



CONEGLIANO
VALDOBRIADENE

PRIMAVERA
DEL PROSECCO
Superiore

45[^] MOSTRA DEL TORCHIATO

E DEI VINI DEI COLLI DI CONEGLIANO DOCG

DAL 24 APRILE AL 5 MAGGIO 2019
FREGONA - Villa Trojer Salvador Bacchiani



COMUNE DI FREGONA



Fregona, la Mostra del Torchiato e il turismo slow,

per riscoprire i luoghi, la cultura locale, l'identità e le tradizioni con modalità rispettose e sostenibili. Si inizia andando a piedi, alla scoperta (e riscoperta) della nostra collina: 2 passeggiate tra i borghi e lungo i sentieri; alla villa Troyer, sede della Mostra dei vini, una raccolta di scatti fotografici dal titolo "festina lente" (affrettati lentamente) e un libro che, attraverso le immagini, racconta un pezzo della nostra recente storia. Al Centro di appassimento di via Castagnola, oltre alle consuete visite alla cantina in cui i protagonisti vi racconteranno i segreti del Torchiato, due appuntamenti con il gusto: l'**Associazione Slow food** in collaborazione con i produttori promette sorprendenti abbinamenti con il passito di casa, i formaggi e il cioccolato.

Sempre in via Castagnola evento nell'evento: appuntamento con la musica jazz, per celebrare l'adesione di Fregona alla rete nazionale delle **Città del vino**. Per i più sportivi, tre modalità per conoscere il territorio: la **16ª Marcia del Torchiato**, con parte del tracciato rinnovato, il **Gran tour del Torchiato in e-bike** e la **6ª edizione del Motogiro del Torchiato**, quest'anno dedicata all'altipiano del Cansiglio. **Fregona street market** per chi è amante dell'artigianato e del piccolo antiquariato e infine, lo **stand enogastronomico**: una cornice decisamente green nell'area verde di Casa Zardetto, dove i volontari vi accoglieranno con i piatti della tradizione, la buona musica e il consueto sereno clima di festa.

Un augurio di buona mostra e buona festa

Francesca Bertolin

Presidente pro loco di Fregona

I VINI DEI COLLI DI CONEGLIANO DOCG

IL TORCHIATO DI FREGONA è un patrimonio culturale ed ambientale profondamente legato al territorio e alla cultura del paese di Fregona, posto ai piedi del Bosco del Cansiglio: un ambiente naturale che contribuisce in modo determinante a creare la diversità e unicità di questo vino. Il Torchiato di Fregona è un vino passito dal colore giallo dorato intenso quasi ambrato lucente e vivace. All'olfatto un bouquet ampio, ricco di aromi di frutta matura, in confettura, appassita, disidratata. Note di albicocca, uva passa, frutta secca, ma anche fichi e agrumi che sconfinano poi nelle spezie morbide come la vaniglia. In bocca risulta morbido, intenso e persistente. L'acidità sostiene elegantemente l'elevato residuo zuccherino non facendolo mai apparire stucchevole: è dolce ma dal retrogusto amarognolo.

Vino equilibrato e nello stesso tempo vivace per l'elevato tenore alcolico (15-16%). Nel retrogusto si risentono gli agrumi, la caramella di zucchero, la mandorla e l'uva passa insieme all'albicocca e alla pesca. Va servito ad una temperatura di 10-12°. È un vino raro, da meditazione, da servire con pasticceria secca a base di mandorle, ma può accompagnare anche alimenti più complessi come formaggi erborinati.

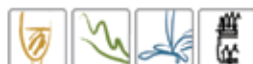
IL COLLI DI CONEGLIANO ROSSO è frutto di un uvaggio con Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Marzemino e Merlot. Il colore di questo vino è un rosso rubino tendente al granato, l'odore vinoso, erbaceo ha un'intensità che si caratterizza con l'invecchiamento. Il gusto corposo, leggermente tannico, sapido, asciutto, lo rende ottimo vino di complemento per pranzi sostanziosi a base di carne.

IL COLLI DI CONEGLIANO BIANCO (ottenuto con diverse uve: Incrocio Manzoni, Pinot bianco e/o Chardonnay, Sauvignon e/o Riesling) è di colore giallo paglierino, profumo aromatico caratteristico, vinoso, ha un gusto sapido, secco, fine e vellutato.

