

46^a MOSTRA DEL TORCHIATO

E DEI VINI DEI COLLI DI CONEGLIANO DOCG



PROLOCO DI FREGONA



CON IL PATROCINIO del
COMUNE DI FREGONA



ORGANIZZAZIONE:

PRO LOCO DI FREGONA

CONTATTI, INFO, PRENOTAZIONI:

info@prolocofregona.it

www.prolocofregona.it

@proloco.fregona

tel. 0438/585487 - cell. 337 517218

GIORNI APERTURA

MOSTRA VINI E SALA DEGUSTAZIONE

PRESSO CENTRO DI APPASSIMENTO

in via Castagnola a Osigo:

22 aprile - 18.30 Inaugurazione

23-24-25-30 aprile e 1° maggio 11.00 - 19.00

29 aprile 18.00 - 20.00

SERVIZIO NAVETTA GRATUITA:

Piazza Maronese - Parco Grotte

Parco Grotte - Centro di Appassimento

nei giorni

24-25 aprile e 1° maggio

con orario 10.00 - 19.00



L'evento si tiene in locali totalmente accessibili.

Orari delle S.Messe:

- Sabato Chiesa di Fregona: ore 18.00

- Domenica Chiesa di Sonago: ore 8.00

Chiesa di Osigo: ore 9.30

Chiesa di Fregona: ore 11.00

Le foto sono di Michela Pizzol Giacomini

LA MOSTRA DEI VINI, VETRINA DEL TERRITORIO

Dal 22 aprile al 1 maggio 2022 la Mostra del Torchiato di Fregona DOCG e dei vini Colli di Conegliano DOCG ritorna! Per la sede della Mostra, una novità: ci troverete nel luogo dove si custodiscono i segreti della produzione del Torchiato, presso il Centro di Appassimento di Osigo, sede della Cantina produttori di Fregona. In degustazione, saranno naturalmente presenti anche i vini che insieme al Torchiato rappresentano la nostra DOCG: sono vini straordinari che raccontano la passione di un territorio, quello dell'Alta Marca Trevigiana.

Il programma, prevede diversi appuntamenti per scoprire la natura, i sapori e la storia di Fregona: vi invitiamo a conoscere le nostre colline con 2 passeggiate lungo i sentieri della frazione di Osigo, mentre in cantina una

raccolta di scatti fotografici vi accompagnerà lungo il percorso di conoscenza del nostro vino passito. Non mancheranno piccole degustazioni a tema, quest'anno impreziosite dalla collaborazione con il Distretto del Cibo di Treviso ed infine, "libri in cantina" per raccontare un pezzo della nostra storia e "note in cantina", gli aperitivi in musica. Le novità di questa edizione: il servizio di navetta che collegherà la Mostra al parco Grotte del Caglieron nei giorni di festa e la collaborazione con l'Associazione San Giorgio che, in occasione del loro Santo Patrono, proporrà un fine settimana di eventi. Vi aspettiamo quindi a Fregona, dal 22 aprile al 1° maggio.

Francesca Bertolin

Presidente Associazione 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 sconvolgono 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.

PROGRAMMA EVENTI MOSTRA

VENERDI 22 APRILE

- ▶ **ore 18.30** **CERIMONIA DI APERTURA DELLA MOSTRA**
A seguire brindisi, assaggi sfiziosi e musica
La cittadinanza è invitata

SABATO 23 APRILE

- ▶ **ore 11:00 - 19.00** **APERTURA MOSTRA**
degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali
- ▶ **ore 17:00** **LIBRI IN CANTINA**
presentazione del libro di Franco Bastianon
"Cansiglio 1700 - 1797"
- ▶ **ore 11:00-18.00** **LA STORIA DEL TORCHIATO, VISITA GUIDATA**
I produttori vi raccontano la tradizione e i segreti della produzione di questo straordinario passito. Info e prenotazioni 340 2706497



DOMENICA 24 APRILE

- ▶ **ore 11:00 - 19.00** **APERTURA MOSTRA**
degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali
- ▶ **ore 10:00** **SU E GIU' PER LE COLLINE DEL TORCHIATO**
passeggiata tra le colline di Osigo
info e prenotazioni Prealpi Cansiglio Hiking - cell 370 1107202
al termine degustazione con prodotti locali
contributo per degustazione € 5,00.
Ritrovo presso la sede della mostra
- ▶ **ore 17:30** **NOTE IN CANTINA APERITIVO CON I LIVINGROVE**
ACOUSTIC TRIO
- ▶ **ore 11:00-18.00** **LA STORIA DEL TORCHIATO, VISITA GUIDATA**
I produttori vi raccontano la tradizione e i segreti della produzione di questo straordinario passito. Info e prenotazioni 340 2706497

