove la storia ha lasciato il segno, dove la terra racconta innumerevoli tradizioni, nasce, nel 1982, la cantina Ornella Molon. Ornella con il marito Giancarlo hanno trasformato la loro passione in un lavoro dando nuovamente vita e vigore alle storiche cantine che furono la residenza di campagna del Doge Giustinian nel 1652. La Cantina Ornella Molon, oggi, è sinonimo di tradizione ed innovazione, espressione perfetta di una cultura centenaria ripresa e raccontata attraverso la produzione sapiente di vini autoctoni e vini dal respiro internazionale. Qualità, eccellenza ed ospitalità sono i valori che, costantemente, guidano ed ispirano la famiglia Ornella Molon nella loro attività.</p>

## TAPPA 3: AZIENDA AGRITURISTICA RISTORO IL BOSCO

 <p><b>Azienda Agrituristica Ristoro Il Bosco</b> Via Maren 7 31029 Vittorio Veneto (TV) Tel. 347 3116774 www.agriturismoilbosco.com</p>	<p><b>LA CARNE DEL BOSCO CON LE VERDURE DELL'ORTO e VINO ROSSO DELLA CASA CANTINA BUFFON GIORGIO DI CASTELLO ROGANZUOLO</b></p>	<p>Specializzati nell'allevamento di antiche razze italiane di pregio: la Chianina, la Piemontese la Garronese e la Cinta Senese. L'agriturismo dispone di 12 posti letto distribuiti in 4 appartamenti attrezzati e di 7 camere in un convento del 1700 recentemente ristrutturato in Borgo Maren. La domenica si organizzano visite guidate di conoscenza dell'azienda e dell'attività produttiva svolta.</p>
---	---	---

## TAPPA 4: CAFFÈ COMMERCIO

 <p><b>Caffè Commercio Pasticceria Dolomiti</b> Piazza Marc'Antonio Flaminio, 25 31029 Vittorio Veneto (TV) Tel. 0438 685550 Cell.347 9372442 www.pasticceriadolomiti.it</p>	<p><b>DESSERT "DOLOMITI" e I VINI DELLA PRIMAVERA DEL PROSECCO</b></p>	<p>Accogliente locale storico nel cuore della bellissima Piazza Flaminio a Serravalle, Caffè Commercio offre dolci da colazione, pranzi, aperitivi, desserts e cocktails sapientemente ritagliati su misura dai nostri chefs e barman per gli ospiti più esigenti.</p>
---	--	--

## TAPPA 5: AREA FENDERL

## GRAN FESTA FINALE

## Percorso GIALLO - SUD

**Percorso GIALLO - SUD:** Naturalistic tour.

**Lunghezza: 8,5 km - Dislivello: 100 mt - Difficoltà: facile.**

Interessa l'area delle colline vittoriesi di Ceneda, Cozzuolo, Scomigo e Carpesica. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta.

Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Parco Fenderl.

### TAPPA 1: SOCIETÀ AGRICOLA BACCICHETTI

Società Agricola  
**Baccichetti**

Società Agricola  
**Baccichetti T. e F.ilo**

Via Enrico Toti 46  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 560743

CROSTINI PRIMAVERILI,  
DEGUSTAZIONE DI  
BRUSCHETTA  
ALL'OLIO DI OLIVA

La plurisecolare azienda agricola Baccichetti comprende circa 33 ettari di terreno di proprietà a Ceneda di Vittorio Veneto, nella pedemontana trevigiana. Da alcuni decenni coltiva gli olivi sulle pendici della collina di San Paolo dai quali ricava, presso il proprio oleificio aziendale, un olio extra vergine di oliva dalle indiscutibili qualità organolettiche.