È un vino di classe, per certi aspetti anche impegnativo, piacevole, capace di accompagnare sia le pietanze classiche sia le carni: in questo senso è un vino completo e raffinato.

IL MARZEMINO DI REFRONTOLO è un vino diverso da quello prodotto in altre zone, è un vino da dessert, da conversazione, di un bel colore rosso rubino con orli violacei, amabile, sapido, frizzante, ricco di profumi con nota di mora di rovo e di morasca. Raggiunge i 12-14 gradi.





PROLOCO DI FREGONA



Parrocchia di
Santa Maria Assunta

in collaborazione con



COMUNE DI FREGONA



Ass. Naturalistica
Prealpi Cansiglio



green is...
piante, fiori e molto altro!

Tel. 0438 582391
info@greenis.it

Marin Oscar Augusto
Ingegnere

Progetti e calcoli - Prevenzione incendi,
igiene e sicurezza nei luoghi di lavoro
Consulenze e perizie - Sicurezza cantieri

Tel. 0438 552547
marin.ing@libero.it

ORGANIZZAZIONE:

PRO LOCO DI FREGONA
COMITATO FESTEGGIAMENTI FREGONA

CONTATTI, INFO, PRENOTAZIONI:

info@prolocofregona.it
www.prolocofregona.it
 prolocofregona  torchiatolive
tel. 0438/585487 - cell. 328 8117359

GIORNI APERTURA MOSTRA VINI E SALA DEGUSTAZIONE PRESSO VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

27 aprile - 4 maggio 10.00 - 12.00 / 14.00 - 22.00
24-26-30 aprile - 3 maggio 18.00 - 22.00
24-28 aprile - 1°-5 maggio 10.00 - 22.00

GIORNI APERTURA: Cantina Produttori Fregona CENTRO DI APPASSIMENTO

In via Castagnola a Osigo:
25-28 aprile e 1°-5 maggio 10.00 - 20.00 / 27-4 aprile 14.00 - 20.00
info@torchiato.com - www.torchiato.com
tel. 340 27 06497

GIORNI APERTURA STAND ENOGASTRONOMICO

area verde di Casa Zardetto - Via Roma 55
25-26-27-28-30 aprile 1° maggio
25-28 aperto anche a mezzogiorno

Alla Villa Trojer mostra fotografica FESTINA LENTE
a cura di Michela Pizzol Giacomini

Orari delle S.Messe:

- Sabato Chiesa di Fregona: ore 18.00
- Domenica Chiesa di Sonogo: ore 8.00
Chiesa di Osigo: ore 9.30
Chiesa di Fregona: ore 11.00

Le foto sono di Michela pizzol Giacomini



Espositori

TORCHIATO DI FREGONA DOCG

CANTINA PRODUTTORI FREGONA S.C.A
via Castagnola, 50 - 31010 Fregona (TV)

AZIENDA AGRICOLA DA ROS ANGELO
Via Madonna di Val 14/A - SARMEDE (TV)

AZ. AGR. F.LLI BUFFONI
via Veglia, 1 - 31014 COLLE UMBERTO (TV)

COLLI DI CONEGLIANO DOCG

SOC. AGR. L'ANTICA QUERCIA SRL
via Cal di Sopra, 8 - 31015 CONEGLIANO (TV)

CANTINA BERNARDI S.N.C.
via Colvendrame, 25 - 31020 REFRONTOLO (TV)

SOC. AGR. COL VENDRÀ
via Liberazione, 39 - 31020 REFRONTOLO (TV)

PROLOCO REFRONTOLO
Via Matteotti, 1 - 31020 REFRONTOLO (TV)

GREGOLETTO AZ. AGR.
via San Martino, 83 - Premaor - 31050 MIANE (TV)

LUCCHETTA MARCELLO SOC. AGR.
via Calpena, 38 - 31015 CONEGLIANO (TV)

SALATIN S.R.L.
via Doge Alvise IV^o Mocenigo, 57 - 31016 CORDIGNANO (TV)

BELLENDIA SRL
via G. Giardino, 90 - 31029 VITTORIO VENETO (TV)