LUNEDI 25 APRILE

- ▶ **ore 11:00 - 19.00** **APERTURA MOSTRA**
degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali
- ▶ **ore 11:00 - 18.00** **LA STORIA DEL TORCHIATO, VISITA GUIDATA**
I produttori vi raccontano la tradizione
e i segreti della produzione di questo straordinario passito
Info e prenotazioni 340 2706497
- ▶ **ore 17.00** **NOTE IN CANTINA**
"SCHOOL OF MUSIC REMASTERED"
reunion di ex allievi della scuola di Musica di Fregona

VENERDI 29 APRILE

- ▶ **ore 18:00-20.00** **APERTURA MOSTRA**
degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali

SABATO 30 APRILE

- ▶ **ore 11:00-19.00** **APERTURA MOSTRA**
degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali
- ▶ **ore 14:30** **SU E GIU' PER LE COLLINE DEL TORCHIATO**
passeggiata tra le colline di Osigo
info e prenotazioni Prealpi Cansiglio Hiking - cell 370 1107202
al termine degustazione con prodotti locali
contributo per degustazione € 5,00.
Ritrovo presso la sede della mostra
- ▶ **ore 17:00** **NOTE IN CANTINA** Alberto Visentin e Rob Daz duo,
spaziando dal rock al funk
- ▶ **ore 11.00-18.00** **LA STORIA DEL TORCHIATO, VISITA GUIDATA**
I produttori vi raccontano la tradizione
e i segreti della produzione di questo straordinario passito
Info e prenotazioni 340 2706497

DOMENICA 1° MAGGIO

- ▶ **ore 11:00-19.00** **APERTURA MOSTRA**
degustazioni proposte in abbinamento ai prodotti tipici locali
- ▶ **ore 11.00-18.00** **LA STORIA DEL TORCHIATO, VISITA GUIDATA**
I produttori vi raccontano la tradizione
e i segreti della produzione di questo straordinario passito
Info e prenotazioni 340 2706497



EVENTI COLLATERALI

LUNEDI 25 APRILE

ore 09.00-18.00 FREGONA STREET MARKET
mostra mercato di piccolo artigianato e oggetti del recente passato
via Vittorio Veneto a Fregona (vicino al campanile di Fregona) info 339 2010907

PROGRAMMA FESTA DI SAN GIORGIO 23 e 24 APRILE

presso Associazione San Giorgio-Osigo, via Francesco da Milano
I piatti della tradizione paesana con qualche tocco di innovazione proposti dalle mani esperte
delle cuoche e dei cuochi dell'Associazione San Giorgio,
nell'ambiente riscaldato dello stand gastronomico

SABATO 23 APRILE

ore 19.00 LA TAGLIATA È SERVITA
Apertura stand enogastronomico con menu a base di carne "TAGLIATA E GRIGLIA"
ore 21.00 musica con DJ set:
su prenotazione, entro il 22 aprile: Anna 340 8054694; Lorenzo 346 2274336

DOMENICA 24 APRILE

ore 12.00 MITICO SPIEDO
Apertura stand enogastronomico con il nostro "SPIEDO DELLA TRADIZIONE"
da asporto e presso la sala San Giorgio
su prenotazione, entro il 22 aprile: Anna 340 8054694; Lorenzo 346 2274336

ore 14.00-18.00 Chiese Aperte
alla scoperta dei segreti delle nostre chiese con visita guidata
Chiesa di San Giorgio Martire: storia della chiesa e del battistero,
presentazione della pala di San Giorgio
realizzata dal pittore cinquecentesco Francesco da Milano
Chiesetta di San Daniele: apertura per visita interna e... panorama spettacolare

DOMENICA 1° MAGGIO

ore 11.00 Santa Messa e benedizione dei motori!
Chiesa di Fregona - Piazza Cipriani
ore 13.00 SPIEDO GIGANTE
su prenotazione - Associazione San Giorgio - Osigo di Fregona
Info e prenotazioni 348 5175195 Giuseppe
Prenotazioni spiedo entro e non oltre martedì 26 aprile prezzi porzione con contorni € 18.00

A tutela della salute di tutti, gli eventi si terranno nel totale rispetto delle regole
previste dalle normative anti Covid.

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

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)

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 Alvisè IV° Mocenigo, 57 - 31016 CORDIGNANO (TV)

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

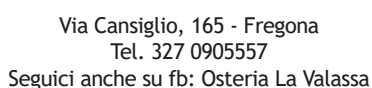
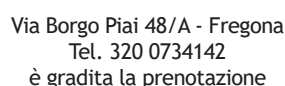
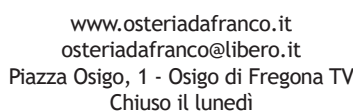
AZ.AGR.LIESSI GIUSEPPE
via Molino Crevada, 1 - 31020 REFRONTOLO (TV)

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

AZ. AGRICOLA CENETAE
via Jacopo Stella, 34 - 31029 VITTORIO VENETO (TV)

I.S.I.S.S. G.B. CERLETTI
via XXVIII Aprile, 20 - 31015 CONEGLIANO (TV)

SPACCIO AZIENDALE
Pizze, Pizzette, Bruschette, Snack



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

