Storie di Progetto

DGR 1311 del 10/09/2018
cod. progetto 20-0002-1311-2018

UNIONE EUROPEA
Fondo sociale europeo

REGIONE DEL VENETO

POR FSE 2014-2020
REGIONE DEL VENETO

Organismo di Formazione accreditato dalla Regione del Veneto

FORCOOP
CORA VENEZIA

Premessa

Il progetto Sfumature di Verde, finanziato dalla Regione del Veneto, DGR 1311/2018, prevedeva azioni che coniugassero, da un lato, competenze tecniche legate alla sostenibilità della produzione delle aziende e, dall'altro, azioni integrate di marketing e promozione in grado permettere a queste aziende una comunicazione più efficace delle proprie pratiche sostenibili e dell'approccio ecologico seguito, nonché di garantire loro un posizionamento strategico nel mercato, anche internazionale, vincolandolo nel contempo al territorio d'origine e al rispetto dello stesso.

Quelle che presentiamo sono le storie delle aziende e dei produttori partecipanti: 22 vignaioli aderenti all'Associazione Vignaioli Trevigiani FIVI (Federazione Vignaioli Indipendenti) che hanno partecipato a diversi interventi, per sviluppare percorsi di sostenibilità ambientale e percorsi di comunicazione e promozione.

Tante sfumature di diversità ma anche tante cose in comune: una diversità che vede contesti territoriali variegati anche se prossimi, tipologie di vini per tutti i gusti, da quelli dalla beva easy per tutte le stagioni a quelli più strutturati e complessi. Una diversità di terroir e contesti ambientali, di pratiche agronomiche attente all'ambiente in modi diversi, sfumature culturali e storiche che diversificano le occasioni di conoscenza e di possibilità per l'enoturismo. Insomma un mondo molto vicino nelle distanze ma molto diverso nei contesti di riferimento in cui, è proprio il caso di dirlo, l'unione fa la forza.

Bele Casel

Colli di Asolo

Tutto è cominciato più di 40 anni fa, quando mio padre ancora studente di enologia, conobbe mia madre e soprattutto un gran contadino, mio nonno Ilario. In quegli anni mio nonno aveva poco più di un ettaro di malvasia vicino casa e, da buon contadino, vendeva tutta la sua produzione in damigiana. Finita la scuola mio padre cominciò a lavorare in una distilleria e nel tempo libero aiutava mio nonno in campagna e in "cantina".
In quegli anni nacquero un bambino di nome Luca, sua sorella Paola e un' attività chiamata "la contea". Quei bambini che si trovano ora qui a raccontare crebbero con i nonni materni in quanto mamma e papà avevano dato vita ad un'avventura più grande dei loro stessi sogni e dopo aver svolto tutti i giorni le loro otto ore di lavoro dipendente scendevano nello scantinato per cercar di consolidare giorno dopo giorno i loro sforzi e sacrifici.
Ricordi, questi, ancora vivi e presenti nella nostra memoria. Tutta la mia famiglia impegnata nell'arco di un'intera giornata ad imbottigliare 2-300 bottiglie, le etichette da incollare completamente a mano e consegne effettuate il sabato, di persona, per coccolare i pochi clienti. In quegli anni non si parlava ancora di "estero" e ancor meno di e-commerce.
Tutto si basava su una stretta di mano e qualche telefonata. In qualche anno questo nostro mondo ha subito grandi cambiamenti, compreso quello del vino; tutti cominciavano ad aggredire i mercati internazionali e ad incrementare esponenzialmente le vendite. La sera a cena ci chiedevamo cosa stessimo sbagliando, perchè tutto il nostro lavoro, i sacrifici per produrre vini di qualità non ci facesse "decollare". Poi un giorno una telefonata, un importatore americano cercava Prosecco, e si, aveva contattato anche noi.
Era un giorno freddo e piovoso quando arrivò la persona designata a trovare "il miglior Prosecco" e noi eravamo tremendamente tesi. Eravamo consapevoli della qualità dei nostri prodotti ma sapevamo che la nostra cantina, un seminterrato grande poco più di un garage non era certo all'altezza di tutte quelle grandi cantine che ci sono in zona, che il nostro inglese non era dei migliori e che non siamo dei "venditori" ma dei semplici produttori. Non so descrivervi le nostre facce quando abbiamo saputo che tra qualche decina di aziende hanno scelto proprio noi. Da quel giorno sono passati 5 anni, siamo cresciuti, abbiamo sbagliato molto e molto abbiamo imparato. Una cosa in noi non è cambiata... lavorare per la qualità.
Ed eccoci qui, di fronte al pc, dopo una cena in famiglia, a raccontare tutta (o quasi) la storia di un'azienda e di una famiglia che hanno saputo trasformare un sogno in realtà.

