



tipicità, ricette, ospitalità ed enogastrosopping

VINI LUNGO IL FIUME

Delimitata dal fiume Tagliamento, naturale confine orientale della provincia di Venezia, e dalla Laguna Veneta, l'area che si estende dai piedi delle Dolomiti alla foce del Piave è da sempre caratterizzata da una forte vocazione vitivinicola, favorita dalle particolari condizioni climatiche. Si tratta di una vasta zona compresa tra le province di Treviso e Venezia, in Veneto, e per una piccola parte nella provincia di Pordenone, in Friuli-Venezia Giulia: qui si producono cinque denominazioni, tutelate dal **Consorzio Vini Venezia** (www.consorziovinivenezia.it). Su tutte spiccano la **DOC LISON-PRAMAGGIORE** e la **DOCG LISON**, che si estendono tra i fiumi Tagliamento, a est e Livenza, a ovest. Grazie alla vicinanza al mare, il clima è temperato, mentre il terreno pianeggiante favorisce l'esposizione dei vigneti ai venti, in particolare Bora e Scirocco: di notte, il vento abbassa le temperature, favorendo l'escursione termica che influisce sulla maturazione dell'uva. Il **LISON DOCG**, il più rappresentativo di questo territorio, è un vino elegante, con buona sapidità e struttura, ideale da abbinare ai piatti di pesce della cucina regionale. Della DOC Lison-Pramaggiore fanno parte vini quali il *Pinot grigio*, il *Refosco peduncolo rosso* e il *Malbec*. Altrettanto rinomata è la **DOC PIAVE**, il cui territorio si estende dai confini nordorientali della provincia di Treviso con il Friuli-Venezia Giulia fino alla foce del Piave, a Cortellazzo, dalle colline di Conegliano al primo entroterra di Venezia, comprendendo le località di Fossalta di Piave, Meolo, Noventa di Piave, Quarto d'Altino, San Donà di Piave, Ceggia, Eraclea, Jesolo, Musile di Piave, Torre di Mosto, Cimadolmo, Oderzo e Roncade. La grande varietà di terreni e di microclimi consente la coltivazione di diversi vigneti, da cui si producono tanti ottimi vini. Tra questi ricordiamo il **TAI DOC PIAVE** (un tempo Tocai), vino di color giallo paglierino luminoso e buona struttura; il **VERDUZZO DOC PIAVE**, dalle note fruttate, avvolgente e fresco; il **VERDUZZO PASSITO DOC PIAVE**, ideale da accompagnare ai formaggi locali; il **RABOSO DOC PIAVE**, vino di color rosso rubino che occupa un ruolo importante nella tradizione vitivinicola della regione.



OSPITALITÀ

Al ponte de Fero

Jesolo, via Colombo, 1

www.alpontedefero.it

Nel cuore di Jesolo, la locanda dispone di eleganti camere di recente realizzazione in stile veneziano. Il ristorante propone piatti a base di pesce o carne della cultura contadina veneta, preparati con ingredienti stagionali e ricercati.

Trattoria Al Faro

Caorle, via Livenza, 2

www.ristorantealfarocaorle.it

Propone la tipica cucina caorlotta e veneziana, rivisitata in chiave moderna. Nel menu, antipasti, primi, secondi piatti a base di pesce, sempre freschissimo, ma anche pasta fatta in casa e secondi di carne. Dispone di veranda esterna.

Osteria Campiello della Torre

Grado, Campiello della Torre, 7

www.campiello dellatorre.it

Con vista sulla laguna, propone un'ampia selezione dei migliori vini di produzione friulana ma anche birre artigianali che accompagnano piatti realizzati con prodotti locali e regionali.