SORELLE BRONCA
Via Martiri della Libertà, 20 - 31020 VIDOR (TV)

AZ. AGR. CONTE COLLALTO SARL
via 24 maggio, 1 - 31058 SUSEGANA (TV)

AZ. AGR. LIESSI GIUSEPPE
via Molino Crevada, 1 - 31020 REFRONTOLO (TV)

IL COLLE
via Colle, 15 - 31020 SAN PIETRO DI FELETTO (TV)

MASOTTINA
Via Custoza, 2 - 31015 CONEGLIANO (TV)

TOFFOLI SOC. AGR. S.S.
via Liberazione, 26 - 31020 REFRONTOLO (TV)

PRODOTTI AGROALIMENTARI

AGRICANSIGLIO Società Agricola Cooperativa
viale Dell' Industria, 37 - 31010 Fregona (TV)

PANIFICIO POLLESEL SAS
Via Vittorio Veneto, 3 - 31010 Orsago (TV)

MACELLERIA ULIANA
Via Borgo Piai, 34 - 31010 Fregona (TV)





Scoprite i locali che propongono
degustazioni e menù a tema:

1



 Albergo Ristorante Fratte

Via Fratte, 37 - Fregona
Tel. 0438 915005
www.albergofratte.it

2



Via Borgo Piai, 30 - Fregona
Tel. 0438 585765

3



Osteria con cucina
Chies Milva

Via Borgo Ciser, 40 - Fregona
Tel. 0438 585596
trattoria.ciser@libero.it

4



Via Cansiglio, 165 - Fregona
Tel. 0434 77472
Seguici anche su fb: Osteria La Valassa

5



Via Cansiglio, 72 - Fregona
Tel. 0438 585717
Cell. 329 2147863

6



www.osteriadafranco.it
osteriadafranco@libero.it
Piazza Osigo, 1 - Osigo di Fregona TV
Chiuso il lunedì




BENVENUTI A FREGONA

paese da scoprire, vivere, gustare




Parco Grotte del Cagliero

Centro di appassimento
del Torchiato

P Via Castagnola

Stand gastronomico
Area Verde di Casa Zarzetto
P Via Roma

Piazza Maronese P

Villa Troyer
SEDE MOSTRA
Via Indipendenza 55
P i 

P PARCHEGGIO
N RISTORANTI A TEMA
i INFORMAZIONI

MAIN SPONSOR



Tel. 0438 581722
www.pzitaly.it



APERTURA 2019 Agri Bed Quierta



ZARPELLON AGRICOLTURA s.r.l.

Le migliori soluzioni per l'azienda agricola

Tel. 0438 782005
info@zarpellomagricoltura.it



Tel. 0438 581026
www.maroselettronica.it



Camera con prima colazione e vendita ortaggi
VIA CANSIGLIO 179 31010 FREGONA
348 2468716 delucag6@gmail.com

DEL PUPPO DIEGO

SERVIZI PER L'AGRICOLTURA
CONTO TERZI

Tel. 0438 580758
delpuppo.diego@libero.it

IMPRESA BOSCHIVA
DE LUCA



CIPPATO
SERVIZIO DI CIPPATURA
PELLET

Tel. 0438 59825 - Cell. 340 005537
www.deluca-woodenergy.it



Panetteria Pasticceria
&
Caffè
via Roma 7 Cordignano
0438 995633

Panetteria
via V. Veneto 3 Orsago
0438 990222

panicipollesei-orsago.it

PROGRAMMA EVENTI

MERCOLEDÌ 24 APRILE

► VILLA TROYER SALVADOR BACCHIANI

ore 18.00

CERIMONIA DI APERTURA DELLA MOSTRA,

a seguire brindisi, assaggi sfiziosi e musica con LOS OSCAR

GIOVEDÌ 25 APRILE

► VILLA TROYER SALVADOR BACCHIANI

ore 10.00

apertura mostra – degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► PARK PALESTRA COMUNALE

16ª Marcia del Torchiato

ore 8.30

partenza 19 km – ore 09.00 partenza 6-13 km – info e preiscrizioni gruppi **348 8041025**

