



Restaurante e Bar Tre Fratelli

Tre Fratelli

vinhos

Cuidados sazonais

Nebbiolo delle Alpi – Riserva Tre Fratelli
Valtellina Rosso – Cuore di Tirano Sforzato della Nonna Teresa (em homenagem à fundadora da cozinha).

Cuidados sazonais

Dizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se põe e o vento sussurra entre as videiras, nasce o som do Inspum. Não é apenas o estalar das uvas maduras, nem o eco das mãos que as colhem – é algo mais antigo. É a respiração da terra. O murmúrio do tempo. O vinho antes de ser vinho. O Inspum não produz garrafas. Ele desperta memórias. Cada safra é um fragmento da eternidade engarrafado entre o silêncio e o aroma.



Cultivo



Qualidade do solo

Um solo saudável e rico em minerais nutre profundamente as videiras. As uvas absorvem qualidades únicas, moldando a complexidade e a estrutura. O solo torna-se a base invisível onde o crescimento floresce, definindo cada sabor e aroma que eventualmente encanta os entusiastas ao longo de gerações.

Cuidados sazonais

A poda cuidadosa, a monitorização e a irrigação mantêm as videiras equilibradas. Cada estação traz desafios, mas a atenção especializada garante plantas mais fortes, frutos mais saudáveis e maior rendimento. Este ritmo cuidadoso de trabalho protege a frescura e garante resultados de colheita de alta qualidade.

Equilíbrio natural

A biodiversidade enriquece as vinhas, atraiendo polinizadores, insetos e animais selvagens. Respeitar os ecossistemas sustenta a terra, garantindo longevidade e resiliência. A harmonia natural constrói uma agricultura sustentável, produzindo sabores vibrantes e protegendo o delicado equilíbrio da natureza para o prazer futuro.



Vinha
Timmerman



*rodapé aqui



Pt ▾



Tre Fratelli

Restaurant & Bar Tre Fratelli

Tre Fratelli

vinhos

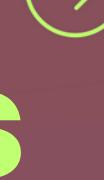
*Cuidados sazonais**Cuidados sazonais*

Nebbiolo delle Alpi – Riserva Tre Fratelli Valtellina Rosso – Cuore di Tirano Sforzato della Nonna Teresa (em homenagem à fundadora da cozinha).

They say that in the shadowy hills of Tre Colli, when the sun sets and the wind whispers among the vines, the sound of Inspum is born. It is not just the crackling of ripe grapes, nor the echo of the hands that harvest them – it is something older. It is the breath of the earthDizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se põe e o vento sussurra entre as videiras, nasce o som do Inspum. Não é apenas o estalar das uvas maduras, nem o eco das mãos que as colhem – é algo mais antigo. É a respiração da terra. O murmúrio do tempo. O vinho antes de ser vinho. O Inspum não produz garrafas. Ele desperta memórias. Cada safra é um fragmento da eternidade engarrafado entre o silêncio e o aroma.

The murmur of time. Wine before it is wine. Inspum does not produce bottles. It awakens memories. Each vintage is a fragment of eternity bottled between silence and aroma.





Atrações turísticas

Atrações

Natureza e tradição em harmonia

Tirano é uma pequena cidade alpina no norte da Lombardia, pertinho da fronteira com a Suíça, a cerca de 150



