



Tre Fratelli

Dove il gusto incontra la memoria



Cantina e Ristorante Tre Fratelli

inizio

"Si dice che tra le colline ombreggiate di Tre Fratelli, quando il sole ci saluta e il vento sussurra tra le viti, nasca il suono della cantina.

Non è solo lo scoppiettio dell'uva matura, né l'eco delle mani che la raccolgono: è qualcosa di più antico.

È il respiro della terra.

Il mormorio del tempo.

Il vino prima di essere vino.

Tre Fratelli non produce bottiglie.

Risveglia ricordi.

Ogni annata è un frammento di eternità imbottigliato tra silenzio e aroma."



Cantina e Ristorante Tre Fratelli

inizio

"Si dice che tra le colline ombreggiate di Tre Fratelli, quando il sole ci saluta e il vento sussurra tra le viti, nasca il suono della cantina.

Non è solo lo scoppiettio dell'uva matura, né l'eco delle mani che la raccolgono: è qualcosa di più antico.

È il respiro della terra.

Il mormorio del tempo.

Il vino prima di essere vino.

Tre Fratelli non produce bottiglie.

Risveglia ricordi.

Ogni annata è un frammento di eternità imbottigliato tra silenzio e aroma."



coltivazione

Le
fondament
a del
sapore

Qualità del suolo

Un terreno sano e ricco di minerali nutre le viti in profondità. L'uva assorbe qualità uniche, plasmadone complessità e struttura. Il terreno diventa la base invisibile su cui la crescita prospera, definendo ogni gusto e aroma che alla fine delizia gli appassionati di generazione in generazione.

Assistenza stagionale

Potatura attenta, monitoraggio e irrigazione mantengono le viti in equilibrio. Ogni stagione presenta delle sfide, ma un'attenzione qualificata garantisce piante più forti, frutti più sani e una maggiore resa. Questo attento ritmo di lavoro preserva la freschezza e garantisce risultati di raccolta eccellenti.



Equilibrio naturale

La biodiversità arricchisce i vigneti, attraendo impollinatori, insetti e fauna selvatica. Il rispetto degli ecosistemi sostiene il territorio, garantendone longevità e resilienza. L'armonia naturale favorisce un'agricoltura sostenibile, producendo sapori intensi e proteggendo al contempo il delicato equilibrio della natura per un futuro godimento.