► AREA VERDE DI CASA ZARDETTO

ore 12.00

apertura stand enogastronomico,

in occasione della 16ª Marcia del Torchiato la cucina propone un menù light

ore 19.00

riapertura stand enogastronomico, la cucina propone i piatti tipici e i vini locali

► CANTINA PRODUTTORI FREGONA - CENTRO APPASSIMENTO

Ore 10.00-20.00

LA STORIA DEL TORCHIATO – VISITA GUIDATA i produttori vi accompagnano in cantina e vi raccontano la tradizione e i segreti della produzione di questo straordinario passito - info e prenotazioni **340 2706497**

VENERDÌ 26 APRILE

► VILLA TROYER SALVADOR BACCHIANI

ore 18.00

apertura mostra – degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► AREA VERDE DI CASA ZARDETTO

ore 19.00

apertura stand enogastronomico, la cucina propone i piatti tipici e i vini locali

ore 22.00

DJ SPILLO, un viaggio attraverso 3 generazioni musicali



SABATO 27 APRILE

► VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

ore 10:00 apertura mostra –degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► AREA VERDE DI CASA ZARDETTO

ore 19:00 apertura stand enogastronomico, la cucina propone i piatti tipici e i vini locali

ore 22:00 **PINK SIZE** dal 2005 ci emozionano proponendo con grande passione le sonorità tipiche del PINK FLOYD

► CANTINA PRODUTTORI FREGONA – CENTRO APPASSIMENTO

Ore 16.30 **"Profumi di Torchiato"**

Lasciamoci trasportare dagli aromi profumati e dalla carezzevole bontà di questo vino passito in una verticale di quattro annate di Torchiato di Fregona "Piera Dolza" DOCG Colli di Conegliano.

Le delicate note del vino saranno accompagnate da una degustazione di tre formaggi vaccini stagionati quali: Asiago Stravecchio di malga Dop Presidio Slow Food, Montasio Dop di malga, Fregona "13 Lune" Agriconsiglio.

Condurranno la degustazione Renato Grando, docente Slow Food di Storia della gastronomia e Roberto Checchetto, esperto sommelier e collaboratore della guida ai Vini d'Italia Slowine di Slow Food.

Info e prenotazioni 340 2706497 - info@torchiato.com.



DOMENICA 28 APRILE

► VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

ore 10:00 apertura mostra – degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► VIA VITTORIO VENETO

ore 9.00 **6°MOTOGIRO DEL TORCHIATO** - motogiro in occasione della 45ª Mostra del Torchiato Ritrovo e iscrizione in via Vittorio V.to, con benedizione del Parroco Don Angelo, pranzo presso lo stand a base di spiedo alle ore 13.00, Info e iscrizioni Giovanni 346 2183601 Patrizio 334/6931109 Loris 347/2304229

► AREA VERDE DI CASA ZARDETTO

ore 13:00 **SPIEDO DELLA TRADIZIONE FREGONESE**, da gustare anche con gli occhi.

Prenotazione entro il 26 aprile al 328/8117359 oppure presso lo stand

ore 19:00 Riapertura stand enogastronomico, la cucina propone i piatti tipici e i vini locali

► CANTINA PRODUTTORI FREGONA –CENTRO APPASSIMENTO

Ore 10.00-20.00 **LA STORIA DEL TORCHIATO – VISITA GUIDATA** i produttori vi accompagnano in cantina e vi raccontano la tradizione e i segreti della produzione di questo straordinario passito



MARTEDI 30 APRILE

► VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

ore 18:00 apertura mostra – degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► AREA VERDE DI CASA ZARDETTO

ore 19:00 apertura stand enogastronomico, la cucina propone i piatti tipici e i vini locali

ore 22:00 **HANKY PANKY LIVE!**, un quintetto che interpreta le più belle canzoni di sempre

MERCOLEDÌ 1° MAGGIO

► VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

ore 10:00 apertura mostra - degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► VIA VITTORIO VENETO

ore 9:00 **FREGONA street market** mostra mercato di piccolo artigianato, oggetti del recente passato e tipicità agroalimentari - info e adesioni 339 2010907