CONTATTI

Società Agricola Bele Casel

Via Moresca, 136

31031 Caerano San Marco (TV)

Tel. 0423 859795

info@belecasel.it

www.belecasel.it

Bellese Vini

Piave

La terza generazione di Vignaioli.
Una passione innata per l'agricoltura nel senso più ampio.
Bachi da seta, allevamento di conigli ed altri animali da cortile, produzione di Mais Marano...
L'azienda Bellese non è mai stata solo produttrice di vino.
Attenzione alla biodiversità tra il Negrisia ed il Piave, nel Preparco Naturale del fiume caro alla patria, ad oggi, nel successo del Prosecco, ci rendiamo testimoni delle varietà autoctone, raccontando il Raboso e la Bellussera con le sue magiche viti ad albero, che sotto la loro simbolica foresta raccolgono humus vitale.

CONTATTI

Vini Bellese
Via Saletto, 8
31024 Ormelle (TV)
Tel. 340 887 8597
vinibellese@gmail.com
www.vinibellese.com

Bresolin Bio

Colli di Asolo

I due giovani fratelli Bresolin spinti dall'amore per la terra hanno deciso di unire le loro forze per continuare la tradizione di famiglia; con l'impulso a sviluppare un'attività agricola tradizionale, rinnovando ed ampliando le coltivazioni, indirizzandole ad una produzione biologica.
Una scelta che punta al massimo rispetto per la salvaguardia dell'ecosistema, a tutelare le peculiarità dei diversi terroirs (suolo, altitudine, esposizione) per produrre olio e vini naturali, ricchi di personalità.
L'azienda è situata sulle pendici dei colli Asolani, dove l'arte incontra la natura, tra l'antico e suggestivo borgo di Asolo e Maser, in cui è collocata una delle più belle ville palladiane.
I colli Asolani sono una zona vocata da sempre alla viticoltura, grazie alla particolare costituzione del terreno e all'ottima esposizione climatica.
La cultura del mangiare sano per vivere bene è il principio ispiratore dell'azienda agricola Bresolin.

CONTATTI

Bresolin BIO
Az. Agr. Bresolin Enrico
Via Colombine, 5
31010 Crespignaga di Maser TV
Tel. 346 304 8648
info@bresolin-bio.it
www.bresolin-bio.it

Caneva Da Nani

Conegliano Valdobbiadene

Nata agli inizi degli anni '70, la nostra azienda porta avanti i valori tradizionali del nostro territorio, principi che ispirarono Giovanni, il titolare fondatore detto "Nani", che diede vita da solo a questa avventura in un periodo in cui il Prosecco non era ancora il vino riconosciuto a livello internazionale come lo è ai giorni nostri.
Attualmente l'azienda è sempre a conduzione familiare e comprende nel proprio organico, oltre al titolare Nani, la moglie Guerrina ed i figli Enrico e Massimo.
Le uve sono esclusivamente di nostra proprietà e la filosofia che portiamo avanti è di creare un prodotto di qualità senza togliere al vino il gusto tipico della nostra terra, e soprattutto accogliere le persone con la cordialità tipica del nostro territorio.
"Bever n'ombra (bicchiere) in compagnia", questo è il nostro motto.
La "caneva" (cantina nel nostro dialetto) è sempre stata negli anni un luogo dove le persone si trovavano per fare quattro "ciacole" (chiacchere) e bere un buon bicchiere di vino.

