



Distillerie in FRIULI VENEZIA GIULIA

Azienda Agricola Tenuta Villanova Srl

Fondata nel 1932, la distilleria della Tenuta Villanova è guidata oggi dalla signora Giuseppina Grossi Bennati.

Dal centinaio di ettari coltivati, l'azienda ottiene le vinacce di Merlot, Cabernet, Sauvignon, Traminer, per la produzione di grappe e acquaviti distillate sia con metodo discontinuo che con metodo continuo. Per il metodo discontinuo l'azienda si avvale sia di un alambicco a caldaiette, sia del metodo a bagnomaria.

Buiese Remo Distillerie

La Distilleria Remo Buiese è un'azienda artigiana specializzata nella produzione di grappa e liquori che opera ormai da quasi 90 anni sul territorio friulano, da quando cioè il fondatore Giuseppe Buiese, acquistò nel 1918 a Ceresetto di Martignacco una distilleria preesistente e l'avviò al successo. Sotto la guida di Remo, l'azienda ha spostato gli impianti nei nuovi stabilimenti di Martignacco e offre oggi una produzione ampia che va dalle tipiche grappe ottenute da vinacce locali alle acquaviti d'uva Fragolino e Moscato, alle acquaviti di frutta, fino all'acquavite di miele.

Cantina Produttori di Codroipo

La Cantina Produttori di Codroipo è nata ancora nel 1920 ma non come distilleria, bensì come essiccatoio dei bozzoli da seta, il cui allevamento apparteneva, allora, alla più collaudata tradizione agricola del Friuli. È nel 1954 che viene avviata la produzione delle Grappe friulane e la cantina conta oggi 250 soci: sotto la guida di Pietro Piacentini, nel rispetto della tradizione friulana, la cantina distilla vinacce provenienti dai tipici vitigni della regione quali Chardonnay, Sauvignon, Pinot Bianco e Grigio, Tocai, Refosco e Cabernet.

Distilleria Aquileia

Di recente fondazione, la Distilleria Aquileia è nata nel 1966. Le numerose tipologie di vinacce, materia prima per le loro produzioni, vengono distillate sia in azienda sia con il metodo discontinuo, impiegando l'alambicco a caldaiette, sia con l'alambicco continuo. Oltre alle grappe invecchiate, come la Centenara Riserva, anche grappe a denominazione di vitigno o di vini blasonati quali Cabernet, Ribolla Gialla e Brunello, nonché acquaviti di frutta e liquori.

Distilleria Carnei - Bepi Tosolini Spa

Fondata nel 1943, ancora in piena Seconda Guerra Mondiale, e guidata per cinquant'anni dal suo fondatore, Bepi Tosolini, affiancato dalla terza generazione della famiglia, Giuseppe, Bruno e Lisa. Tra i produttori più affermati nel campo della produzioni di distillati e infusi naturali per pasticceria, la distilleria di Marsure distilla con metodo discontinuo o con gli speciali alambicchi per frutta e piante officinali, rispettando la tradizione tramandata da oltre tre generazioni.



Distilleria Ceschia & C.

Una tra le aziende la cui storia inizia da lontano, ancora nel 1886 quando il fondatore dell'azienda, Giacomo Ceschia, distillava le vinacce dei contadini con un alambicco montato su di un carro. E ancora oggi, nel rispetto della tradizione e della qualità, sono impiegate piccole caldaie in rame in cui distillare poca vinaccia alla volta, per ottenere distillati come la grappa di Ramandolo, di Refosco, di Chardonnay, di Pinot, come l'acquavite d'uva di Sauvignon o l'acquavite di frutta al lampone, albicocca, pere, ciliegie.