**winkler**  
vini naturali

Azienda Agricola  
**Winkler Alessandro**

Via F. Rismondo 2  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Cell. 3498616040  
www.boscherawinkler.com

BOSCHERA COL FONDO  
ROSATO COL FONDO

L'Azienda Agricola del Dottor Alessandro Winkler, certificata biologica dal 2014, è impegnata nel recupero e nella valorizzazione dei vitigni autoctoni dei Colli Trevigiani, per la preservazione della biodiversità e della tradizione viticola secolare dell'Alta Marca. Vinifica solo uve di provenienza aziendale e imbottiglia solo vino prodotto con uve proprie.

### TAPPA 2: ENOTURISMO LE RAMPE

ENOTURISMO  
**LE RAMPE**  
COZZUOLO

**Enoturismo Le Rampe**

Via Col di Lana 19 Cozzuolo  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 1896749  
www.enoturismolerampe.it

GNOCCHI ALLE ERBA DI CAMPO  
VALDOBBIADENE SUPERIORE  
DOCG MILLESIMATO  
EXTRA DRY "LE RAMPE"

Passione ed Amore per la Terra e Rispetto per il Territorio, sono valori che Eli Spagnol e la moglie Daniela hanno a cuore da sempre. Da oltre dieci anni con la figlia Elisa ed il genero Tiziano conducono "L'Enoturismo Le Rampe" in località Cozzuolo tra le colline di Vittorio Veneto. Un'antica casa colonica che sembra sorvegliare il vigneto dall'alto. Un'accurata ristrutturazione, attenta alla rivalutazione dei materiali originali, ha ridato nuova vita alla struttura che oltre ad essere un'accogliente Bed & Breakfast, ospita al suo interno un'invitante Wine Shop, dove poter degustare i vini e gli altri prodotti a km 0 sempre di produzione familiare.



**TORRE ZECCHEI**

**Tenuta Torre Zecchei**

Via Capitello Ferrari 1C  
31049 Valdobbiadene TV  
Tel. 0423 976183  
www.torrezecchei.it

VALDOBBIADENE SUPERIORE  
DOCG BRUT  
TENUTA TORRE ZECCHEI

Nel cuore di Valdobbiadene, "Terra di vite e di vino", ha sede l'Azienda Agricola Tenuta Torre Zecchei sempre della famiglia Spagnol che porta avanti la passione per la propria terra e i vini. Ogni fase della produzione è attentamente seguita dalla famiglia, dalla vendemmia, vinificazione, spumantizzazione, all'imbottigliamento, confezionamento e vendita diretta

### TAPPA 3: SOCIETÀ AGRICOLA L'ANTICA QUERCIA S.R.L.

<p><b>Gli Spingitori del Palio delle Botti Città del Vino di Vittorio Veneto</b></p>	<p>LO SPIEDO TIPICO DELLA TRADIZIONE CON CONTORNI DI STAGIONE</p>	<p>Il Palio Nazionale delle Botti delle Città del Vino - scelto tra le attività presentate per festeggiare, nel 2007, i venti anni dell'Associazione - è una manifestazione a carattere nazionale, a cui sono invitati a partecipare tutti i Comuni Soci che hanno voglia di confrontarsi e sfidarsi, facendo rotolare e spingendo botti da 500 litri per le vie dei centri storici delle Città del Vino di tutta Italia. I vincitori delle varie gare locali si aggiudicano il diritto di partecipare alla finalissima, dove si scontrano le Città più forti per decretare la vincitrice del Palio delle Botti delle Città del Vino.</p>
 <p><b>L'ANTICA QUERCIA</b>  <b>Società Agricola</b>  <b>L'Antica Quercia S.r.l.</b>          Via Cal di Sopra 8          31015 Conegliano TV          Tel. 0438 789344          www.anticaquercia.it</p>	<p>BRUSCADE ROSSO COLLI DI CONEGLIANO DOCG          MORENE          CONEGLIANO-VALDOBBIADENE          PROSECCO DOCG TRANQUILLO</p>	<p>Per comprendere cosa sia l'Antica Quercia è necessario camminare tra le sue vigne, guardare tutto ciò che le circonda, sedersi all'ombra della grande quercia e ascoltare i silenzi. L'azienda si trova nell'asse che unisce le alte vette dolomitiche a Venezia, incastonati tra colline uniche, capaci solo di donare quanto di meglio si possa desiderare. L'Antica Quercia produce vino, olio d'oliva e succo di melograno, nel pieno rispetto della natura e dei suoi ritmi. È bello pensare che l'Antica Quercia sia soprattutto un bel posto dove stare. Lo vogliono fare per sè stessi, per la gente che vive con loro e per chi ci sarà negli anni a venire...</p>