CONTATTI

Caneva da Nani s.s. Società Agricola
Via Pecol Ors, 14
31049 Guia di Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 900242
Massimo Cell: 39 3381671292
Enrico Cell: 39 3398928012
info@canevadanani.it
www.canevadanani.it

Case Paolin

Asolo - Montello

È con le mani tinte della rossa terra del Montello che la nostra famiglia Pozzobon ha creato Case Paolin.
Emilio, nostro padre, il fondatore, contadino figlio di contadini, nei primi anni '70 acquista la tenuta in cui nostro nonno e prima ancora il bisnonno, avevano lavorato come mezzadri. Abbandonati i bachi da seta si dedica completamente alla vigna e trasmette questa passione a noi tre: Diego, Adelino e Mirco. Vent'anni dopo, siamo finalmente pronti a pronti a prendere in mano l'azienda, per trasformarla e traghettarla nel nuovo secolo.
Così, negli anni '80, quando "biologico" non era ancora una parola magica, decidiamo di buttare i calendari a date comandate ed imparare ad ascoltare unicamente i bisogni delle nostre piante. Fummo, così, fra i primissimi nella zona a ridurre drasticamente l'uso di chimica in vigna. Il lungo percorso intrapreso con grandi impegno e convinzione verso la conversione al biologico, è stato coronato nel 2012 dall'ottenimento della certificazione. E continua ogni giorno.
Per quanto riguarda la produzione, sono due i territori storicamente importanti, fra loro vicini ma molto diversi, a dare vita ai nostri vini . Da una parte i ciottoli grigi della pianura di Belvedere, che un tempo facevano da letto ad una diramazione del fiume Piave e che regalano ai vini di base su di essi prodotti un'irresistibile freschezza, dall'altra parte le rosse terre della collina del Montello, terre ferrose e sanguigne dalle quali si ottengono vini complessi e longevi.

CONTATTI

Az. Agr. Case Paolin
Via Madonna della Mercede, 53
31040 Volpago del Montello (TV)
Tel. 0423 871433
Cell. 348 2584584
info@casepaolin.it
www.casepaolin.it

Ceotto Vini

Conegliano Valdobbiadene

Da 50 anni l'azienda vinicola Ceotto prosegue una millenaria tradizione a Colfosco: quella della produzione, dell'imbottigliamento e della maturazione dei vini, nel pieno rispetto della secolare tradizione della vitivinicoltura veneta ed adottando, nel contempo, la più avanzata tecnologia enologica.
Parlare dei vini Ceotto significa parlare di Colfosco, dei suoi campi, di filari al sole, di verdi colline, di quei castelli e paesaggi che cinque secoli fa primeggiavano nelle opere di Cima da Conegliano.
Ogni bottiglia Ceotto è la testimonianza di impegno, ricerca e passione e di quel processo misterioso che permette alla bellezza della terra di trasformarsi in aroma sublime.
Il legame tra il vino e la terra che l'ha prodotto: uno dei più bei regali della natura.

CONTATTI

Soc. Agr. Ceotto Paolo e Ceotto Mauro s.s.
Via S. Luca, 11
31030 Colfosco di Susegana (TV)
Tel. 0438 780112
Cell. 3358166202
info@ceottovini.it
www.ceottovini.it

Col del Lupo

Conegliano Valdobbiadene

La nostra storia ha inizio nel 1942 quando il nonno Aldo ricevette dal padre il vigneto Col del Lupo: un dono che l'ha impegnato per tutta la vita e una preziosa eredità che noi nipoti oggi gestiamo con grande rispetto e senso di responsabilità, animati dalla stessa forte passione per la vigna e per la terra.
L'azienda si trova nella zona storica del Prosecco Superiore DOCG e i nostri vigneti si sviluppano tutti in alta collina, dove i macchinari e le tecnologie più avanzate lasciano il posto al lavoro manuale e dove la qualità produttiva raggiunge punte di vera eccellenza.
Siamo fieri di essere "vignaioli" e felici di essere Vignaioli FIVI dal 2013.

CONTATTI

Col del Lupo Az. Agr.
Via Rovede 37
31020 Vidor (TV)
Tel. 0423 980249
Cell. 347 9004278 (Marco)
info@coldellupo.it
www.coldellupo.it

De Bacco Pietro

Bellunese

L'azienda agricola De Bacco nasce agli inizi del '900 da una passione di famiglia, si trasforma in un lavoro vero e proprio nel 2008, quando Marco e Valentina ne divengono i titolari.
Si trova a Feltre, coltiva 10 ettari di vigneto e produce circa 50.000 bottiglie l'anno.
I vini prodotti nascono da un attento recupero di varietà autoctone come Gata, Pavana e Bianchetta.
I fratelli De Bacco forti dell'esperienza dei propri avi, rispettosi dei grandi sforzi compiuti in passato su questi difficili terreni rocciosi di montagna ripropongono in veste nuova gli antichi vini del Feltrino.

CONTATTI

Soc. Agr. De Bacco Pietro di De Bacco Marco & C. S.a.s
Via Quattro Sassi, 4
32030 Seren del Grappa (BL)
Tel. 0439 44149
info@debacco.it
www.debacco.it

Fiorin Silvia

Conegliano Valdobbiadene

La nostra azienda nasce dalla passione di Nonno Alfonso e successivamente di Nonno Francesco, insostituibili maestri di vita e curiosi osservatori che iniziarono a coltivare i kiwi più di 50 anni fa.
Il primo impianto, tutt'ora esistente e produttivo, è un esempio vivente della tenacia della natura. Abbiamo due ettari di kiwi bio e una piccola parte della produzione viene destinata alla vendita diretta in azienda da novembre a gennaio, senza passaggio in celle frigorifere per mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche dei frutti. I vigneti si estendono in circa cinque ettari su terreni di medio impasto con sistema di allevamento a guyot. L'uva vendemmiata esclusivamente a mano è in parte destinata al nostro NAOLTA vino frizzante nato come omaggio alla tradizione di far rifermentare il vino in bottiglia dopo Pasqua seguendo le lune. Il resto degli appezzamenti è destinato alla produzione di mais, orzo e fieno, indispensabili per le nostre manze da carne che ci ricambiano assicurandoci la concimazione annuale per le nostre vigne e i nostri kiwi. Il nostro approccio verso ciò che coltiviamo è di simbiosi continua e la nostra passione e curiosità ci spingono verso la qualità e il rispetto per ciò che ci è stato tramandato.
Crediamo fortemente nell'autenticità, nella bioetica, nella biodiversità e nel concetto poco moderno ma per noi imprescindibile di azienda agricola non destinata alla monocoltura ma concepita come visione d' insieme, dove animali, persone e frutti creano ogni giorno un nuovo equilibrio. L'intera famiglia è quotidianamente impegnata nella gestione dei vigneti, dei frutteti, in stalla ma anche nella gestione dell' orto biodinamico e dei nostri piccoli animali da cortile e da compagnia. Il nostro intento è di mantenere inalterato quello che ci è stato affidato, con un piede ben saldo nelle preziose tradizioni tramandateci da Nonno Alfonso e un occhio sempre vigile alle innovazioni che il futuro ci riserva.

CONTATTI

Azienda Agricola Fiorin Silvia
Via del Piantaletto, 19
Pieve di Soligo (TV)
Tel. 349 4548085
fiorinsilvia@libero.it
www.aziendaagricolafiorinsilvia.it

Fratelli Collavo

Conegliano Valdobbiadene

L'Azienda Agricola Fratelli Collavo nasce dal desiderio di tre fratelli, Massimo, Marco e Mauro di proseguire l'attività iniziata dal padre Cesare negli anni '60.

L'azienda si estende su di una superficie di circa 10 ettari, di cui 7 coltivati a vigneto, un ettaro a cereali ed il resto prato stabile e bosco.

Definire il nostro metodo di lavoro semplicemente come agricoltura biologica ci appare un po' riduttivo rispetto allo spirito con cui conduciamo la nostra attività.
Il metodo biologico è per noi il punto di partenza da cui sviluppare un approccio alla coltivazione più sostenibile possibile, in armonia con l'ambiente che circonda le nostre proprietà e con le specie vegetali che le occupano.