► AREA VERDE DI CASA ZARDETTO

ore 19:00 apertura stand enogastronomico, la cucina propone i piatti tipici e i vini locali

ore 21:00 musica popolare con l'orchestra **GLI AMICI**

ore 21:30 **ESTRAZIONE PREMI "LOTTERIA DEL TORCHIATO"** a cura della scuola d'infanzia e nido integrato di Fregona

► CANTINA PRODUTTORI FREGONA - CENTRO APPASSIMENTO

ore 10:00-20:00 **LA STORIA DEL TORCHIATO - VISITA GUIDATA**

i produttori vi accompagnano in cantina e vi raccontano la tradizione e i segreti della produzione di questo straordinario passito

VENERDÌ 3 MAGGIO

► VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

ore 18:00 apertura mostra - degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

SABATO 4 MAGGIO

► VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

ore 10:00 apertura mostra - degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► CANTINA PRODUTTORI FREGONA - CENTRO APPASSIMENTO

ore 18:00 **"Torchiato e cioccolato"** il Mastro cioccolataio Gianni Minuzzo ci condurrà attraverso i magici profumi delle piantagioni di cacao fino alla pralina ripiena di ganache al Torchiato "Piera Dolza" di Fregona. Le creazioni di cioccolato saranno accompagnate da due annate di Torchiato di Fregona "Piera Dolza" DOCG Colli di Conegliano. Condurranno la degustazione Gianni Minuzzo, Mastro cioccolataio e Renato Grando, docente Slow Food di Storia della gastronomia. Info e prenotazioni 340 2706497 - info@torchiato.com



Slow Food
Alta Marca Trevigiana

DOMENICA 5 MAGGIO

► VILLA TROJER SALVADOR BACCHIANI

ore 10:00 apertura mostra - degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

► CANTINA PRODUTTORI FREGONA - CENTRO APPASSIMENTO

ore 10:00-20:00 **LA STORIA DEL TORCHIATO - VISITA GUIDATA** i produttori vi accompagnano in cantina e vi raccontano la tradizione e i segreti della produzione di questo straordinario passito

ore 17:00 **UAZ - Urban Acid Zone** FUNK, ACID JAZZ MUSICA E IMMAGINI CON UN SOUND RITMICO E SEMPRE PULSANTE Giovanni Gorgoni: Bass, Piero Terzariol: guitars, Andrea Posocco: drums, Caudio Zambenedetti: sax





Alla scoperta del territorio 27 aprile

LEGNO E PIETRA

"Andar per Cascine Casere Casali a Fregona" Percorso Ovest

Ritrovo ore 15.00 presso il parcheggio di Piai

Difficoltà: Facile

Percorso ad anello dove percorreremo gli antichi sentieri che collegavano le frazioni alte di Sonego, Ciser e Piai osservando gli edifici rurali che punteggiano ancor oggi la collina fregonese. Con una gustosa degustazione a metà tracciato. Al termine della passeggiata (verso le ore 18.00) per chi desidera possibilità di piccolo rinfresco con prodotti tipici, facoltativo, al costo di 5€ presso la sede della mostra a Villa Trojer. Presso la villa è allestita la mostra fotografica **festina lente** (affrettati lentamente) ed è possibile acquistare il libro "Cascine Casali Casere a Fregona" di Michela Pizzol Giacomini

Info: **Prealpi Cansiglio Hiking 370.1107202** prealpicansiglio@gmail.com



Alla scoperta del territorio 4 maggio

LEGNO E PIETRA

"Andar per Cascine Casere Casali a Fregona" Percorso Est

Ritrovo ore 15.00 a Osigo presso il parcheggio del Centro di Appassimento del Torchiato di Fregona

Difficoltà: Facile

Percorso ad anello dove percorreremo gli antichi sentieri che collegavano le frazioni alte di Osigo Borgo Luca e Col osservando gli edifici rurali che punteggiano ancor oggi la collina fregonese. Con una gustosa degustazione a metà tracciato. Al termine della passeggiata (verso le ore 18.00) per chi desidera possibilità di piccolo rinfresco con prodotti tipici, facoltativo, al costo di 5€ presso la sede della Mostra a Villa Trojer.

