

we.aisveneto.it

**we** WINE  
EXPERIENCE  
EVENTI AIS VENETO

# ALLA CORTE DEL RABOSO

Malanotte  
e autoctoni  
del Piave

Treviso  
**21/23**  
ottobre  
2023



## Programma e catalogo espositori



**AIS | Veneto**

Patrocino



Città di Treviso

Sostenitori



**mm** Musei Civici  
Treviso

Partner



Media Partner

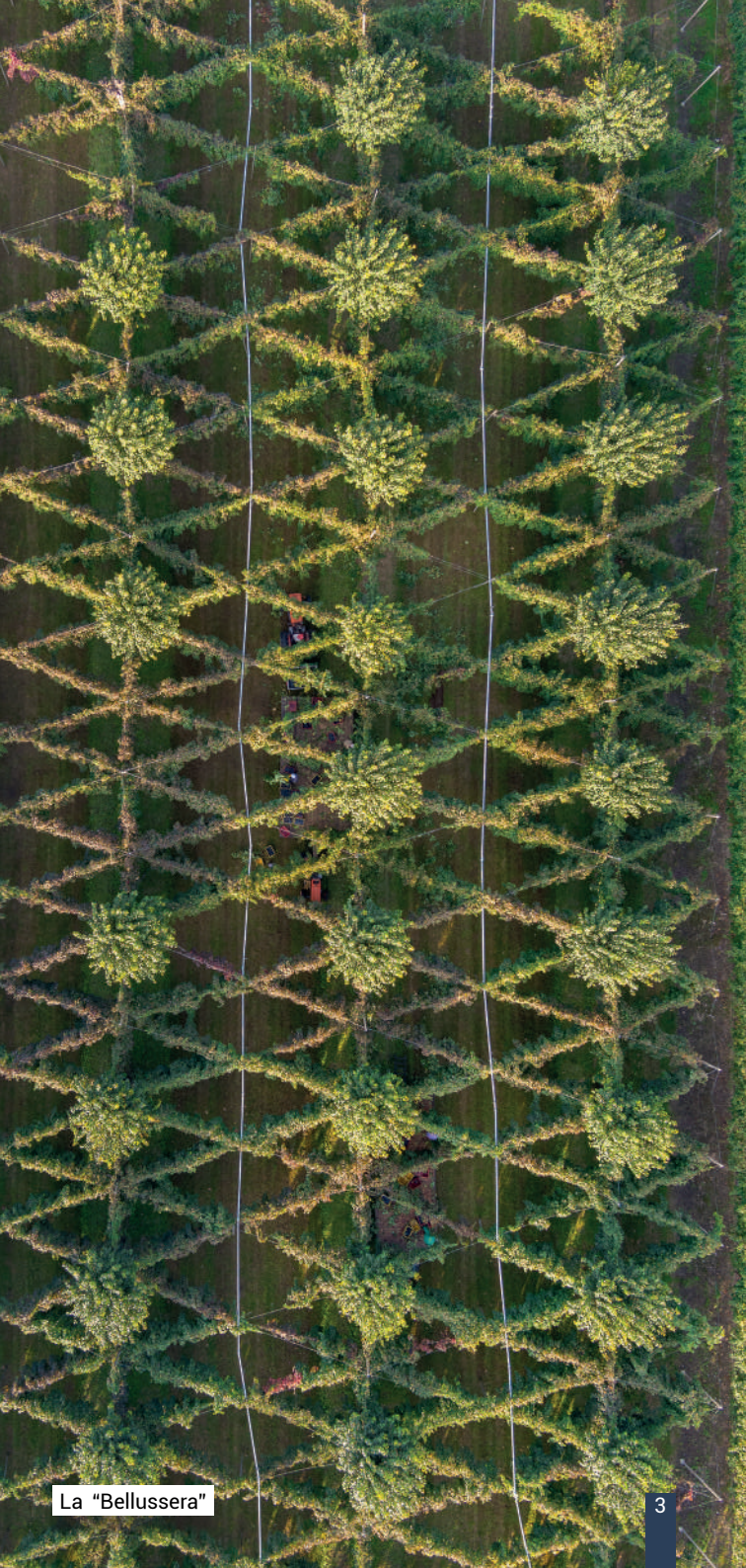


# Alla corte del Raboso

## Il Malanotte e gli autoctoni del Piave

I grandi vini delle terre del Piave protagonisti per tre giorni durante la Wine Experience di **AIS Veneto** dedicata alle uve tipiche del territorio. Un appuntamento speciale nel centro storico di Treviso, realizzato grazie al supporto del **Consorzio Vini Venezia, del Comune di Treviso** e con la collaborazione della **Confraternita del Piave**. Banchi d'assaggio, Masterclass e visite guidate diventano così l'occasione per conoscere da vicino la storia di questo areale produttivo insieme ai cibi della tradizione locale e alle bellezze storico-culturali del capoluogo trevigiano. Si inizia **sabato pomeriggio** con **"Anteprima Raboso"** presso la **Loggia dei Cavalieri** e la **visita guidata** al centro storico cittadino, per proseguire in serata con la **cena di gala** pensata per raccontare le diverse declinazioni di **Raboso** abbinata a una serie di piatti a cura del ristorante **Ca' dei Brittoni**. **Domenica** l'apertura dei **banchi d'assaggio** presso il **Chiostro Grande di Santa Caterina** e la **Masterclass** pomeridiana alla **Loggia dei Cavalieri**. **Lunedì** mattina, presso **Villa Dirce a Borgo Malanotte**, la **Masterclass** e il magnifico **tour tra Grave e Bellussere**, mentre nel **pomeriggio** la grande novità di quest'anno: l'**inaugurazione** della **prima edizione** del **"Master del Raboso"** con la finale per proclamare il **"Miglior Sommelier del Raboso"**.