### TAPPA 4: RISTORANTE IL LARIN DA BEPO

 <p><i>Trattoria</i>  <b>AL LARIN</b>  <b>Al Larin Da Bepo</b>          Via Dei Soldera 5          31029 Vittorio Veneto (TV)          Tel. 0438 561102          www.allarindabepo.com</p>	<p>DOLCE ALLA FRUTTA</p>	<p>Immerso nelle colline che si estendono tra Vittorio Veneto e Conegliano, circondato dai vigneti, mangiare al Larin è un viaggio gastronomico. La sua è una cucina tipica, nasce da antiche tradizioni ed è preparata con sapiente cura e genuina ricercatezza. Gli innumerevoli antipasti e i primi sono frutto della giovane fantasia dei suoi magistrali Chef, ispirati da ciò che la natura offre e dalla stagionalità, ma il fiore all'occhiello per cui sono apprezzati e ricordati è la carne pregiata alla griglia, che fa da padrona, "Dulcis in fundo", per deliziarvi e coccolarvi, dessert preparati rigorosamente con le loro mani.</p>
 <p><b>BONOTTO DELLE TEZZE</b>  <b>Tenuta Bonotto delle Tezze di Bonotto Antonio</b>          Via Duca d'Aosta 36          31028 Vazzola (TV)          Tel. 0438 488323          www.bonottodelletezze.com</p>	<p>MANZONI MOSCATO</p>	<p>La storia della famiglia Bonotto dalle Tezze è un racconto che si intreccia con quello delle terre delimitate dalle Prealpi Trevigiane e dalla riva sinistra del fiume Piave nella sua corsa verso il mare. Dal vigneto alla bottiglia, ogni parte del lavoro è seguita direttamente, con quel fare della bottega artigianale che conferisce anima ed emozione. Vini bianchi e rossi, fermi o frizzanti, giovani o invecchiati pronti all'incontro con amici e clienti, come piccoli tasselli chiamati a fortificare quel valore di radice storica e quella forza del senso di appartenenza. Nell'equilibrio tra innovazione e tradizione, il vino, e in particolare il Raboso, vino "padre" si distingue per i suoi profumi e aromi esaltati dall'invecchiamento in botti di rovere francese.</p>

### TAPPA 5: AREA FENDERL

### GRAN FESTA FINALE

## Percorso VERDE - SUD OVEST

**Percorso VERDE - SUD OVEST:** naturalistico.

**Lunghezza: 9,5 km - Dislivello: 150 mt - Difficoltà: media.**

Interessa l'area delle colline vittoriesi di Ceneda, Cozzuolo, Confin, Carpesica e Ogliano. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il rientro finale in bus-navetta.

Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Parco Fenderl.

### TAPPA 1: AZIENDA AGRICOLA PANEGAI



#### Azienda Agricola Panegai di Momesso Cristina

Via Col di Lana 16  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 560780  
www.agricola-panegai.it

TORTA SALATA CON VERDURE.  
CHIPS DI ZUCCHINE. CROSTINI DELLA CASA.  
CROSTATE CON CONFETTURE DELLA CASA.  
BEVANDE DISSETANTI ALLA MENTA.

L'agricola Panegai, in località Cozzuolo, nasce nel 2001 da un gruppo di fratelli che, disponendo di "9 campi" di terra, decidono di continuare ciò che i loro genitori non avevano mai voluto abbandonare. L'azienda è immersa nel verde paesaggio delle colline Vittoriesi, ai piedi delle Prealpi Trevigiane, in un clima idoneo allo sviluppo di un sistema naturale di qualità. Si impegna da anni per offrire un prodotto coltivato in modo sano e naturale, senza aggiunta di prodotti chimici. I prodotti dell'azienda sono molteplici: si possono trovare animali da cortile, ortaggi e frutta di stagione, confetture, conserve, dolci e altri generi alimentari. Si svolge anche attività didattica con diversi percorsi tematici all'interno della proprietà.



#### TORRE ZECCHEI Tenuta Torre Zecchei

Via Capitello Ferrari 1C  
31049 Valdobbiadene TV  
Tel. 0423 976183  
www.torrezecchei.it

VALDOBBIADENE SUPERIORE  
DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY  
VALDOBBIADENE SUPERIORE  
DOCG BONORIVO EXTRA BRUT

Nel cuore di Valdobbiadene, "Terra di vite e di vino", ha sede l'Azienda Agricola Tenuta Torre Zecchei sempre della famiglia Spagnol che porta avanti la passione per la propria terra e i vini. Ogni fase della produzione è attentamente seguita dalla famiglia, dalla vendemmia, vinificazione, spumantizzazione, all'imbottigliamento, confezionamento e vendita diretta.

### TAPPA 2: AZIENDA AGRICOLA MORO BAREL



#### Azienda Agricola Moro Barel

Via del Colle 2, Confin  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 560386  
www.morobarel.it

GNOCCHETTI TRICOLORI AL  
POMODORO E BASILICO  
VINO FRIZZANTE

L'agriturismo Moro Barel è la meta ideale per una giornata fuori porta per degustare i piatti tipici e qualche calice di vino in mezzo ai vigneti nelle Colline del Prosecco ma anche location ideale per un soggiorno. La struttura propone piatti semplici della tradizione contadina, nel rispetto della stagionalità utilizzando principalmente proprie materie prime per alcuni piatti come: gli insaccati, gli gnocchi al sugo d'anatra, lo spiedo e le dolci "pesche". Attraverso la rivisitazione di vecchie ricette e l'assortimento stagionale dei vari vegetali la cucina si propone sempre con nuovi piatti che affiancano quelli della tradizione e arricchiscono il menù proposto. Dal 2010 l'agriturismo dispone di 6 camere, soddisfacendo anche un'esigenza di soggiorno in ambiente rurale ad un passo dalle principali attrazioni naturalistiche, escursionistiche ma anche culturali e storiche delle Colline di Vittorio Veneto.

### TAPPA 3: SOCIETÀ AGRICOLA TONI DORO

 <p><b>Società Agricola Toni Doro S.S. di Doro Silvano e Massimo</b></p> <p>Via dei Soldera, 24 31029 Vittorio Veneto (TV) Tel. 349 8918930 www.proseccotonidoro.com</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">SPIEDO MISTO DELLA TRADIZIONE CON POMODORIE E CAPPUCCI</p> <p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">BRUT ED EXTRA BRUT RIVE DI CARPESICA</p>	<p>Dalla passione, storia e tradizione, nasce un Prosecco Superiore dalle caratteristiche uniche. L'azienda Tonidoro ama il suo lavoro e si prende cura dei terreni che coltiva, operando al fine di mantenere un armonioso equilibrio tra viti e natura.</p> <p>Equilibrio reso reale anche grazie alla vendemmia fatta rigorosamente a mano. I vini Toni Doro si contraddistinguono per eleganza, freschezza e vitalità e per un esclusivo profumo fruttato e floreale, toni non troppo alti, che li rendono adatti sia per l'aperitivo sia per la tavola. Questo rimanda all'idea di Silvano e Massimo dove la terra non l'hanno ricevuta in eredità dai propri avi ma l'hanno in prestito dai propri figli. Un dono all'uomo, non di proprietà, che per questo motivo deve essere salvaguardata.</p>
---	---	--

### TAPPA 4: AZIENDA AGRICOLA BORGIO ANTICO

<p>Pasticceria e Cioccolateria <b>- Torinese -</b></p> <p><b>Pasticceria Torinese snc</b></p> <p>Via Terrazza Concordia, 6 31029 Vittorio Veneto TV Tel. 0438 57985</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">TIRAMISÙ E BISCOTTO NOCCIOLA E CIOCCOLATO</p>	<p>Cinquant'anni di storia per la Pasticceria Torinese che, con Serenella e Gian Piero Pinese che hanno ereditato dal padre la passione per questo mestiere, custodisce la tradizione della pasticceria Piemontese con un occhio sempre all'innovazione e alle richieste della clientela. Le preparazioni e i gusti sono rimasti uguali, l'attenzione per le materie prime è sempre alta, come pure per la qualità del prodotto.</p>
 <p><b>Azienda Agricola Borgo Antico di Leonardo Marchesin</b></p> <p>Strada delle Spezie, 39 31015 Ogliano di Conegliano (TV) TEL. 0438 788111 www.borgoanticovini.com</p>	<p style="writing-mode: vertical-rl; transform: rotate(180deg);">CONEGLIANO-VALDOBBIADENE PROSECCO SUPERIORE DOCG DRY</p>	<p>Borgio Antico è un'azienda a conduzione familiare tra le Colline di Conegliano terra di origine morenica e ricca d'argilla da sempre votata alla coltivazione della vite e che conferisce ai vini profumi delicati e aromi particolarmente decisi. Nella vinificazione del Conegliano-Valdobbiadene DOCG Prosecco Superiore l'azienda ha introdotto la macerazione a freddo delle uve (criomacerazione) lavorando in un ambiente inerte evitando l'uso di solforosa, riuscendo così ad estrarre gli aromi primari dalla buccia dell'uva per ottenere dei vini dal carattere deciso e ricco al palato, ma nel contempo piacevolmente aromatici e che ben rispettano il territorio di origine.</p>

### TAPPA 5: AREA FENDERL

### GRAN FESTA FINALE



## Percorso VIOLA - OVEST

**Percorso VIOLA - OVEST:** naturalistico.

**Lunghezza:** 10,5 km - **Dislivello:** 300 mt - **Difficoltà:** media.

Interessa l'area delle colline vittoriesi verso sud del fiume Meschio, Carpesica, Cozzuolo, Confin. Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il trasferimento tra la prima e la seconda tappa e il rientro finale in bus-navetta.

Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Parco Fenderl.

### TAPPA 1: TAPA OLEARIA SCA



*Tapa Olearia*

**Tapa Olearia SCA**

Via della Seta, 21  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 912784  
www.tapaolearia.it

DEGUSTAZIONE DI OLI,  
BRUSCHETTE DI PRIMAVERA  
E GELATO ALL'OLIO DI OLIVA

Tapa Olearia e i suoi soci si impegnano con passione e dedizione alla rinascita dell'olivicoltura nelle aree vocate della pedemontana trevigiana e alla riscoperta delle varietà autoctone, al fine di ottenere un prodotto di qualità, genuino ed identitario del territorio.



**Società Agricola  
Gli Allori**

Viale L. Spellanzone, 28  
31015 Conegliano TV  
Cell. 349 7157387  
www.gliallori.eu

PROSECCO BRUT  
CONEGLIANO-VALDOBBIADENE  
SUPERIORE DOCG

L'azienda agricola Gli Allori è nata nel 1919 e in più di un secolo di attività ha mantenuto la propria identità ed integrità grazie alla tenacia delle donne di famiglia che l'hanno creata, mantenuta e sviluppata. Il "Prosecco D.O.C.G. Le Tose" è stato creato per ricordare le tre donne di famiglia, Luigia, Giovanna e Maria Luisa, per esaltare il loro impegno in favore di questo luogo, salvaguardato anche nei momenti in cui la terra e la sua cultura erano considerati solo ricordi di mondi vecchi e senza futuro.

### TAPPA 2: CANTINE BELLENDASRL



**BELLENDASRL**

1986

**Bellenda S.R.L.**

Via G. Giardino, 90  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 920025  
www.bellenda.it

LASAGNE CON ASPARAGI E CRUDO  
SAN FERMO PROSECCO SUPERIORE  
CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG BRUT

Da oltre trent'anni Bellenda produce Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore con il desiderio di esprimere a pieno le potenzialità del territorio e le innumerevoli sfumature delle uve. Sin da quando l'azienda è nata ha creduto nel metodo classico per la produzione del Prosecco, recuperando per primi un metodo diffuso sul territorio di Conegliano Valdobbiadene fino al 1930 e successivamente dimenticato. Oggi, con orgoglio, l'azienda Bellenda accompagna i propri clienti in un viaggio tra diversi metodi di vinificazione e di spumantizzazione dell'uva Glera, per scoprire insieme che il Prosecco può andare oltre le tradizionali interpretazioni.

### TAPPA 3: AGRITURISMO IL CORTIVO

**IL CORTIVO**  
Agriturismo



**BORGOBAREL®**

**Agriturismo il Cortivo  
di Pagot Ivano**

Via del Colle 2/D Confin  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Cell. 3478746463  
www.agriturismoilcortivo.it  
www.borgobarel.it

**SPIEDO DELLA TRADIZIONE CON CONTORNI  
VINO FRIZZANTE PERER**

Piccolo agriturismo caldo e familiare caratterizzato dalla preparazione di aperitivi e spuntini realizzati con prodotti di propria produzione e degustabili tranquillamente dalla terrazza verde panoramica nei vigneti di proprietà.

### TAPPA 4: RELAIS ALTHEA



**Pasticceria  
Sandro Buttignol & C. S.A.S.**

Via Pastore Giulio 10  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 940392

**STRUDEL**

Pasticceria Sandro, ubicata nella zona di Vittorio 2, si dedica alla produzione artigianale di pasticceria fresca, biscotteria, prodotti da forno e dolci tipici delle diverse ricorrenze come panettoni, colombe pasquali e focacce. Si realizzano torte per eventi: compleanni, anniversari, matrimoni, cercando di soddisfare al meglio i gusti e le esigenze della clientela. Bar e caffetteria con terrazza esterna.



**ALTHEA**  
DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE  
AGRITURISMO E RELAIS

**Relais Althea**

Via Confin 54  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 1740022  
www.relaisalthea.it

**VALDOBBIADENE SUPERIORE  
D.O.C.G. EXTRA DRY**

Dal 2002 Marika Drusian, proprietaria dell'Azienda Agricola Althea, coltiva con cura e dedizione i preziosi grappoli di uva Glera nei suoi 13 ettari di proprietà che danno vita a dei vini con personalità e raffinatezza. Accanto alla cantina, situata in località Confin alle porte di Vittorio Veneto, nel 2019 sorge il Relais Althea, un gioiello incastonato nel cuore delle Colline del Prosecco Conegliano Valdobbiadene, oggi Patrimonio UNESCO. Con le sue sette camere, un centro benessere e una piscina esterna che domina la vallata circostante, accoglie gli ospiti che possono godere una vacanza di puro relax.

### TAPPA 5: AREA FENDERL

### GRAN FESTA FINALE

## PERCORSO ARANCIONE – SUD-EST

**PERCORSO ARANCIONE – SUD-EST:** naturalistico.

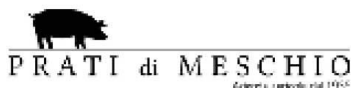
**Lunghezza: 11 km – Dislivello: 200 mt – Difficoltà: facile**

Interessa l'area delle colline vittoriesi verso sud del fiume Meschio, Carpesica, Cozzuolo.