Timmerman
Vineyard

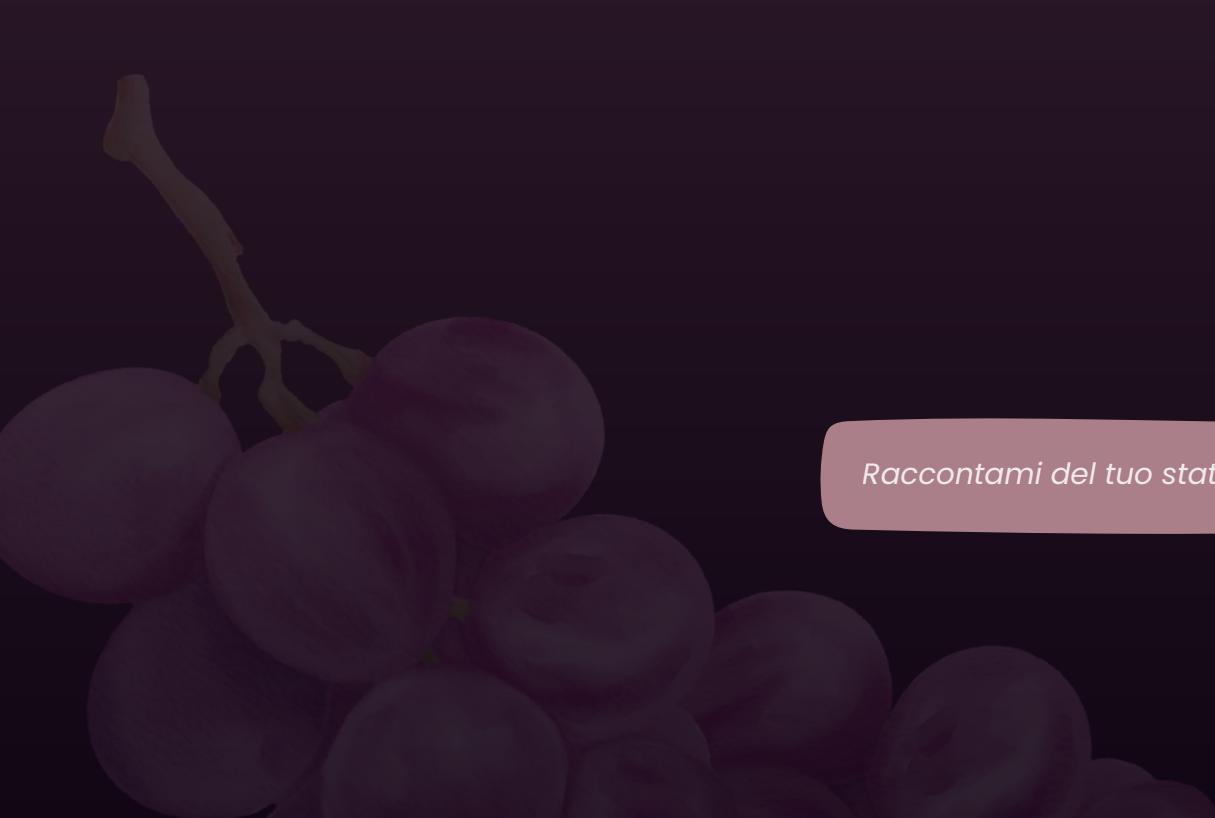


*il più di pagina va qui



Cantina e Ristorante *Tre Fratelli*

Raccontami del tuo stato d'animo e del piatto che hai scelto.



**I. Le Origini e la prima crisi****II. Il ritorno alla crescita e la seconda crisi.****III. Ritorno dovuto al turismo e alla migrazione giovanile.****IV. Tra Tradizione e Inspirazione Creativa****I. Le Origini e la prima crisi**

La Cantina e Ristorante Tre Fratelli aprì ufficialmente nel 1925, ma la vita non fu mai facile. Nel 1930, rischiò di chiudere a causa della crisi economica e dei debiti che aumentarono.

La nostra storia è il tuo
piacere.**III. Ritorno dovuto al turismo e alla migrazione giovanile.****II. Il ritorno alla crescita e la seconda crisi.**

Per salvare il posto, la madre dei fratelli, Teresa, aprì una piccola cucina rustica per servire i viaggiatori della ferrovia di Tirano, combinando vino e cibo locale. Grazie a questo, riuscirono a mantenere la proprietà. Quando finalmente iniziarono a realizzare un piccolo profitto, scoppia la Seconda Guerra Mondiale, che fu un duro colpo, sia per l'azienda che per la famiglia.



Negli anni '60 e '70, con il boom turistico nelle Alpi, vissero una nuova fase, raccogliendo i frutti della pazienza e della perseveranza. Fu un periodo molto positivo. — Ma durante la crisi degli anni '80, il ristorante rischiò di chiudere di nuovo a causa della concorrenza e dell'emigrazione dei giovani.

**IV. Tra Tradizione e Inspirazione Creativa**

Fu allora che uno dei pronipoti, Alessandro, laureato in enologia a Milano, portò nuove idee, unendo tradizione e innovazione. Quest'anno compie 100 anni ed è stata acquistata dalla famiglia Zanarelli, che promette di ristrutturare il ristorante.

storia

Attrazioni turistiche

Posizione

Via San Stefano, 55 – 28087 Tirano (SO), Italia
Tirano è una piccola cittadina alpina nella Lombardia settentrionale, quasi al confine con la Svizzera, a circa 150 km da Milano. Si trova in Valtellina, una regione circondata da montagne, vigneti e attraversata dal fiume Adda.



Via San Stefano si trova in una zona tranquilla, vicino al centro storico e alla stazione del Bernina Express, il famoso treno panoramico che collega Tirano a St. Moritz. Nei dintorni si trovano ristoranti, bar e il Santuario della Madonna di Tirano, la principale attrazione turistica locale.

Tirano unisce il fascino di un villaggio alpino alla facilità di accesso a sentieri, cantine, terme e paesaggi montani, rendendola un punto strategico per esplorare sia la Lombardia che la Svizzera meridionale.