km de Milão. Está localizada no vale Valtellina, uma região

cercada por montanhas e vinhas e atravessada pelo rio

Adda. A Via San Stefano está localizada numa área

tranquila, perto do centro histórico e da estação Bernina

Express, o famoso comboio panorâmico que liga Tirano a

St. Moritz. Nas proximidades encontram-se restaurantes,

cafés e o Santuário da Madonna di Tirano, a principal

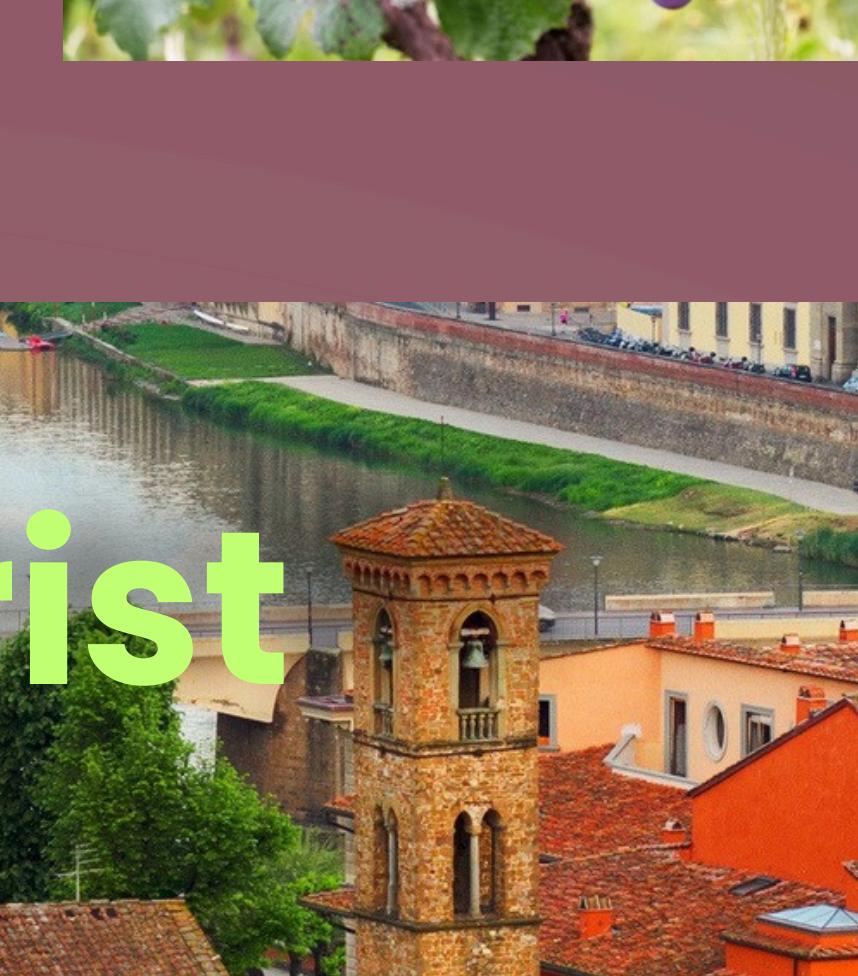
atração turística local. Tirano combina o charme de uma