La "Bellussera"

# I Promotori

## Il Comune di Treviso: saluto del Sindaco

Treviso è la terra del Raboso: quello della tradizione, dell'identità, del territorio vissuto attraverso la sua storia e le sue eccellenze.

Siamo orgogliosi di ospitare nella nostra città, vetrina d'eccezione per un prodotto che sta vivendo una seconda giovinezza grazie ai tanti produttori e alla qualità percepita nel bicchiere, un evento dedicato al Raboso, vitigno indissolubilmente legato al fiume Piave.

Treviso, con l'evento "Alla corte del Raboso", vedrà ancora una volta protagonisti alcuni fra i migliori rossi della Marca, nelle varie interpretazioni e declinazioni, abbinati alle meraviglie gastronomiche nostrane.

Il tutto grazie all'impegno di AIS Treviso, ambasciatrice della cultura del buon vino. Non vediamo l'ora di ascoltare il gioioso rumore dei tappi e del vino che scende nel calice, per vivere insieme un'altra straordinaria edizione della rassegna dedicata ad un nettare dall'inconfondibile colore rosso rubino, entrato nel mito.

**Mario Conte**

*Sindaco di Treviso*



Città di Treviso

## Il Consorzio Vini Venezia: saluto del Presidente

Il Consorzio Venezia nasce nel 2011 dalla volontà dei viticoltori del Consorzio Volontario Tutela Vini DOC Lison Pramaggiore e del Consorzio Tutela Vini del Piave DOC di unire le loro energie per tutelare e valorizzare con più forza le loro produzioni.

Promuove e tutela cinque denominazioni, due delle quali fortemente legate al vitigno Raboso ovvero la storica Piave DOC, denominazione che ha festeggiato nel 2021 i 50 anni dalla sua costituzione, e il Malanotte del Piave DOCG, il diamante nero del Piave massima espressione del Raboso.

La rassegna "Alla corte del Raboso" – Il Malanotte e gli autoctoni del Piave, sostenuta dal Consorzio Vini Venezia, intende contribuire attivamente alla valorizzazione del Raboso Piave, vitigno autoctono del territorio trevigiano, vino che rispecchia coltura, storia ed appartenenza alle tradizioni. Il nostro doveroso ringraziamento va all'Associazione Italiana Sommelier Veneto e alla Delegazione di Treviso, al Sindaco di Treviso Mario Conte e alla Giunta Comunale di Treviso, encomiabili partner per questa elegante rassegna.

### **Giorgio Piazza**

*Presidente Consorzio Vini Venezia Il Consorzio Venezia*



**CONSORZIO  
VINI VENEZIA**

TRE TERRITORI ALL'OMBRA DEL LEONE

# Il Programma

Per le modalità di accesso e acquisto consulta  
[we.aisveneto.it/eventi/allacortedelraboso](http://we.aisveneto.it/eventi/allacortedelraboso)

## Sabato 21



**Loggia dei Cavalieri** - Dalle ore 15.30 alle 18.30

**Anteprima della manifestazione "Alla corte del Raboso"**

*Dettagli a pag. 14*



**Loggia dei Cavalieri** - Dalle ore 16.00

**Visita guidata alla Città di Treviso tra dipinti e acque**

*Dettagli a pag. 22*



**Ristorante Ca' dei Brittoni** - Dalle ore 20.00 alle 23.00

**A cena con il Raboso**

*Dettagli a pag. 18*



## Domenica 22



**Museo S. Caterina** - Dalle ore 10.30 alle 19.00

**Degustazione libera**

Confronto con i produttori di vini da Raboso e di altri vitigni autoctoni del Piave. Confronto possibile anche con produttori di tipicità e particolarità gastronomiche.

**Previsto con il biglietto d'ingresso il ristoro composto da una porzione del piatto della tradizione "Radici e Fasoi"**

preparato per l'occasione dall'omonima confraternita che ne garantisce la storicità e la qualità.

**Il biglietto d'ingresso permette inoltre di visitare il Museo Civico e archeologico nonché Pinacoteca di Treviso, Complesso di Santa Caterina.**

*Dettagli a pag. 15*

**Esterno Museo S. Caterina** - Dalle ore 11.00 alle 19.00

**La fumata lenta, con i sigari di Italice**



**Loggia dei Cavalieri** - Dalle ore 15.00 alle 17.00

**Degustazioni guidate:**

Raboso carattere e versatilità.

*Dettagli a pag. 16*

# Lunedì 23



## Villa Dirce, Tezze Di Piave - Vazzola (TV)

Dalle ore 11.00

### Degustazione guidata:

#### Prima parte:

Raboso ieri oggi e domani - *a cura di Stefano Quaggio*

#### Seconda parte:

6 Malanotte del Piave - *a cura di Gianpaolo Breda*

Ore 12,30 - 13,30

Buffet con vini della Masterclass nel parco di Villa Dirce

Ore 13,00 - 15,00

Tour "Le Bellussere, le Grave del Piave e il Borgo Malanotte"  
*a cura di Antonio Bonotto e Elvio Forato*