Principali Itinerari Turistici

Bernina Express (Patrimonio Mondiale dell'UNESCO)



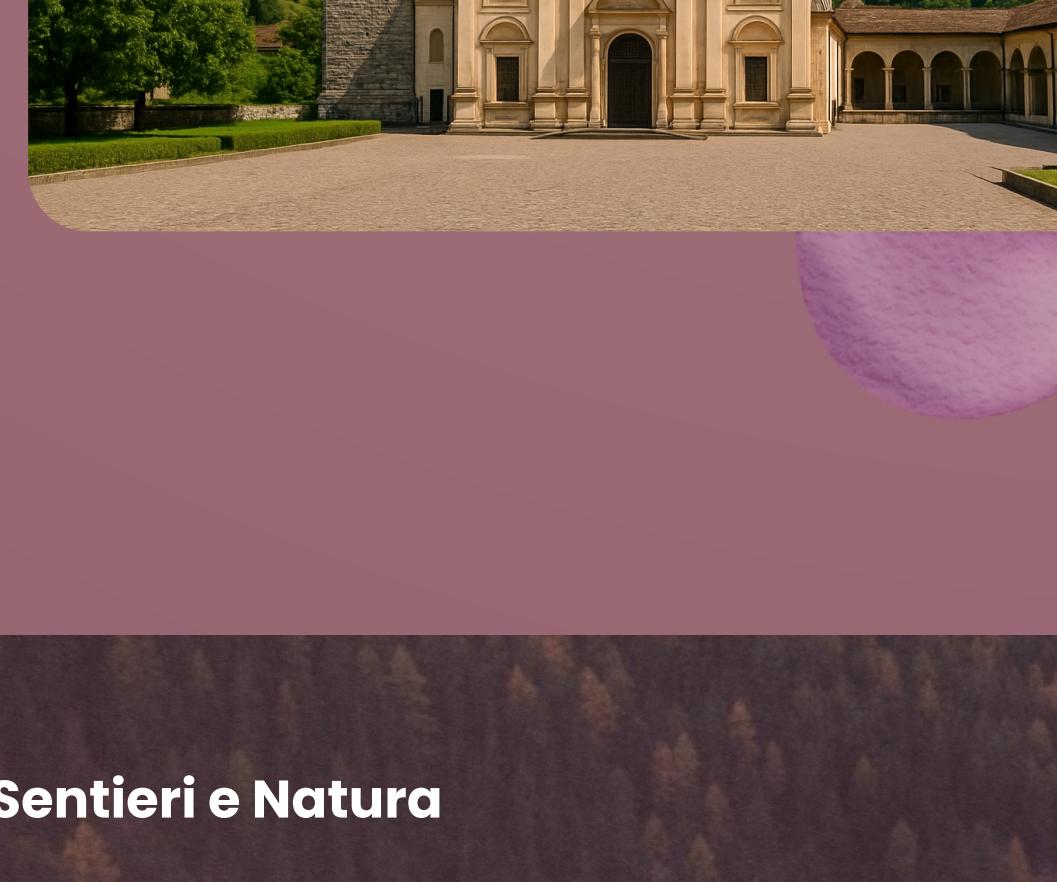
- Percorso: Tirano → St. Moritz (Svizzera).
- Un viaggio spettacolare attraverso le Alpi, tra viadotti e ghiacciai.
- Punto di partenza: Stazione ferroviaria di Tirano, a pochi minuti dall'indirizzo indicato.
- Consiglio: Ideale effettuare il percorso di giorno per godersi il panorama.

Strada Panoramica della Valtellina



- Percorso: Tirano → Bormio → Passo dello Stelvio
- Attraversa vigneti, montagne e villaggi alpini.
- Bormio è famosa per le sue terme naturali e le piste da sci.
- Molto frequentata da ciclisti e motociclisti.

Strada dei Vini della Valtellina



- Regione produttrice del Nebbiolo (Chiavennasca).
- È possibile visitare cantine familiari a Sondrio, Teglio e Chiuro.
- Vini tipici: Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e Maroggia.
- Abbinamenti consigliati con formaggi locali (Bitto, Casera).