vila alpina com fácil acesso a trilhos para caminhadas

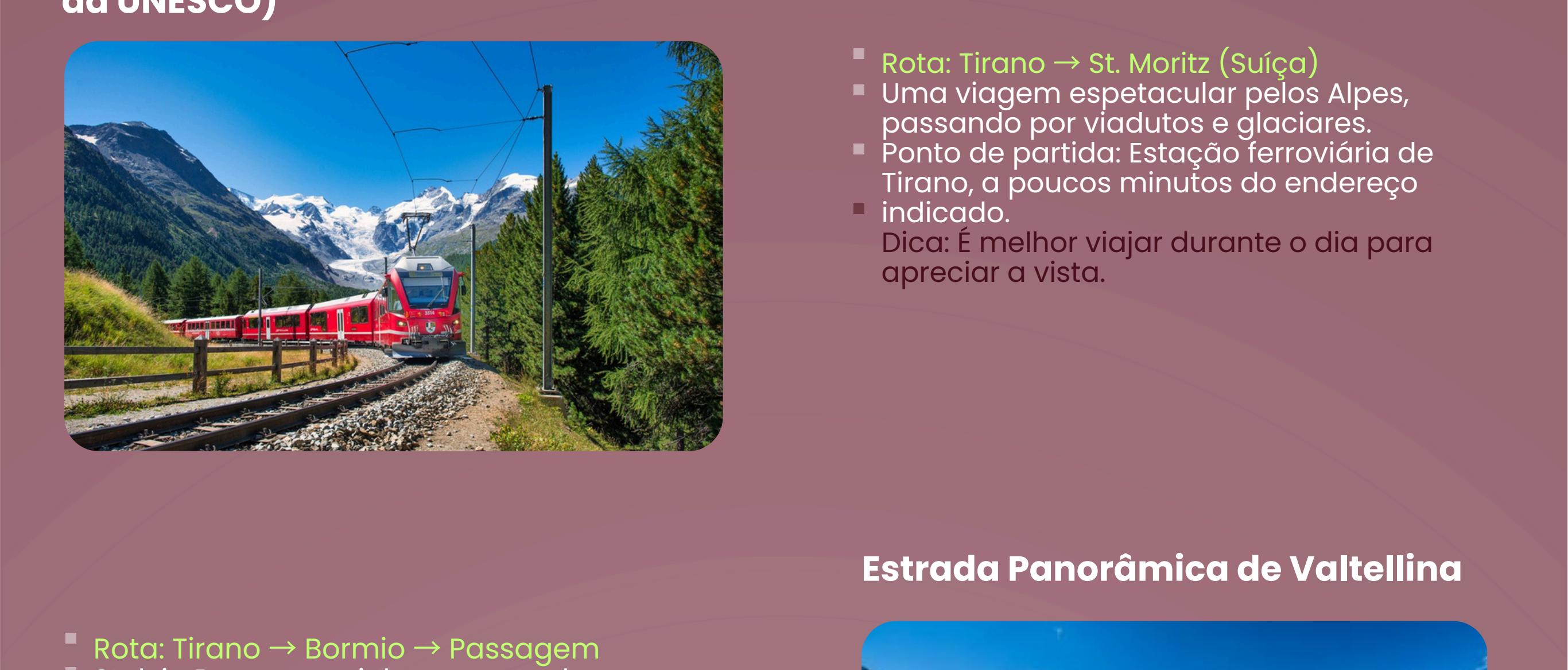
adegas, spas e paisagens montanhosas, tornando-a um

ponto estratégico para explorar tanto a Lombardia como

o sul da Suíça.



Main Tourist Routes



Bernina Express (Património Mundial da UNESCO)



- Rota: Tirano → St. Moritz (Suíça)
- Uma viagem espetacular pelos Alpes, passando por viadutos e glaciares.
- Ponto de partida: Estação ferroviária de Tirano, a poucos minutos do endereço indicado.
- Dica: É melhor viajar durante o dia para apreciar a vista.

Estrada Panorâmica de Valtellina



Rota do Vinho de Valtellina



- Região produtora de Nebbiolo (Chiavennasca).
- Pode visitar adegas familiares em Sondrio, Teglio e Chiuro.
- Vinhos típicos: Sassella, Grumello, Inferno, Valgella e Maroggia. Recomenda-se acompanhar com queijos locais (Bitto, Casera).

Lago Poschiavo (Suíça)



Trilhos e natureza

Val Grosina: área montanhosa próxima com trilhos e cabanas de montanha.

Parque Nacional Stelvio: a cerca de 1 hora

de carro — oferece caminhadas, vida selvagem alpina e vistas espetaculares.

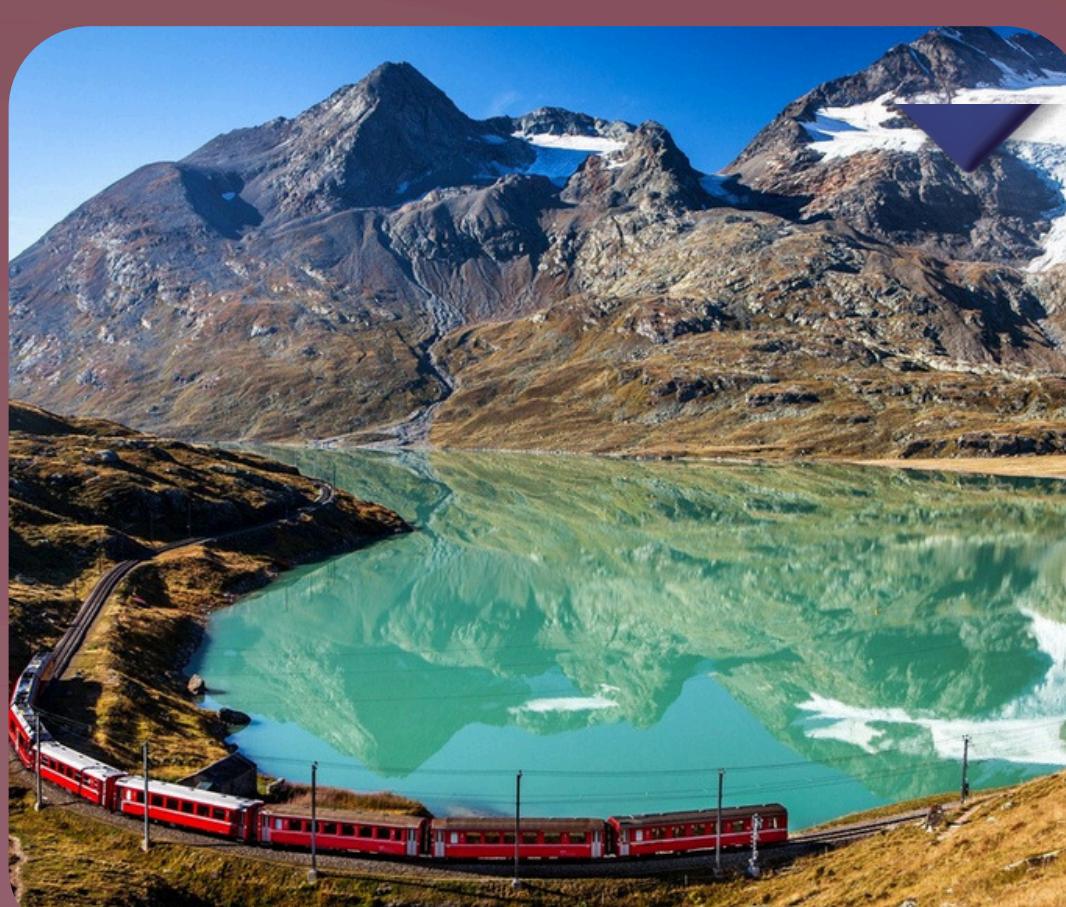


- Distância: cerca de 5 minutos a pé do endereço.
- Igreja renascentista construída no século XVI, um dos principais locais religiosos de Valtellina.
- Possui um órgão histórico e uma arquitetura rica.

Itinerário turístico — 5 dias em Tirano e Valtellina Base: Tirano (SO) — uma pequena e encantadora cidade no vale de Valtellina, ideal

para explorar a região e fazer a famosa viagem no Bernina Express.





Dia 1: Chegada e encantos de Tirano

Tema: Cultura local e gastronomia
Manhã: Chegada e check-in no hotel/pousada perto da Via San Stefano. Passeio pelo centro histórico de Tirano. Visita ao Santuário da Madonna di Tirano (5 minutos a pé).

Tarde: Passeio pela Via Roma e Piazza Cavour, explorando pequenas lojas e cafés. Almoço com

pratos típicos: pizzoccheri, sciatt, bresaola della Valtellina.

Noite: Degustação inaugural na Cantina Tre Fratelli, localizada na Via S. Stefano, 55 – 28087 Tirano (SO), Itália. A adega familiar oferece vinhos artesanais da Valtellina acompanhados por queijos locais e carnes curadas.

Um jantar tranquilo com vista para os Alpes.