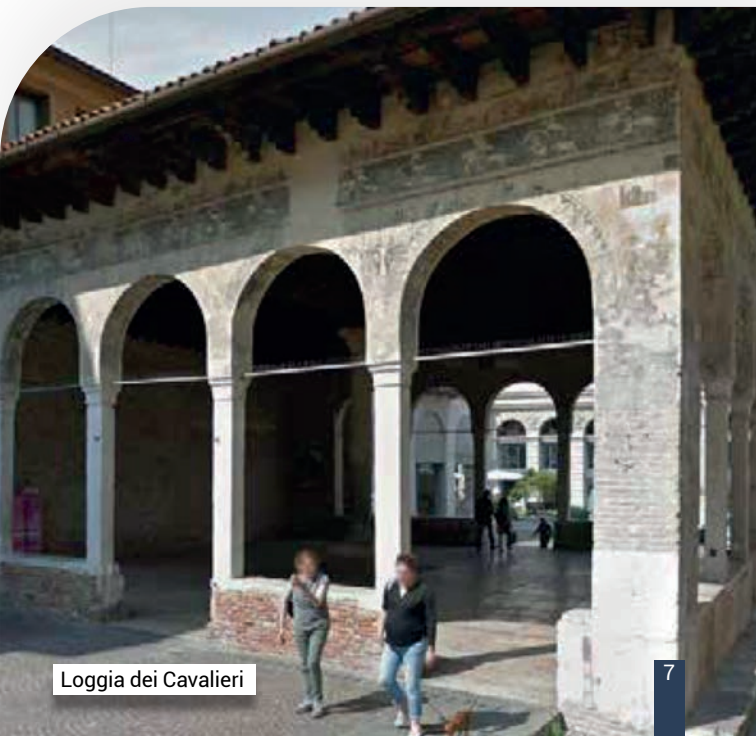
*Dettagli a pag. 17*



## Concorso Miglior Sommelier del Raboso 2023

Nella splendida cornice del Borgo Malanotte -  
Tezze sul Piave - Vazzola (TV)

*Dettagli a pag. 24*



# Treviso e la sua storia

## Treviso: la Marca gioiosa tra laguna e Dolomiti

"Noi trovammo Trevigi nel cammino  
Che di chiare fontane tutto ride  
E del piacer d'amor che quivi è fino".

Era la metà del 1300 e Fazio degli Uberti presentava Treviso in questo modo. Un tweet ante litteram, quello del poeta fiorentino, secondo il giornalista Alessandro Comin nel suo libro **"Treviso meravigliosa"**. E noi potremmo aggiungere che Treviso meravigliosa lo è davvero. Potreste tacciarci di parzialità, certamente, ma provate a immergervi nei suoi vicoli, che tanto





richiamano le calli di Venezia, e forse vi ricrederete. Treviso è terra e muri e palazzi affrescati fin dal XIII secolo, da scovare andando in giro con il naso all'insù. **Urbs picta**, città dipinta. Chiese medievali e case torri. Archi gotici acuti e morbide architetture rinascimentali. Ma Treviso è anche acqua, tanta acqua, che scorre nei rivoli del **Botteniga**, del **Cagnan** e del **Sile**, il fiume di risorgiva più lungo d'Europa. Sono loro a disegnare con garbo gli scorci più intimi del centro. Uno per tutti: quello dei Buranelli. Treviso "**piccola Venezia**". Treviso "**Gioiosa et amorosa**", come la Marca che le fa capo. Golosa patria del tiramisù, dopo aver mescolato a tavola sapori di campagna, di collina e di mare. Perdersi è la soluzione migliore: Lasciarsi andare tra il **Calmaggiore**, l'antico cardo romano, e le molte piazzette, facendo un salto nei secoli. Tutto, in fondo, è racchiuso nella cornice delle **mura cinquecentesche** e delle sue porte. L'impronta è quella data dalla **Repubblica di Venezia**. La firma sulle fortificazioni è quella di Fra Giocondo e Bartolomeo d'Alviano. L'acqua, si sa, non conosce barriere. Attraversa tutto, anche una città. E lo sapeva bene il Sommo Poeta che nel nono canto del Paradiso ferma nel tempo il punto "dove Sile e Cagnan s'accompagna", proprio dove i due corsi d'acqua si uniscono. Quel luogo, non a caso, oggi è proprio Ponte Dante. Scoprire Treviso è



lasciarsi incantare dall'austera architettura romanica del **Tempio duecentesco** di **San Francesco**, dove sono sepolti Francesca Petrarca e Pietro Alighieri. Oppure farsi stupire dalla **chiesa di San Nicolò**, ma soprattutto della vicina **Sala del Capitolo del convento**: negli affreschi di Tommaso da Modena c'è forse il primo ritratto, nella storia dell'arte, di un uomo con gli occhiali. Poco oltre, nel **Duomo neorinascimentale**, **l'Annunciazione dipinta dal Tiziano**. Le storie affrescate di **Sant'Orsola** meritano una visita in quelli che furono la chiesa e il convento di **Santa Caterina**: oggi sono sede dei **Musei Civici**, scrigno d'arte e di storia con le loro mostre temporanee e le collezioni permanenti, che si snodano tra reperti archeologici e dipinti della scuola di Bellini, Lotto, Tiziano e Tiepolo. Storia dell'arte e cultura cittadine pulsano anche nel **museo Luigi Bailo**, fresco di restauro, capace di fondere il passato nella sua architettura contemporanea. Un piccolo grande tesoro è quello custodito dal **Museo Nazionale Collezione Salce**: tra i due complessi di **San Gaetano** e **Santa Margherita** sfila la nostra storia recente, nella più ampia raccolta di grafica pubblicitaria esistente in Italia. Cuore del centro storico è **Piazza dei Signori**, il "salotto all'aperto" dei trevigiani, racchiuso tra il **Palazzo della Prefettura** e **Palazzo dei Trecento**. Se uscite appena e svoltate l'angolo, dopo la galleria "dei Soffioni" troverete a terra una lastra di marmo: ricorda le ferite, ora rimarginate, del bombardamento del 7 aprile 1944. Poco più in là, offre ai viandanti la sua ombra la romanica **Loggia dei Cavalieri**. E bastano pochi passi per arrivare all'**isola**



**della Pescheria**, luogo di commerci e di frizzante via vai cittadino, fatto di osterie, botteghe e locali moderni. Non resta che iniziare a perdersi, allora, accompagnati per mano da Edi Conson, guida turistica e sommelier, in un breve quanto piacevole itinerario ideato appositamente per gli ospiti dell'evento "**Alla corte del Raboso**". I vini del Piave si presentano grazie ad un calice, al racconto di un sommelier AIS e a qualche assaggio delle diverse tipologie. Questo il **sabato** sotto la già citata **Loggia dei Cavalieri** che sarà lieta di offrire la sua ombra anche a voi. La **domenica** invece, in modo più esaustivo ed ampio, presso il **chiostro grande del Museo Santa Caterina**. E a questo punto forse sulla nostra parzialità vi sarete ricreduti.