Lago di Poschiavo (Svizzera)

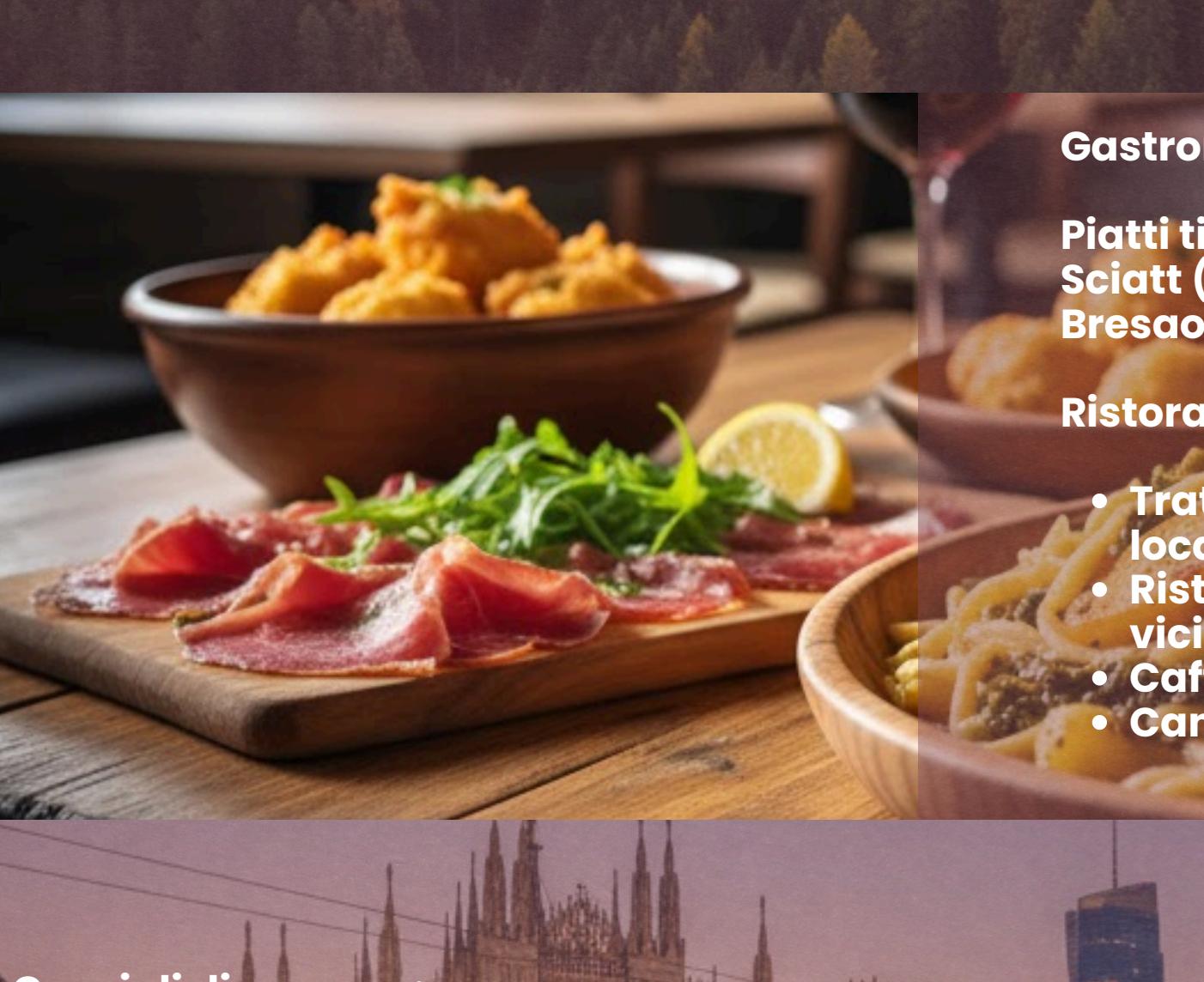


Sentieri e Natura

Val Grosina: area montana vicina con sentieri e rifugi alpini.

Parco Nazionale dello Stelvio: circa 1 ora in auto — offre trekking, fauna alpina e panorami spettacolari.

- Distanza: circa 5 minuti a piedi dall'indirizzo.
- Chiesa rinascimentale costruita nel XVI secolo, uno dei principali luoghi religiosi della Valtellina.
- Possiede un organo storico e una ricca architettura.