Presso la villa è allestita la mostra fotografica **festina lente** (affrettati lentamente) ed è possibile acquistare il libro "Cascine Casali Casere a Fregona" di Michela Pizzol Giacomini

Info: **Prealpi Cansiglio Hiking 370.1107202** prealpicansiglio@gmail.com

Alla scoperta del territorio 1° maggio

Una gita nel terroir del favoloso passito con la bicicletta elettrica

Ritrovo ore 9.30 alla Villa Trojer. Partenza ore 10.00 rientro per le 16.00

Itinerario: Villa Trojer, Grotte del Caglieron, Sarmede, Osigo, Villa Trojer

Costi: guida e n°4 degustazioni 25,00€ - Eventuale noleggio e-bike 34,00€

Info e prenotazione entro il 28 aprile: Valentina 335 269300 Marco 348 7280075



FREGONA È CITTÀ DEL VINO

"Alle falde del Cansiglio, coronata dal verde delle sue terre ubertose,

Fregona si adagia dolcemente tra vigne e frutteti"

festeggiamo l'ingresso di Fregona nella rete "Città del Vino"

Domenica 5 maggio alle ore 17.00

CANTINA PRODUTTORI FREGONA -CENTRO APPASSIMENTO, via Castagnola 50 Osigo

FUNK, ACID JAZZ MUSICA E IMMAGINI CON UN SOUND RITMICO E SEMPRE PULSANTE

UAZ - Urban Acid Zone

Giovanni Gorgoni: Bass, Piero Terzariol: guitars,

Andrea Posocco: drums, Claudio Zambenedetti:sax

Durante la Mostra, è possibile acquistare:

i torchiatelli di Matteo De Rosa

e il libro di Michela Pizzol Giacomini

LEGNO E PIETRA Cascine Casere Casali a Fregona





CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

PRIMAVERA
DEL PROSECCO
Superiore



1969
2019

Prima di Tutto
Da anni di Tempo

PRIMAVERA DEL PROSECCO SUPERIORE

eventi da vivere e degustare

A wine and food festival in the Prosecco Superiore hills

SANTO STEFANO 16 – 25 marzo

50ª Mostra Cartizze e Valdobbiadene DOCG

COL SAN MARTINO 30 marzo – 22 aprile

63ª Mostra del Valdobbiadene DOCG

OGLIANO 12 – 22 aprile

5ª Mostra del Prosecco Superiore Rive di Ogliano

SAN PIETRO DI BARBOZZA 20 aprile – 5 maggio

49ª Mostra del Cartizze e Valdobbiadene DOCG

SAN GIOVANNI 24 aprile – 5 maggio

17ª Mostra del Cartizze e del Valdobbiadene DOCG

FREGONA 24 aprile – 5 maggio

45ª Mostra del Torchiato e dei vini dei Colli di Conegliano DOCG

GUIA 24 aprile – 5 maggio

51ª Mostra del Valdobbiadene DOCG

REFRONTOLO 25 aprile – 12 maggio

50ª Mostra dei Vini

COLBERTALDO DI VIDOR 27 aprile – 5 maggio

40ª Mostra del Valdobbiadene DOCG Rive di Colbertaldo e Vidor

COMBAI 3 – 12 maggio

È Verdiso – 30ª Edizione

CONEGLIANO 10 – 12 maggio

Conegliano Doc.G Street wine & food

MIANE 17 – 26 maggio

41ª Mostra del Conegliano Valdobbiadene

CORBANESE 18 maggio – 2 giugno

50ª Mostra del Vino Superiore dei Colli

SAN PIETRO DI FELETTO 25 maggio – 9 giugno

48ª Mostra dei Vini di Collina

VITTORIO VENETO 31 maggio – 9 giugno

20ª Mostra dei Vini DOCG Vittorio Veneto

FOLLINA 31 maggio – 9 giugno

Sulle Note del Prosecco Superiore DOCG



< Guarda
il video della
Primavera del
Prosecco Superiore!



INFO:
T +39.0438.893385
M +39.334.2936833

Scrivi a:
info@primaveradelprosecco.it

Segui la Primavera del Prosecco Superiore anche su:



www.primaveradelprosecco.it

Comitato organizzatore:



Con il patrocinio di: Con il contributo di:



In collaborazione con:

