

Percorso GIALLO

Percorso GIALLO: Naturalistico.

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 Bianconiglio.

TAPPA 1: SOCIETÀ AGRICOLA BACCICHETTI

<p>Società Agricola</p>  <p>Società Agricola Baccichetti T. e F.llo</p> <p>Via Enrico Toti 46 31029 Vittorio Veneto (TV) Tel. 0438 560743</p>	<p>BRUSCHETTE PRIMAVERILI</p>	<p>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.</p>
 <p>Azienda Agricola Winkler Alessandro</p> <p>Via F. Rismondo 2 31029 Vittorio Veneto (TV) Cell. 3498616040 www.boscherawinkler.com</p>	<p>BOSCHERA COL FONDO BIANCO SPUMANTE COL FONDO</p>	<p>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.</p>

TAPPA 2: ENOTURISMO LE RAMPE

 <p>Enoturismo Le Rampe</p> <p>Via Col di Lana 19 Cozzuolo 31029 Vittorio Veneto (TV) Tel. +39 0438 683431 www.enoturismolerampe.it</p>	<p>GNOCCHI ALLE ERBE DI CAMPO</p>	<p>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.</p>
 <p>TORRE ZECCHEI Tenuta Torre Zecchei</p> <p>Via Capitello Ferrari 1C 31049 Valdobbiadene TV Tel. 0423 976183 www.torrezecchei.it</p>	<p>VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG MILLESIMATO EXTRA DRY "LE RAMPE" VALDOBBIADENE SUPERIORE DOCG BRUT</p>	<p>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</p>

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

**Gli Spingitori del Palio
delle Botti Città del Vino
di Vittorio Veneto**

**SPIEDO DELLA TRADIZIONE
CON CONTORNI**

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.



**L'ANTICA QUERCIA
Società Agricola
L'Antica Quercia S.r.l.**

Via Cal di Sopra 8
31015 Conegliano TV
Tel. 0438 789344
www.anticaquercia.it

**"BRUSCADE" ROSSO COLLI DI
CONEGLIANO DOCG
"SU ALTO" VINO FRIZZANTE
COL FONDO**

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 sé stessi, per la gente che vive con loro e per chi ci sarà negli anni a venire...

TAPPA 4: RISTORANTE IL LARIN DA BEPO



Al Larin Da Bepo

Via Dei Soldera 5
31029 Vittorio Veneto (TV)
Tel. 0438 561102
www.allarindabepo.com

DOLCE ALLA FRUTTA

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.



**Azienda Agricola
Meneguz Cesare
di Meneguz Sara**

Località Ghetto 13 Corbanese
31020 Tarzo (TV)
Tel. +39 338 9454185
www.vinimeneguzsara.it

JUST SPUMANTE DOLCE

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 5: BIANCONIGLIO

GRAN FESTA FINALE