La fontana "delle tette"



# Il Piave e il suo territorio

## Raboso Treviso 2023

“Il Piave mormorava calmo e placido...”

Così inizia una famosa canzone del primo dopoguerra che, forse per prima, ha fatto conoscere all'Italia questo lembo di territorio veneto digradante dalle Dolomiti alla laguna di Venezia. Il vino di queste terre è capace di evolversi in grande stile, dismettendo la significativa veste indossata ai tempi della Serenissima e indossandone una in grado di sviluppare una piacevolezza di beva davvero globale. È il **Malanotte**, che si riconduce al nome del borgo medioevale nei pressi di **Tezze**.

Si tratta di un vino da monovitigno, prodotto con l'autoctona uva **raboso Piave**, abitante l'omonimo areale in quell'autentico pezzo di storia rappresentato dall'allevamento a raggi o “**bellussera**”. Una tecnica, questa, sviluppatasi nella zona attorno al 1870, al fine di modernizzare l'impianto vitivinicolo locale e che rende questo grande rosso ancora più autenticamente “di territorio”.

L'epoca vendemmiale è **tardiva** con raccolta **manuale** delle uve che, per una quantità variabile tra il 15 e il 30%, vengono poi fatte riposare in fruttai. Il colore è **rubino vivace** e la struttura olfattiva si caratterizza per la centralità del frutto, con **mirtillo**, **mora** di rovo e **marasca** spesso in evidenza.



Un carattere quasi irruento, dai tratti selvatici, domato dalla morbidezza femminile che solo un attento appassimento è in grado di modulare. Frequenti le note di **rabarbaro, scorza d'arancia, tabacco ed eucalipto**, soprattutto nelle versioni più evolute dove le spezie e la scia fumé completano il quadro. Al sorso è sempre la decisa freschezza a fare da filo conduttore; la mano dell'uomo poi fa il resto plasmando la tannicità, conducendo sempre ad un finale asciutto e di grande pulizia. Piacevole già in esordio, il Raboso può riservare notevoli sorprese nel tempo grazie all'affinamento.

Per quest'anno l'evento si arricchisce ulteriormente con la presenza, oltre alle molteplici declinazioni del Raboso, anche con campioni territoriali quali alcune espressioni di incroci Manzoni (Bianco, Rosato, Moscato) il Grapariol, il Tai, il Verduzzo, il Carmenere e alcuni affermati blend. Particolarmente gradita l'esposizione di alcune Selezioni della Confraternita del Raboso.



# I Banchi d'assaggio

Per le modalità di accesso e acquisto consulta [we.aisveneto.it/eventi/allacortedelraboso](http://we.aisveneto.it/eventi/allacortedelraboso)

## Sabato 21

Loggia dei Cavalieri - Dalle ore 15.30 alle 18.30

Ingresso 4€

*Nel prezzo del biglietto è compreso l'ingresso al Museo Santa Caterina (Piazza Botter, 1 - Treviso) per la giornata di domenica 22 ottobre, previa esibizione del braccialetto rilasciato sabato 21 ottobre alla Loggia.*

### Apertura ufficiale Alla corte del Raboso

### Il Malanotte e gli autoctoni del Piave

Un calice per conoscere il vitigno Raboso Piave nelle sue diverse tipologie e denominazioni, il tutto in uno dei luoghi più suggestivi di Treviso: la **Loggia dei Cavalieri**. La **degustazione** prevede l'**assaggio di cinque referenze di Raboso** selezionate e comunicate dai sommelier di AIS Veneto.



# Domenica 22

Museo Santa Caterina - Dalle ore 10.30 alle 19.00

**Ingresso 19€ sia on-line che on site**

**15€ on-line solo per i soci AIS**

Nel prezzo del biglietto è compreso:

- Degustazione libera presso banchi espositori di Vino e di cibo
- Un buono ristoro per una porzione di radici e fasoi
- Bicchiere e tasca **da restituire all'uscita senza cauzione**
- L'ingresso al Museo Santa Caterina (Piazza Botter, 1 - Treviso) per la giornata di domenica 22 ottobre

---

## Degustazione libera.

Confronto con i produttori di vini da raboso e autoctoni del Piave

**AIS Veneto**, supportata dal **Comune di Treviso**, dal **Consorzio Vini Venezia** e con la collaborazione della **Confraternita del Raboso Piave** presenta **"Alla corte del Raboso"**, il Malanotte e gli autoctoni del Piave. Un'unica grande occasione per confrontarsi in presenza di **26 produttori** con **oltre 90 interpretazioni** del celebre vitigno del Piave, declinato nelle versioni di **Malanotte DOCG, Piave DOC** e altre rarità e da quest'anno anche la presenza di **vini da vitigni autoctoni del Piave**. È prevista anche un'area per conoscere prodotti gastronomici tipici nonché il ritorno del ristoro tanto apprezzato nelle edizioni passate **"Radici e Fasoi"** così come previsti dalla ricetta tradizionale custodita e preparata dalla omonima **"Congrega dei Radici e Fasoi"**.