CONTATTI

Az. Agr. Fratelli Collavo
Via Fossetta, 4
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. +39 333 5824047
info@fratellicollavo.com
www.fratellicollavo.com

Le Volpere

Conegliano Valdobbiadene

L'azienda Agricola Le Volpere è una piccola realtà a conduzione familiare fortemente radicata a questo territorio e alla coltivazione delle vigne. Con l'ultima generazione nasce anche la produzione di bottiglie seguita dai giovani titolari Luca e Matteo De Rosso entrambi periti agrari.
Un grande contributo alla crescita dell'azienda lo diede in primis il nonno Giovanni De Rosso conosciuto in paese col soprannome di "Nani Pasqualin" ed ovviamente i genitori Cesare e Margherita tuttora impegnati attivamente su ogni fronte.
L'azienda comprende 10 ettari frammentati su diverse zone limitrofe, aspetto che pur complicando la gestione dei terreni è molto importante per ottenere variabilità e complessità negli spumanti che ne derivano. "Le Volpere" in particolare è la vigna più grande che ha dato il nome all'azienda; toponimo riferito alle volpi che popolavano i boschi presenti sul fondovalle e sulle zone più impervie delle colline.
Tutte le vigne vengono seguite con un'accortezza particolare all'ambiente circostante secondo i principi di una viticoltura integrata che consente di ottenere una produzione sostenibile in modo meno impattante possibile.
La passione per la terra è il vero motore che si cela dietro l'intera filiera produttiva, con un'attenzione particolare rivolta alle tecniche viticole, all'equilibrio dei vigneti e alla selezione. È da qui che si parte per ottenere un prodotto di qualità senza cedere a compromessi commerciali e a logiche produttive cercando di racchiudere in bottiglia solo le migliori espressioni delle loro vigne.

CONTATTI

Azienda Agricola Le Volpere s.s. - s.a.
di De Rosso Luca e Matteo
Via Ugo Cecconi, 13
31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 801204
info@levolpere.it
www.levolpere.it

Leo Vanin

Conegliano Valdobbiadene - Asolo

L'Azienda Agricola Leo Vanin si trova nella zona di Valdobbiadene denominata "il Settolo", fra le colline e il "glorioso" fiume Piave che attraversa queste terre per sfociare nella vicina Venezia.
L'azienda è oggi condotta dalla Famiglia Mattiazzo, il titolare Leo (Vanin) iniziò l'attività spumantistica circa una ventina d'anni fa. Tutti i vini sono ottenuti esclusivamente dalle uve raccolte nei circa sei ettari di terreno che coltiviamo e seguiamo in ogni fase produttiva: dalla fioritura alla giusta maturazione dell'uva, fino al rituale della vendemmia, momento in cui raccogliamo i frutti delle fatiche di un anno intero. In cantina poi si compie un ' altra importante parte del nostro lavoro: dalla pigiatura dell'uva fino alla vinificazione del mosto ottenuto.
Grazie alle diverse giaciture degli appezzamenti siamo in grado di offrire le tre maggiori denominazioni per il Prosecco Spumante: Valdobbiadene Superiore DOCG, Asolo Superiore DOCG, Treviso DOC. Da alcuni anni inoltre, grazie all'acquisizione di un podere nella zona collinare di Vicenza in località Castelgomberto, abbiamo accostato anche un vino rosso ottenuto da particolare uvaggio bordolese.
Nello stesso terreno abbiamo messo a dimora più di duecento olivi di cinque diverse cultivar, dai loro frutti estraiamo a freddo il nostro Olio Extra-Vergine d'Oliva.

CONTATTI

Az. Agr. Mattiazzo Leo di Mattiazzo Jessica
Via Cal delle Piere, 2
31049 Valdobbiadene (TV)
Tel. 0423 981135
Leo: 335 272145
Jessica: 329 4252538
info@leovanin.com
info@ilsettolo.it

Malibràn

Conegliano Valdobbiadene

Piccola azienda agricola di 13 ettari a conduzione familiare specializzata nella produzione di Prosecco Superiore da generazioni.
Originari di Col San Martino, nonno Gregorio ha trasferito la famiglia qui a Susegana nel ‘58, nella casa Sottoriva.
La cantina propone tutte le tipologie del Valdobbiadene DOCG, ma la particolarità aziendale è data dalla produzione dei Col Fondo, che rappresentano la vecchia maniera di fare il Prosecco a rifermentazione in bottiglia, e dalla cura con cui viene prodotto il vino di punta dell’azienda, un Extra Brut 5Grammi a basso residuo zuccherino, espressione territoriale di una singola vigna incastonata nelle nostre colline.
Da non perdere il progetto di recupero e valorizzazione del vitigno Boschera, coltivata tra Sarmede e Fregona.