Consigli di accesso:

- Da Milano: circa 2 ore e 30 in treno (via Lecco-Sondrio-Tirano).
- Da St. Moritz (Svizzera): 2 ore con il treno panoramico (Bernina Express).
- Da Bormio: 1 ora in auto lungo la SS38.



Itinerario Turistico — 5 Giorni a Tirano e Valtellina

Base: Tirano (SO) — piccola e affascinante città nella valle Valtellina, ideale per esplorare la regione e fare il celebre viaggio del Bernina Express.



Mattina — Arrivo e inizio del tour

08:30 — Arrivo / Sistemazione

Arrivo e sistemazione in hotel/pensione vicino a Via San Stefano. Tempo per lasciare i bagagli e prepararsi per una passeggiata nel centro.

09:30 — Centro Storico & Piazza Cavour

Passeggiata per le vie del centro storico; sosta in Piazza Cavour, il cuore della città.

10:00 — Basilica / Santuario della Madonna di Tirano

Visita alla famosa Basilica della Madonna di Tirano (costruita nel XVI secolo).

All'interno: vetrate che proiettano luce colorata sul pavimento in marmo; dettagli dorati che affascinano i personaggi.

11:00 — Via Rasica e mercati locali

Passeggiata lungo Via Rasica e visita al piccolo mercato all'aperto. Gli abitanti del luogo vendono formaggi, frutta e souvenir.

Mezzogiorno / Pomeriggio — Gastronomia e cultura locale

12:00 — Pranzo leggero all'Osteria Alpina

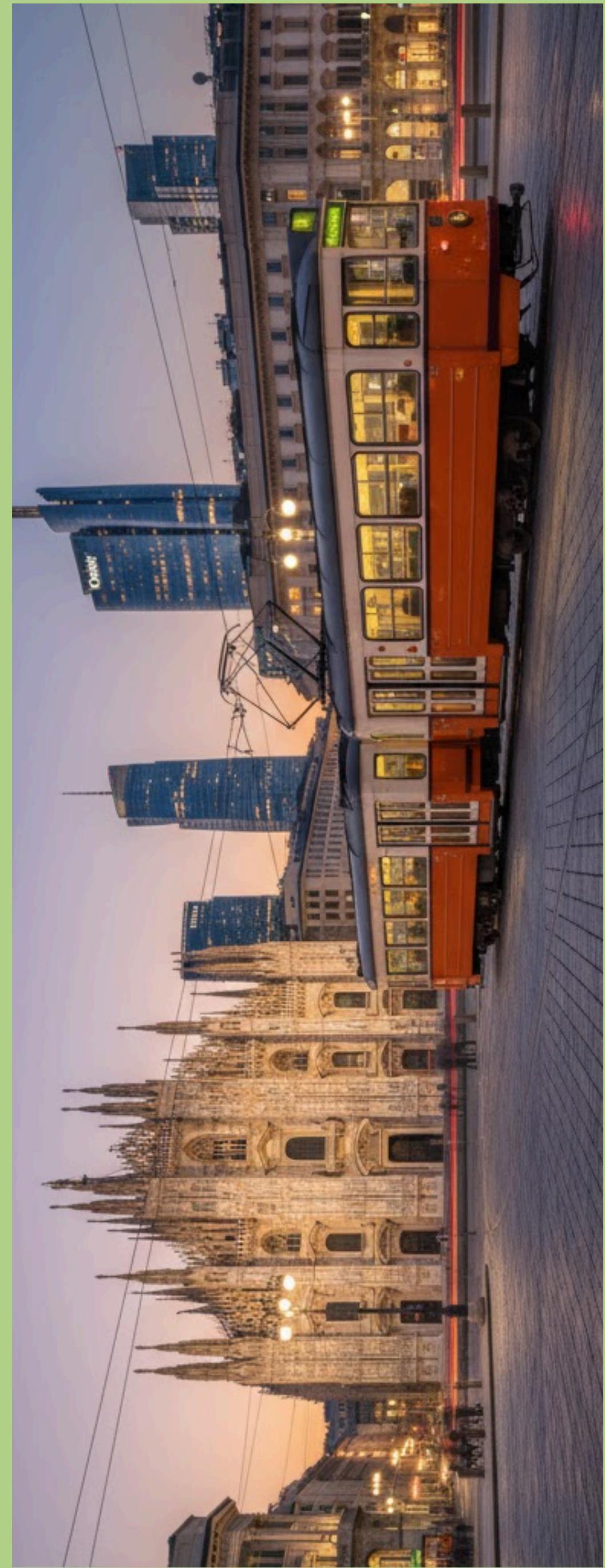
Pranzo in un'osteria tradizionale (tavoli in legno, tovaglie a quadretti). Piatti consigliati: pizzoccheri valtellinesi, polenta taragna e succo di mela alpina. Durata: circa 1 ora