**La degustazione non prevede limiti ed è accessibile al prezzo scontato per i soci esclusivamente previo registrazione on-line in prevendita. È possibile anche l'acquisto all'ingresso con pagamento intero.** Grazie all'eccezionale disponibilità del Comune con il biglietto di accesso ai banchi **è compreso anche l'ingresso per la visita del polo museale del Santa Caterina.**

# Masterclass

Degustazione guidata

## Domenica 22

**Loggia dei Cavalieri** - Dalle ore 15.30 alle 17.00

**Ingresso offerta libera obbligatoria minima di 10€**

*Accesso ammesso solo previa prenotazione on-line, con offerta libera obbligatoria minima di 10€ che darà l'accesso anche per la visita al Museo Santa Caterina (Piazza Botter, 1 - Treviso) per la giornata di Domenica 22 ottobre, previa esibizione del braccialetto rilasciato presso la Loggia dei Cavalieri.*

Masterclass:

### **Raboso carattere e versatilità**

Conosciamo il vitigno e le sue interpretazioni tra **DOCG Malanotte** e **DOC Piave**.

**AIS Veneto**, supportata dal **Consorzio Vini Venezia** e con la collaborazione della **Confraternita del Raboso Piave** presenta una degustazione guidata di **Malanotte DOCG** e **Piave DOC** e altre interpretazioni di Raboso. Un'importante occasione per conoscere la terra del Piave grazie al suo vitigno più famoso e ai suoi vini. Stefano Quaggio e Gianpaolo Breda condurranno la degustazione attraverso il racconto degli stili di produzione delle aziende più rappresentative.





# Lunedì 23

Villa Dirce, Tezze Di Piave - Vazzola (TV)

Dalle ore 15.30 alle 17.00

Ingresso 10€

Masterclass prima parte:

## Raboso ieri oggi e domani

*A cura di Stefano Quaggio*

Masterclass seconda parte:

## 6 Malanotte del Piave

*A cura di Gianpaolo Breda*

Ore 12,30 - 13,30

Buffet con vini della Masterclass nel parco di Villa Dirce

Ore 13,00 - 15,00

Tour "Le Bellussere, le Grave del Piave e il Borgo Malanotte"

*A cura di Antonio Bonotto (titolare dell'azienda Bonotto delle Tezze) e Elvio Forato (Direttore della Cantine di Tezze).*



## Sabato 21

**Ristorante Ca' dei Brittoni** - Dalle ore 20.00

**Cena 60€ per soci e simpatizzanti**

*Nel prezzo del biglietto è compreso l'ingresso al Museo Santa Caterina (Piazza Botter, 1 - Treviso) per la giornata di Domenica 22 ottobre, previa esibizione del braccialetto rilasciato il sabato al ristorante.*

### A cena con il Raboso

La prima giornata di **"Alla corte del Raboso"** si chiude con un esclusivo **appuntamento gourmet** per gli appassionati della cucina e del buon abbinamento: **protagonista indiscusso** ancora una volta **il Raboso**. Ad ospitare i commensali sarà il pianterreno di **Ca' dei Carraresi** nella annessa sede del **Ristorante Ca' Brittoni**, in **centro storico a Treviso**, con l'emozionante **vista sul fiume Cagnan e le peschiere**. Dalla **collaborazione** tra **ristoratore e AIS Veneto** nasce un menù che unisce la concretezza della tradizione e degli ingredienti del territorio a una raffinata interpretazione nell'equilibrio degli accostamenti, il tutto a misura di **Raboso**, nelle diverse versioni in accompagnamento.



# menù

## antipasto

*Bollicine da Raboso*

Zucca Delica arrostita, crema di cavolo nero,  
ricotta salata ed erbe

## primo piatto

*Vino DOC Piave da Raboso*

Raviolo del plin al brasato, fonduta di asiago e  
cipollato fondente

## secondo piatto

*Vino DOCG Malanotte*

Pancia di maiale, finocchio arrostito e confettura  
agrodolce

## dessert

Gelato al fior di latte servito in coppa,  
granella di fava di cacao  
e Raboso passito

A completare il menù i panificati  
a cura dell'Associazione Panificatori di Treviso  
e da una selezione di distillati  
di Bonaventura Maschio.

Immancabile la chiusura con  
la fumate lenta a cura di Italo.



BONAVENTURA  
MASCHIO



# Mappa interattiva



[MAPPA ON-LINE »](#)

# La visita guidata

## Sabato 21

Loggia dei Cavalieri - Dalle ore 16.00 alle 17.30

**Biglietto 8€**

Nel prezzo del biglietto è compreso:

- L'ingresso al Museo Santa Caterina (Piazza Botter, 1 - Treviso) per la giornata di domenica 22 ottobre
- L'ingresso all'Anteprima della manifestazione "Alla corte del Raboso", un breve percorso degustativo con cinque assaggi.

### Treviso tra dipinti e acque

**Treviso** è una città bellissima e sembra esserne consapevole, tanta è l'acqua che vi scorre per specchiarsi. La sua **storia** si **racconta** tra il tortuoso **impianto medievale** e le **case affrescate**, le **chiese antiche**, i **portici**, i **barbacani** e i tantissimi **canali** che ricordano la vicina Venezia.

Le sue **mura cinquecentesche** testimoni dell'importante ruolo difensivo assunto ai tempi della **Serenissima**, oggi racchiudono un luogo accogliente, ideale per una piacevole passeggiata tra bellezze architettoniche e artistiche.

Grazie al racconto di Edi Conson, guida turistica e sommelier, sarà possibile ammirarle; accompagnati per mano in un breve itinerario ideato per gli ospiti di "**Alla corte del Raboso**".



## Museo Santa Caterina

Il complesso conventuale di **Santa Caterina** è parte di quel **cuore pulsante** di **storia, cultura, civiltà e bellezza** che rende **Treviso** una delle perle nascoste del panorama artistico italiano. Forte delle sue **collezioni**, dalla **raccolta archeologica** alla **pinacoteca**, **affascinante** per architettura e atmosfera, il **Museo di Santa Caterina**, nel cuore del centro cittadino, accoglie i visitatori nella maniera più tipica di Treviso: con garbo, calore ed eleganza.



# Il concorso

## Lunedì 23

Villa Dirce, Tezze di Piave - Vazzola (TV)

Dalle ore 15.00

**Ingresso gratuito**

### **Concorso Miglior Sommelier del Raboso 2023**

**Partecipa come spettatore!**

Per le modalità di partecipazione all'evento, visita:  
[we.aisveneto.it/evento/1662](http://we.aisveneto.it/evento/1662)

#### **Gli orari dell'evento**

- Ore 15.00 Arrivo degli ospiti e registrazione
- Ore 15.30 Inizio della prova pubblica  
dei 4 semifinalisti
- Ore 16.00 Inizio della prova finale
- Ore 17.00 Proclamazione del Miglior Sommelier  
del Veneto 2022
- Ore 17.30 Conclusione







## Domenica 22

Museo Santa Caterina - Dalle ore 10.30 alle 19.00

### Raboso 2023 espositori area food.

#### 01. Associazione Panificatori Treviso

Ascom - Confcommercio Treviso

Prodotti panificazione

Via Sebastiano Venier, 55 - 31100 Treviso

Telefono: 0422 580361

[www.cnatreviso.it/mestieri-e-professioni/dolciari-e-panificatori](http://www.cnatreviso.it/mestieri-e-professioni/dolciari-e-panificatori)

#### 02. Lattebusche e Confraternita Formaggio Piave

Piave DOP Vecchio selezione Oro  
e Piave DOP mezzano

Via Nazionale, 59 - 32030 Busche (BL)

Telefono: 0439 3191 fax 0439 319319

[info@lattebusche.it](mailto:info@lattebusche.it) - [www.lattebusche.com](http://www.lattebusche.com)

#### 03. Latteria Perenzin

Formaggi produzione propria

Via Cervano, 85 - 31020 San Pietro di Feletto (TV)

Telefono: 0438 21355

[info@perenzin.com](mailto:info@perenzin.com) - [www.perenzin.com](http://www.perenzin.com)

#### 04. Gianni Minuzzo - Pastry Chef

Cioccolateria e dolci

31100 Treviso

Telefono: 348 4430254

[pasticceriagianni@gmail.com](mailto:pasticceriagianni@gmail.com)

[www.facebook.com/gianni.minuzzo](http://www.facebook.com/gianni.minuzzo)

- 05. Macelleria Stecca**  
Salumi e carni  
Borgo Camillo Benso di Cavour, 4 - 31100 Treviso  
Telefono: 0422 541764  
macelleriastecca@gmail.com  
www.macelleriastecca.it
- 06. Urban Sandro**  
Farina, pasta, gallette e patatine  
Via Santa Giustina, 3 - 31025 San fior (TV)  
Telefono: 328 0187377  
urban.sandro@gmail.com
- 07. Az. Agr. Ca' Mauro**  
Prodotti ortofrutticoli conservati,  
sott'olio, sott'aceto e composte  
Via Tiepolo, 22/E - 31057 Silea (TV)  
Telefono: 348 2256602  
azienda.camauro@alice.it
- 08. Casearia Carpenedo**  
Formaggi produzione propria  
Via Santandrà, 17 - 31050 Camalò (TV)  
Telefono: 0422 872178  
info@lacasearia.com - www.lacasearia.com
- 09. Consorzio per la tutela  
del Formaggio Casatella Trevigiana**  
Casatella Trevigiana DOP  
Viale Sante Biasuzzi, 20 - 31038 Paese (TV)  
Telefono: 0422 422040  
Prodotto esposto: Casatella Trevigiana DOP  
segreteria@casatella.it - www.casatella.it
- 10. ONAF - Organizzazione Nazionale  
Assaggiatori di Formaggi**  
Delegazione di Treviso con Belluno e Friuli V.G. Veneto  
Formaggi e sua degustazione  
treviso@onaf.it - www.onaf.it/treviso
- 11. Caffetin**  
Tostatura e caffetteria di ricerca  
Via G. Verdi, 29 31052 Candelù (TV)  
Telefono: 340 6999281  
michele@caffettin.it - www.caffettin.it

- 12. Moderno Opificio del Sigaro Italiano Srl**  
Sigaro Italico  
Via Bocche di Sotto, 7/9 - 31010 Orsago (TV)  
Telefono: 0438 450204  
info@mosi.it - www.mosi.it
- 13. Bonaventura Maschio**  
Distillati  
Strada delle Pere, 1 - 31018 Gaiarine (TV)  
Telefono: 0434 786611  
info@primeuve.com - www.primeuve.com
- 14. Congrega dei Radici e Fasioi**  
Piatto tipico "Radici e Fasioi"  
Via Vigna, 29 presso Hotel Astoria - 31058  
Susegna (TV)  
congregaradiciefasioi@gmail.com  
www.confraternitefice.it/confraternita/  
congregadeiradiciefasioi
- 15. Valsana Srl**  
Selezionatori di bontà  
Via degli Olmi, 16  
31010 Godega di Sant'Urbano (TV)  
Telefono: 0438 1883125  
valsana@valsana.it - www.valsana.it

## Domenica 22

Museo Santa Caterina - Dalle ore 10.30 alle 19.00

### Alla corte del Raboso.

Il Malanotte e gli autoctoni del Piave  
Treviso 21-23 ottobre.