Distilleria D. Pagura di Lindo Pagura & C. Snc

Fondata a Castions di Zoppola nel 1879 da Domenico Campagna, la distilleria è passata prima al nipote Lindo, proprio negli anni più duri del secondo dopoguerra, poi a Domenico. Guidata dai figli di quest'ultimo, Lindo Gianna e Dora, l'azienda impiega anche il metodo discontinuo con l'alambicco a quattro caldaie a vapore per distillare vinacce di Cabernet, Pinot, Moscato Marzemino, Refosco, nel rispetto della tradizione che è portata avanti da quattro generazioni.

Distilleria De Mezzo

Fondata alla fine del XIX secolo, nel 1896, la distilleria De Mezzo è diretta dalla signora Mercedes. In azienda si impiegano sia il metodo discontinuo con l'alambicco a caldaie e quello continuo con l'alambicco di più recente installazione. Oltre ai distillati di frutta tipici di queste zone, le vinacce raccolte provengono da vitigni di Cabernet, Sauvignon e dei Colli Orientali.

Distilleria Domenis Srl

La Distilleria Domenis è stata fondata a Cividale del Friuli nel 1898 da Pietro Domenis ed è attualmente condotta dalla terza e quarta generazione della famiglia.

La distilleria, con una produzione di 3000-3500 tonnellate di materia prima, impiega l'impianto discontinuo interamente in rame composto dagli otto alambicchi a vapore diretto. Tra i suoi più rinomati prodotti sicuramente la Storica, grappa giovane ad alta gradazione alcolica, alla quale si affiancano quelle di stampo più tradizionale.

Distilleria Durbino S.& C. Spa

La Distilleria Durbino, fondata a Pasian di Prato nel 1962, raccoglie dalle terre friulane le vinacce provenienti dalle nobili uve della zona come Chardonnay, Sauvignon, Cabernet, Refosco, fino a quelle più pregiate di Picolit, Ribolla Gialla e Schipettino. Ancora oggi, come nel passato, la distillazione avviene col metodo discontinuo in alambicchi di rame composti da caldaie in corrente di vapore o attraverso l'impiego di alambicchi a bagnomaria installati più recentemente.

Distillerie Periz di Gortani G.B. Snc

Guidata da Giovanni Battista Gortani, enotecnico diplomato a Conegliano, la Distilleria Periz è attivata dal 1964 quando Giovanni aprì l'azienda a conduzione familiare nella suggestiva scenografia della tenuta agricola di Villa Brazzà-Gortani.



Con il tradizionale metodo discontinuo, impiegando gli alambicchi interamente in rame, la Periz distilla da vitigni tipici della zona; da ricordare la Selezione del Capitolo, una miscela di Grappe di diverse annate, e la Grappa friulana Noverata.

Mangilli Spa

Fondata dai Marchesi Mangilli ancora alla fine del 1800, l'azienda è stata ceduta dal 1977 a Francesco Perissinotto; la qualità dei suoi distillati, nel rispetto della tradizione ma al passo con la tecnologia d'avanguardia è garantita dai diversi metodi di distillazione impiegati. Infatti la Mangilli opera ancora con il metodo discontinuo a caldaiette (quelle della fondazione) e con il più recente impianto a bagnomaria, al quale si affianca anche l'alambicco continuo. Tra i suoi distillati, quello d'Uva Fragola, di Picolit, di Traminer, oltre alle più tradizionali di Prosecco, Cabernet e Moscato.

Nonino Distillatori Spa

Fondata da Orazio Nonino ai Ronchi di Percoto nel lontano 1897, la distilleria è stata trasferita nella sua sede attuale nel 1929, sotto la guida di Antonio, il nipote del fondatore. È però negli anni Sessanta, nelle mani di Benito e Pianola, che la Nonino si avvia alla grande crescita. Ai dodici alambicchi discontinui presenti in azienda, che lavorano 24 ore su 24, si è affiancato nel 1984 il piccolo gioiello delle tre figlie di Benito, una distilleria che lavora con 12 alambicchi creati in batteria creati dal padre. Tra i prodotti più importanti; grappa Cru Monovitigno Picolit, l'acquavite d'uva UE, l'acquavite di frutti di Bosco, l'Acquavite di Miele.