13:30 — Stazione Ferroviaria di Tirano (Bernina Express)

Visita rapida alla stazione ferroviaria da cui parte il Bernina Express, il treno panoramico che attraversa le Alpi fino a St. Moritz.

14:00 — Museo Etnografico Tiranese

Visita breve al Museo Etnografico, situato in una casa in pietra del XVII secolo



15:00 — Gelateria & Belvedere sulla Valle

Sosta in una gelateria e salita fino a un punto panoramico sopra la città. Vista: la valle della Valtellina, i vigneti e il tracciato argentato del fiume Adda. Il vento porta profumo di uva e di montagna.

Pomeriggio avanzato / Chiusura

16:00 — Ritorno alla cantina / Degustazione

Ritorno alla cantina (Cantina Tre Fratelli) — degustazione inaugurale di vini artigianali della Valtellina, accompagnati da formaggi e salumi locali.



vini



LOMBARDIA.



Valpolicella Tre Fratelli 2019

Trosso vivace e conviviale - edizione limitata

Uvas: Corvina, Rondinella e Molinara

Tenore alcolico: 13,5%

Origine: Tirano (SO), Lombardia

Armonizzazione suggerita: Antipasti mistos, bruschetta al pomodoro, pizzas artesanais, massas ao sugo, queijos médios





il nostro menu degli antipasti

Antipasti & Formaggi



Piatti

Armonizzazione suggerita

Bruschetta al Pomodoro *Pinot Grigio, Tre Chardonnay 2022*

Pane rustico con pomodoro, olio d'oliva e basilico

Antipasto Misto della Casa *Valpolicella Tre Fratelli 2019, Valpolicella Ripasso*

Selezione di formaggi, salumi e verdure

Prosciutto e Melone *Prosecco*

Prosciutto crudo e melone maturo

Caprese alla Tirano *Tre Chardonnay 2022, Verdicchio*

Mozzarella, pomodoro e basilico

Tábua Tre Fratelli *Merlot Tre Fratelli 2020, Barolo*

Formaggi lombardi, noci e miele



Paste e Risotti

Piatti **Armonizzazione suggerita** **Sapori di Casa**

Spaghetti alla Bolognese *Chianti Classico, Merlot Tre Fratelli 2020*

Pane rustico con pomodoro, olio d'oliva e basilico

Lasagna alla Napoletana *Nero d'Avola, Merlot Tre Fratelli 2020*

Strati con carne e formaggio

Limonata Italiana *Giorni caldi.*

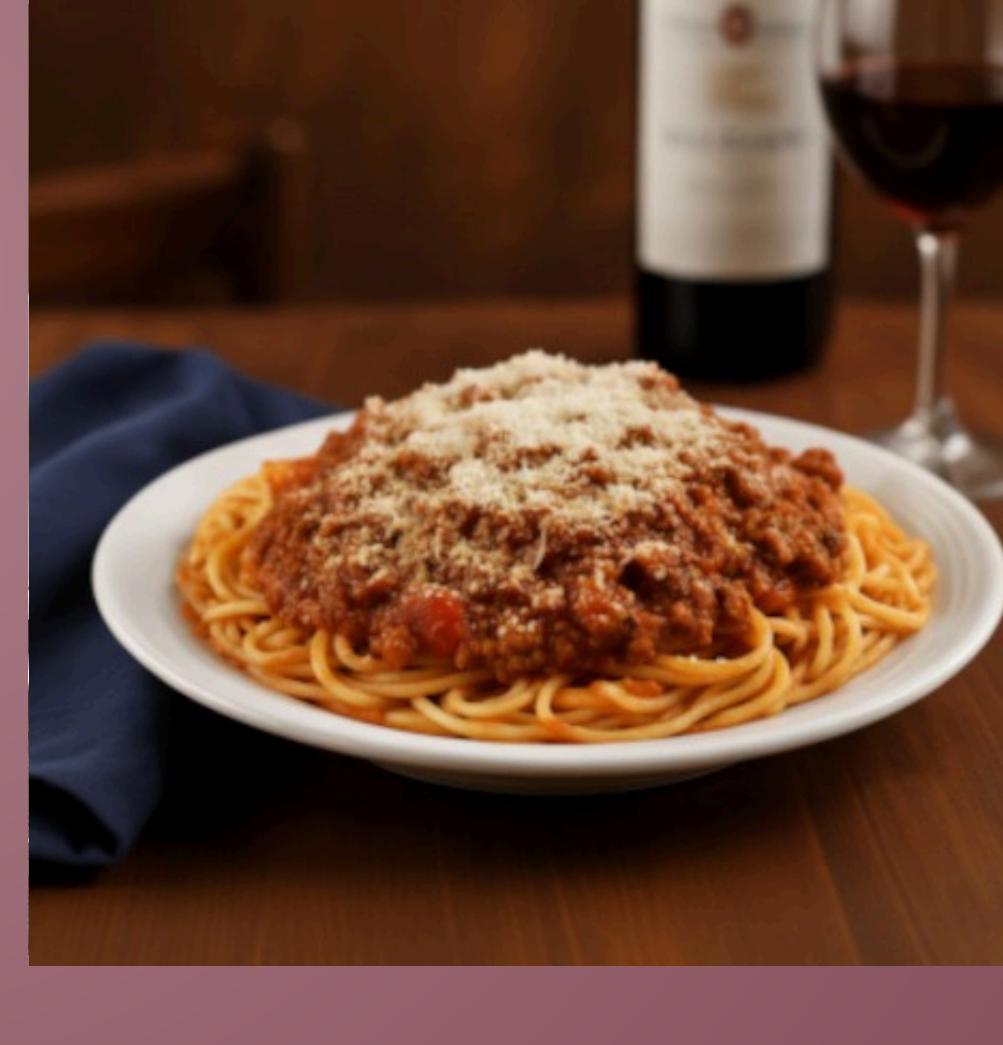
Bibita artigianale. Dolce e leggermente acidula.

Crodino *Prima dei pasti.*

Aperitivo analcolico. Amaro ed elegante.

Acqua Frizzante / Naturale *Accompagnamento ai pasti.*

Acqua minerale. Neutra e purificante.



Desserts

Piatti **Armonizzazione suggerita**

Tiramisù Tradizionale *Vin Santo ou Espresso*

Classico italiano con caffè e mascarpone



Panna Cotta ai Frutti di Bosco .. *Limonata Italiana, Moscato Rosé*

Crema con frutti rossi

Cannoli Siciliani *Marsala doce*

Pasta croccante con ricotta dolce

CARNI E POLLAME

Saltimbocca alla Romana ... *Merlot Tre Fratelli 2020, Chianti*

Vitello con prosciutto e salvia

Pollo al Vino Bianco ... *Tre Chardonnay 2022, Verdicchio*

Pollo con salsa al vino bianco.

Brasato al Vino Rosso ... *Barolo, Valpolicella Tre Fratelli 2019*

Carne cotta lentamente nel vino rosso.

Costata alla Griglia ... *Amarone della Valpolicella*

Grigliata sulla legna.



BEVANDE ANALCOLICHE

Nome	Categoria	Caratteristiche / Gusto	Quando Consuma
------	-----------	-------------------------	----------------

Caffè Espresso Caffè Forte e aromatico Dopo i pasti.

Cappuccino Caffè con latte Cremoso ed equilibrato Colazione.

Spremuta d'Arancia Succo naturale Agrumato e rinfrescante Estate e mattina

Limonata Italiana Bibita artigianale Dolce e leggermente acidula Giorni caldi.

Crodino Aperitivo analcolico Amaro ed elegante Prima dei pasti.

Acqua Frizzante Acqua minerale Neutra e purificante Durante i pasti.



FAI LA TUA PRENOTAZIONE



 Tre Fratelli

Orario

La nostra prenotazione include la scelta anticipata del piatto e dell'orario. Gli orari disponibili sono:

- 11:00
- 12:00
- 13:00

Ogni pranzo ha una durata di 45 minuti.

 Tre Fratelli

FAI LA TUA PRENOTAZIONE

Sconto

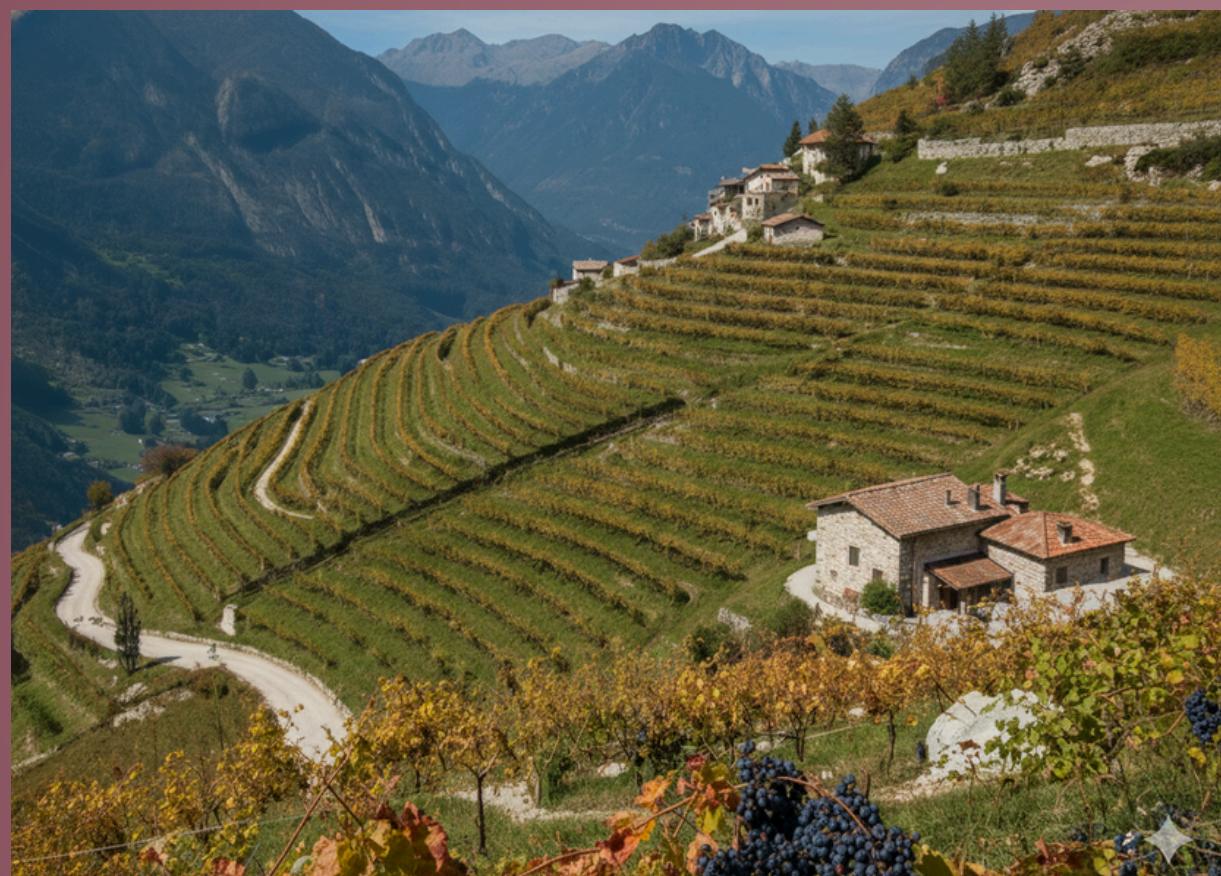
I clienti del ristorante e dei pacchetti gastronomici avranno uno sconto del 5% sugli acquisti nel negozio, dove venderemo i prodotti degustati e alcuni souvenir esclusivi.

Prenota con i nostri partner

Prenotando tramite una delle nostre agenzie partner – come la Bernina Express – hai diritto



FAI LA TUA PRENOTAZIONE



 Tre Fratelli

quantità di persone



nome del prenotante



CPF



Telefono



Email



Data



Reservar