Il tragitto è in parte asfaltato, in parte sterrato e prevede il trasferimento tra la seconda e terza tappa.

Sono previste 4 tappe per le degustazioni enogastronomiche e una finale al Parco Fenderl.

### TAPPA 1: SOCIETÀ AGRICOLA PRATI DI MESCHIO



**Società Agricola  
Prati di Meschio S.S.  
di Balbinot Giovanni**

Via Dei Furlani 145  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 340 6401019  
www.pratidimeschio.it

ANTIPASTI DI CASADA CON  
SOPRESSA, MUSET FREDDO  
E SALAME  
PROSECCO DOC E  
BIRRA ARTIGIANALE

Lo spaccio dell'azienda agricola Prati di Meschio propone i salumi prodotti con i maiali allevati in azienda, la birra fatta con il proprio orzo, così come il Prosecco ottenuto dalle uve delle proprie vigne cui si aggiungono i frutti dell'orto e le uova delle galline scorzanti.

### TAPPA 2: FRANTOIO REITIA



LASAGNE AL RAGÙ

Il frantoio delle Cooperativa Reitia deve il suo nome all'antica dea madre venerata dai Paleoveneti. Questo frantoio inaugurato il 16 ottobre 2011, è il frantoio più a Nord del mondo, dotato di un'avanzata tecnologia per la frangitura a freddo delle olive che permette di conservare al meglio le caratteristiche organolettiche e gli aromi dell'olio extravergine prodotto garantendone un'altissima qualità.

Primavera del Prosecco

I VINI DELLA  
PRIMAVERA  
DEL  
PROSECCO

I vini della 23° Mostra dei Vini DOCC organizzata dalla Pro Loco di Vittorio Veneto.

### TAPPA 3: AGRITURISMO LA VIGNA DI SARAH

**La Vigna di Sarah**

CONEGLIANO  
VALDOBBIADENE  
PROSECCO SUPERIORE DOCG

**Agriturismo  
La Vigna di Sarah**

Via Col Di Luna 6 Cozzuolo  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 0438 1672623  
www.lavignadisarah.it

SPIEDO DEGLI ALPINI  
CON CONTORNI DI POLENTA  
VINI DELLA VIGNA DI SARAH

Molto confortevole e ben attrezzato, l'agriturismo La Vigna di Sarah è stato ricavato dal recupero di una casa colonica autoctona. A soli quaranta minuti da Venezia e a un'ora da Cortina d'Ampezzo, perla delle Dolomiti, la vista che si gode è davvero unica e si espande fino alla Laguna di Venezia.

**TAPPA 4: PARCO PAPADOPOLI**

**PASTICCERIA  
SAN FRANCESCO**  
PRODUZIONE PROPRIA

**PASTICCERIA SAN FRANCESCO**

Via S. Francesco, 2  
31029 Vittorio Veneto (TV)  
Tel. 333 4808150

**TORTA PERE,  
CREMA E CIOCCOLATO**

La Pasticceria San Francesco è ubicata in zona Frati (Ceneda Bassa) e gestita dal 1996 da Valentina che si dedica alla produzione artigianale di pasticceria fresca, biscotteria e prodotti dolciari, esaltando la tradizione dei sapori, sempre attenta a soddisfare la clientela di oggi e di ieri. Servizio di bar e caffetteria con terrazza esterna affacciata su Piazza San Francesco d'Assisi.



**Associazione  
Ceneda Insieme**

**I VINI DELLA PRIMAVERA  
DEL PROSECCO**

L'Associazione "Ceneda Insieme" nasce dall'amore per il quartiere vittoriese di Ceneda e dalla volontà dei suoi cittadini di fare rete attraverso l'organizzazione di eventi e iniziative volte alla valorizzazione e promozione del territorio.

**TAPPA 5: AREA FENDERL****GRAN FESTA FINALE**