CONTATTI

Az. Agr. Malibràn di Favrel Maurizio
Via Barca II, 63
31058 Susegana (TV)
tel. +39 0438 781410
fax. +39 0438 480978
info@malibranvini.it
www.malibranvini.it

Manera Luigi

Castellana

La naturale propensione alla coltivazione della vite della Castellana e la passione per l'agricoltura dei suoi abitanti incoraggiarono Manera Luigi a fondare una piccola cantina nel 1950. Nel 1979, il figlio Renato, dopo essersi diplomato presso la Scuola Enologica di Conegliano, ampliò la superficie vitata e diede vita a l'Azienda vera e propria. Oggi seconda e terza generazione, formata dai nipoti Fabio e Linda, lavorano assieme unendo armoniosamente innovazione tecnologica ed eredità familiare.
L'Azienda Agricola Manera Luigi lavora circa 10 ettari di vigneto situati nella campagne limitrofe al comune di Castelfranco Veneto di cui il 60% a varietà rosse ed il 40% a varietà bianche. L'amore per la terra oltre a l'assoluto rispetto per l'ambiente e per la biodiversità le hanno permesso di portare avanti negli anni un progetto di viticoltura che fosse sempre più sostenibile. Quest'azienda a conduzione famigliare è legata alla storia, alla memoria e alle tradizioni che rimangono i punti di riferimento di un presente che guarda al futuro.

CONTATTI

Azienda Agricola Manera Luigi Soc. Agr. S.S.
Via SIle, 36/A
31033 Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 497684
Cell. 3405792753 (Linda)
info@maneraluigi.it
www.maneraluigi.it

Manera

Castellana

Varietà e tipicità: ecco i due cardini fondamentali dei vini della Vitivinicola Manera.
Azienda a conduzione familiare che, dal 1970, coltiva le uve seguendo i criteri della “lotta guidata ed integrata”; tecnica che permette di difendere l’uva dalle malattie ed al tempo stesso di avere il minor impatto possibile nell’ecosistema del vigneto. È infatti coltivando una pianta equilibrata che si riesce ad ottenere un frutto gustoso e ricco di aromi varietali che possono esprimere il territorio della castellana; dai terreni caldi e sabbiosi a quelli argillosi e pesanti.
Genuino, altra parola fondamentale nei nostri vini; minima è infatti la manipolazione delle uve in cantina perché il vero protagonista è l’Uva e non la mano dell’uomo.

CONTATTI

Vitivinicola Manera soc. agr. ss
Via SIle, 50
31033 Salvatronda Castelfranco Veneto (TV)
Tel. 0423 490602
info@vinimanera.com
www.vinimanera.com

Martignago

Colli di Asolo

La Cantina Martignago è situata ai piedi dei Colli Asolani a Maser, piccolo paese storicamente vocato alla viticoltura e frutticoltura per il suo microclima ideale.
A pochi passi dalla Villa Barbaro e dalla storica Chiesetta di Sant'Andrea, la nostra famiglia, di generazione in generazione, coltiva la vite in questo meraviglioso territorio.
Attualmente siamo in fase di conversione al biologico e coltiviamo 9 ettari di vigneto, perlopiù con varietà Glera: l'uva alla base del nostro Asolo Prosecco Superiore. È proprio il Prosecco spumantizzato il vino che più ci rappresenta. Il Prosecco di Maser è un vino dal carattere affascinante, spiccatamente minerale e di buona struttura, ideale per un aperitivo ma ottimo anche per il pasto, soprattutto nella versione senza zuccheri.
Il nostro territorio, però, non è solo Prosecco. Anche le uve rosse qui hanno sempre trovato un ambiente ideale in grado di conferire ai vari Cabernet o Merlot note di grande finezza ed espressività, unite a docilità e piacevolezza.
Come azienda seguiamo tutta la filiera, dalla produzione delle uve all'imbottigliamento, e siamo orgogliosi di appartenere alla grande famiglia della FIVI – Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti.