### Catalogo espositore vini.

#### 01. Antonio Facchin

info@antoniofacchin.com

www.antoniofacchin.com

Via Barucchella, 10 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422/743550

##### **Unno 2012**

*Malanotte del Piave DOCG*

##### **Geron 2012**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

##### **Raboso 2011**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

##### **Rosso 27 2016**

*Rosso Veneto IGT*

#### 02. Azienda Agricola

##### **Bellussi Agostino & Lamberto**

albertabellussi@gmail.com

www.labellussera.com

Borgo Bellussi, 26 - 31028 Tezze di Piave (TV)

Tel. 0438/28439

##### **Malanotte 2013**

*Malanotte del Piave DOCG*

##### **L'Autentico 2012**

*Raboso del Piave DOC*

##### **Manzoni Bianco 2020**

*Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT*

### 03. **Barbaran Vini Ritrovati**

info@barbaran.it - www.barbaran.it

Via Don Carlo Giacomini, 6/2

31050 Zenson di Piave (TV) - Tel. 0421/344163

#### **Raboso**

*Raboso del Piave DOC*

#### **Ca' Mora Frizzante SA**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

#### **Gapariol 2022**

*Gapariol Spumante Brut*

#### **Gapariol 2022**

*Gapariol Frizzante Veneto IGT*

### 04. **Bon Otto**

info@bonottovini.it - www.bonottovini.it

Via Tezze, 31/2 - 31020 Rai di San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422/855976

#### **Malanotte 2018**

*Malanotte del Piave DOCG*

#### **Raboso 2018**

*Raboso del Piave DOC*

#### **Raboso Storico 2015**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

#### **Manzoni Bianco 2022**

*Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT*

### 05. **Bonotto delle Tezze**

info@bonottodelletezze.it

www.bonottodelletezze.it

Via Duca D'Aosta, 36 - 31028 Tezze di Vazzola (TV)

Tel. 0438/488323

#### **Malanotte 2019**

*Malanotte del Piave DOCG*

#### **Potestà 2020**

*Raboso del Piave DOC*

#### **Ribelle Raboso Frizzante S.A.**

*Raboso Veneto IGT*

#### **Raboso Passito 2017**

*Raboso Veneto IGT*

### 06. **Borgo Dus**

info@borgodus.it - www.borgodus.it

Via Brigata Udine, 22A - 31040 Nervesa della

Battaglia (TV) - Tel. 0422/779980

#### **Malanotte 2018**

*Malanotte del Piave DOCG*

#### **Manzoni Bianco 2021**

*Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGP*

## 07. Ca' di Rajo

info@cadirajo.it - www.cadirajo.it

Via Del Carmine 2/2 - 31020 San Polo di Piave (TV)

Tel. 0422/855885

### **Notti di luna piena 2015**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Sangue del Diavolo 2019**

*Raboso del Piave DOC*

### **Nina 2022**

*Manzoni Bianco Piave DOC*

### **Manzoni Rosa S.A.**

*Spumante Rosato Extra Dry*

## 08. Cantina De Pra

info@cantinadepira.com - www.cantinadepira.com

Via Armentaressa, 75 - 31024 Ormelle (TV)

Tel. 0422/745304

### **Malanotte 2015**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Raboso 2018**

*Raboso del Piave DOC*

### **Manzoni Bianco S.A.**

*Manzoni Bianco Veneto IGT*

### **La Seve S.A.**

*Manzoni Moscato Spumante Demi-Sec*

## 9 Cantina De Stefani

info@de-stefani.it - www.de-stefani.it

Via Luigi Cadorna, 92 - 30020 Fossalta di Piave (VE)

Tel. 0421/67502

### **Malanotte 2015**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Stèfen 1624 2015**

*Refrontolo DOCG*

### **Olmera 2018**

*Veneto IGT*

## 10 Cantina Di Tezze

cantinatezze@cantinatezze.it

www.cantinatezze.it

Via della Colonna, 23 - 31028 Vazzola (TV)

Tel. 0438/488190

### **Malanotte 2016**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Raboso 1921 2019**

*Raboso del Piave DOC*

### **Manzoni Bianco SA**

*Veneto IGT*

### **Verduzzo SA**

*Veneto IGT*

## 11. Casa Roma

info@casaroma.com - www.casaroma.com  
Via Ormelle, 19 - 31020 San Polo di Piave (TV)  
Tel. 0422/855339

### **Malanotte 2017**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Indigeno 2011**

*Raboso del Piave DOC*

### **Raboso 2016**

*Raboso del Piave DOC*

### **Nesio 2010**

*Raboso Rosato Spumante Brut Metodo Classico*

## 12. Carrer

az.agr.carrerluigi@gmail.com  
www.fattoriadeisaporiveneti.it  
Via Postumia, 16 - 31046 Rustignè di Oderzo (TV)  
Tel. 347/9578077

### **Raboso 2015**

*Raboso del Piave DOC*

### **Raboso SA**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

### **Raboso Frizzante SA**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

## 13. Casa Baccichetto

info@baccichetto.it - www.baccichetto.it  
Via Salute, 14 - 31047 Ponte di Piave (TV)  
Tel. 0422/759931

### **VI 2017**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **VI 2018**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **VI 2019**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Nostro 2021**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

## 14. Castello di Roncade

info@castellodironcade.com  
www.castellodironcade.com  
Via Roma, 141 - 31056 Roncade (TV)  
Tel. 0422/708736

### **Raboso dell'Arnasa 2017**

*Raboso del Piave DOC*

### **Baronessa Ilaria Passito 2018**

*Raboso Veneto IGT*

### **Rosè 2022**

*Raboso Rosato Veneto IGT*

### **Manzoni Bianco 2022**

*Manzoni Bianco Veneto IGT*

## 15. **Cecchetto**

info@rabosopiave.com - www.rabosopiave.com

Via Piave, 67 - 31028 Tezze di Vazzola

Tel. 0438/28598

### **Raboso 2020**

*Raboso del Piave DOC*

### **Rosa Bruna 2013**

*Raboso Rosato Spumante Brut Metodo Classico*

### **Manzoni Bianco 2022**

*Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT*

### **RP Passito S.A.**

*Raboso Veneto IGT*

## 16. **Italo Cescon**

cesconitalo@cesconitalo.it - www.cesconitalo.it

Piazza dei Caduti, 3 - 31024 Roncadelle di

Ormelle (TV) - Tel. 0422/851033

### **Rabià 2018**

*Raboso del Piave DOC*

### **Raboso 2016**

*Raboso del Piave DOC*

### **Madre 2020**

*Manzoni Bianco Veneto IGT*

### **In Sè 2018**

*Manzoni Bianco Veneto IGT*

## 17. **La Cantina Pizzolato**

welcome@lacantinapizzolato.com

www.lacantinapizzolato.com

Via IV Novembre, 12 - 31020 Villorba (TV)