CONTATTI

Soc. Agr. Martignago di Martignago Francesca e Morlin Simone S.S.
Via Cornuda 72
31010 Maser (TV)
Tel. 0423 565358
info@agrsantandrea.it
www.martignago.wine

Masot

Conegliano

Sarmede, il paese delle fiabe che ogni anno ospita la famosa Mostra Internazionale dell'Illustrazione per l'Infanzia, è un ventaglio di borghi e di case in pietra adagiato alle pendici del Cansiglio, a nord di Conegliano, sospeso tra colline e prealpi.
Qui, in mezzo a prati, boschi e vigneti, vive da sempre la famiglia Da Ros ed è qui, sui terreni di famiglia, che nel 2009 Andrea e Daniele Da Ros hanno deciso di fondare la loro azienda vitivinicola "Masot – Fiabe di vino", facendo tesoro degli insegnamenti di nonno Arturo e di quanto imparato da studenti della prestigiosa scuola enologica "Cerletti" di Conegliano.
Andrea e Daniele hanno deciso di marcare il legame con la tradizione familiare scegliendo per la loro azienda un nome emblematico e simbolico: "masot", ovvero "piccolo proprietario terriero", è infatti il soprannome storico dei Da Ros, persone che hanno fatto dell'amore per la terra e del rispetto per i suoi ritmi i propri valori di riferimento.
"La nostra è un'azienda orgogliosamente familiare, che onora le tradizioni del passato e guarda con coraggio al futuro: un futuro di passione e di fiabe, di sapori e di profumi."
Ora immaginate il vino che nasce da quel territorio di fiabe: un vino ricco, fantasioso, conviviale e con il lieto fine arricchito da aromi, profumi e sentori persistenti. Questa non è più immaginazione ma la scoperta dei nostri vini, ognuno con una storia diversa da raccontare, da assaporare e, soprattutto, da condividere.

CONTATTI

Soc. Agricola Masot s.s. di Da Ros Andrea e Daniele
Via Palù, 19
31026 Sarmede (TV)
Tel. 0438-957090
Cell. 340 5435192

Sandrin

Conegliano Valdobbiadene e Colli di Asolo

L'Azienda Agricola Sandrin nasce nel 2009 ma le sue radici risalgono al 1939, anno in cui il nonno Alessandro, detto "Sandrin", iniziò a lavorare i terreni collinari nel cuore di Valdobbiadene, oggi di proprietà della famiglia.

Ogni scelta in vigneto e in cantina asseconda i ritmi e le necessità della Natura, protagonista poi, pura e intensa, in vini e spumanti di qualità. Il nostro lavoro è coltivare la Terra.

Ci anima il rispetto delle fatiche delle generazioni passate. Ci ispira l'attenzione al consumatore di oggi. Ci guida un'agricoltura sempre più ecosostenibile. Il risultato è il frutto di una grande passione che incontra competenza e qualità.

CONTATTI

Az. Agricola Sandrin di Stramare Antonella

Vicolo Col Roer, 11

31049 Valdobbiadene (TV)

Tel. 0423 976398

Cell: 340 2478675 (Luca)

info@aziendasandrin.it

www.aziendasandrin.it

Sanzovo

Conegliano Valdobbiadene

L'Azienda Agricola Sanzovo Graziano è situata nel territorio di produzione del Valdobbiadene docg, più precisamente sulle colline di Bigolino di Valdobbiadene.
Tutt'oggi a conduzione famigliare, è stata fondata nel 1950 da Mansueto Sanzovo che su un piccolo fazzoletto di terreno iniziò la coltivazione della vite e con gli strumenti esistenti all'epoca per la vinificazione, torchio e tini in legno, trasformò la produzione di uva in vino.
L'azienda, col passare degli anni, poco a poco cominciò ad aumentare la sua produzione finché nei primi anni 90 alla guida passò il figlio Graziano che continuò il lavoro del padre portando avanti la tradizione, migliorandola grazie alle nuove tecnologie come la pressa pneumatica per la pressatura dell'uva e le botti in cemento per la fermentazione e conservazione del vino.
Nel 2013 entrarono Carlo e Fabio, figli di Graziano, che con la passione e lo spirito di innovazione continuano oggi nell'opera fondata dal nonno; inserendo allo stesso tempo moderni sistemi di coltivazione della vite e della vinificazione del Valdobbiadene docg.

CONTATTI

Sanzovo Graziano

Via San Giacomo 10

31049 Valdobbiadene (TV)

Carlo 347 2731257

Fabio 340 1655860

info@sanzovograziano.com

www.sanzovograziano.com

Siro Merotto

Conegliano Valdobbiadene

L'Azienda nasce nel 1960 dal nonno Giovanni e figlio Siro.
Oggi proseguono la tradizione i nipoti Mirko e Nicola che coltivano i vigneti di proprietà situati sulle colline di Col San Martino in provincia di Treviso.
I nostri vini sono prodotti esclusivamente con uve Prosecco e altre vecchie varietà tipiche della zona.
Le uve sono raccolte a mano per preservarne la qualità che otteniamo lavorando i nostri vigneti nel modo più naturale ed organico possibile.
Il lavoro prosegue in cantina dove seguiamo metodi molto tradizionali ed affiniamo per lungo tempo le nostre basi ed i nostri vini sui propri lieviti, in modo da ottenere il giusto equilibrio tra acidità , mineralità e struttura.

CONTATTI

Siro Merotto Soc. Agr.
Via Castelletto, 88 Col San Martino
31010 Farra di Soligo (TV)
Tel. 0438 989156
Cell. 338 426 6380
comunicazione@siromerotto.it
info@siromerotto.it
www.siromerotto.it

Terre Grosse

Conegliano Valdobbiadene

La nostra azienda, situata sulla sponda destra del fiume Piave racconta una storia di famiglia, di tradizioni, di passione per la terra e di valorizzazione dei vitigni locali come il Raboso e il Grapariol.
"Terre Grosse" sono le terre argillose dove sorgono i nostri vigneti, alcuni con impianti risalenti agli anni Sessanta. Su circa 8 ettari coltiviamo sia varietà internazionali, come Sauvignon e Cabernet Franc, sia varietà locali come Glera, Manzoni Bianco 6.0.13, Verduzzo e Refosco dal Peduncolo Rosso.
Spiccano fra tutte le varietà più tipiche della zona Piave, come il Raboso e il Grapariol, vitigni (e vini) che parlano di territorio.
Dal 1931, quando l'azienda è nata con nonno Pietro Toninato, si sono succedute 4 generazioni e dal 2012 abbiamo intrapreso un percorso che mira a una gestione più attenta e rispettosa dell'ambiente, utilizzando le più moderne conoscenze e tecnologie. Nel 2018, dopo 3 anni di conversione, abbiamo ottenuto la certificazione biologica: gli interventi sul vigneto escludono prodotti di sintesi e sono mirati a creare il più possibile un equilibrio naturale. L'erba rimane alta per favorire la biodiversità, vengono introdotti insetti utili alla lotta contro i parassiti e l'utilizzo di moderni sensori e stazioni meteorologiche consente di monitorare lo sviluppo di eventuali malattie. La concimazione solo naturale, unita a una selezione accurata dei tralci, permette di ridurre la quantità dei grappoli sulle piante, garantendone una maggiore qualità.
La storia della famiglia rimane fortemente radicata a questa terra: portare avanti questo lavoro è un modo per farla rivivere ogni giorno con emozioni e motivazioni nuove.

CONTATTI

Terre Grosse Soc. Agr. s.s.
Via Enrico Fermi, 4
31050 Zenson di Piave
Cell. 349 3796456; 333 9988646
info@terregrosse.it
www.viniterregrosse.it

DGR 1311 del 10/09/2018
cod. progetto 20-0002-1311-2018

FORCOOP
CORA VENEZIA
PROGETTI, FORMAZIONE, ORIENTAMENTO, EVENTI

Forcoop CORA Venezia sc
Sede legale: Via Santa Teresina 7,
30020 Noventa di Piave (VE)
Sede operativa: Gallerie Vidussi 9,
30027 San Donà di Piave (VE)
Tel. 0421 307741
forcoop@progettagroup.com
www.forcoop.eu