Tel. 0422/928166

### **Il Barbarossa 2019**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Raboso 2020**

*Raboso del Piave DOC*

### **Raboso 2021**

*Raboso Veneto IGT*

### **Donna Luna Raboso Passito 2020**

*Raboso del Piave DOC*

## 18. **Luigino Molon**

info@vinimolon.it - www.vinimolon.it

Via Grassaga, 50 - 30027 San Donà di Piave (VE)

Tel. 0421/320170

### **Raboso Frizzante SA**

*Raboso Veneto IGT*

### **Raboso Rosato Frizzante SA**

*Raboso Veneto IGT*

### **Manzoni Bianco Frizzante 2022**

*Manzoni Bianco Veneto IGT*

### **Manzoni Moscato**

*Manzoni Moscato Spumante VSAQ Dolce*



## 19. Ornella Molon

info@ornellamolon.it - www.ornellamolon.it  
Via Risorgimento, 40 - 31040 Salgareda (TV)  
Tel. 0422/804807

### **Malanotte 2015**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Raboso 2016**

*Raboso del Piave DOC*

### **Raboso Frizzante 2022**

*Raboso Veneto IGT*

### **Traminer 2022**

*Traminer Veneto IGT*

## 20. Rechsteiner

rechsteiner@rechsteiner.it - www.rechsteiner.it  
Via Frassenè, 2 - 31046 Piavon di Oderzo (TV)  
Tel. 0422/752074

### **Dominicale Rosso 2019**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Carmenere 2022**

*Carmenere Venezia DOC*

### **Tai 2022**

*Tai Venezia DOC*

## 21. Sandre

info@sandre.it - www.sandre.it  
Via Risorgimento, 16 - 31040 Salgareda (TV)  
Tel. 0422/804135

### **Raboso 2018**

*Raboso del Piave DOC*

### **Raboso 2020**

*Raboso Veneto IGT*

### **Rosato S.A.**

*Raboso Rosato Veneto IGT*

### **Manzoni Bianco 2022**

*Manzoni Bianco Marca Trevigiana IGT*

## 22. Setteanime

winery@setteanime.com - www.setteanime.com  
Via San Romano, 114  
31047 Negrisia Ponte di Piave (TV)  
Tel. 0422/854607

### **Raboso Limited Edition 2016**

*Raboso del Piave DOC*

### **Curioso Rosso Frizzante S.A.**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

### **Geloso Rosato Frizzante S.A.**

*Raboso Marca Trevigiana IGT*

## 23. Tenuta San Giorgio

staff@tenutasangiorgio.com

www.tenutasangiorgio.com

Via Piave, 11 - 31052 Maserada sul Piave (TV)

Tel. 0422/743135

### **Brumanera Malanotte 2016**

*Malanotte del Piave DOCG*

### **Insula 2021**

*Manzoni Bianco Veneto IGT*

### **Bizzarro S.A.**

*Manzoni Moscato Spumante Dolce*

### **Reposum Passito 2016**

*Raboso Veneto IGT*

## 24. Tenuta Santomè

info@tenutasantome.com

www.tenutasantome.com

Via Carboncine, 71 - 31056 Roncade (TV)

Tel. 0422/848189

### **Raboso Parcel #912 2015**

*Raboso del Piave DOC*

### **Sanrichard Cuor di Raboso**

### **Spumante Rosso DRY S.A.**

*Raboso Spumante*

### **Moro' 41 2021**

*Marca Trevigiana IGT*

### **Rabbioso Passito S.A.**

*Raboso Veneto IGT*

## 25. Villa Valonte

info@villavalonte.it - www.villavalonte.it

Via C. Battisti, 35 - 31028 Vazzola (TV)

Tel. 346/1068106

### **Emo 2017**

*Raboso del Piave DOC*

### **Nino 2021**

*Incrocio Manzoni Piave DOC*

## 26. Confraternita del Raboso

info@confraternitadelrabosopiave.it

www.confraternitadelrabosopiave.it

Via C. Battisti, 29 - 31028 Vazzola (TV)

Tel. 348/9044275

### **Selezione Confraternita 2015**

### **Selezione Confraternita annate precedenti**

### **Selezione Confraternita annate precedenti**

*Raboso del Piave DOC*

Grazie a...



- Comune di Treviso
- Musei Civici di Treviso
- Consorzio Vini Venezia
- Confraternita del Raboso Piave
- Ristorante Ca' dei Brittoni
- Associazione Panificatori di Treviso
- Club del Sigaro Italico
- Distilleria Bonaventura Maschio
- Acqua Dolomia
- Edi Conson (guida turistica)
- Bruno Bellato (fotografo)
- Matteo Vermi (grafico)
- Le aziende vinicole coscienti dell'importanza della promozione di una denominazione prima di quella aziendale
- Daiana, Elisabetta, Francesca, Liliana, Maura, Domenico, Federico, Francesco, Maurizio e tutto il gruppo servizi di AIS Treviso
- Emanuela, Gianpaolo, Giancarlo, Giovanni, Marco, Paolo, Sergio, Wladimiro, il direttivo e il gruppo servizi di AIS Veneto

Edizione 2023



# ALBA VITÆ

*Spirito eno-solidale*

21

**SANTE ROSSO**

Nel vigneto Largonà alla particella 98  
14 filari a guyot producono le uve Merlot  
selezione 181, che lasciate surmaturate  
vengono raccolte da mani sapienti,  
memori di antiche tradizioni.

*Cecchetto*

## **Sante Rosso 2021 Merlot Marca Trevigiana IGT**

Formato Magnum 1,5 l

**Un vino esclusivo  
a servizio della solidarietà.**

**ACQUISTA ORA »**