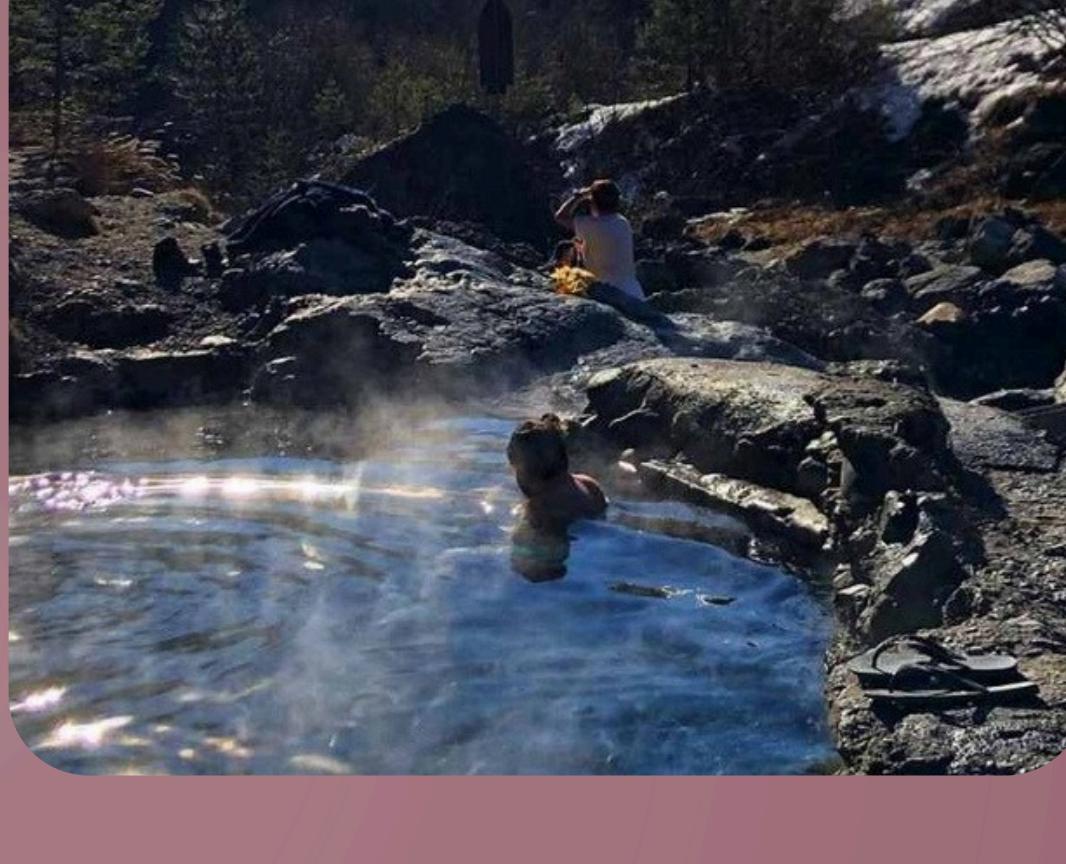


Dia 2: Comboio panorâmico Bernina Express

Tema: Património Natural da UNESCO
Manhã: Partida no Bernina Express (da estação de Tirano). Viagem até St. Moritz, na Suíça, atravessando pontes, vales e glaciares. Paragens recomendadas para fotografias: Alp Grüm, Lago Bianco, Ospizio Bernina.

Tarde: Almoço e passeio em St. Moritz. Regresso a Tirano no final da tarde.

Noite: Descanso em Tirano. Jantar leve num restaurante local.



Dia 3 – Rota do Vinho de Valtellina

Tema: Vinhos e Aldeias

Manhã: Partida pela Rota do Vinho de Valtellina. Visita às adegas Tre Fratelli (Tirano), Nino Negri, Triacca e Mamete Prevostini.

Tarde: Almoço na adega com degustação de vinho Nebbiolo (Chiavennasca). Passeio pelos vinhedos em socalcos. Regresso a Tirano no final da tarde.

Noite: Jantar no Caffè de la Posta. Passeio noturno pela cidade iluminada.



Dia 4 – Natureza e os Banhos Termais de Bormio

Dia 4 – Natureza e os Banhos

Termais de Bormio

Tema: Relaxamento em montanhas

Manhã: Viagem de uma hora até Bormio (pela SS38). Passeio pelo centro histórico e visita às Termas de Bormio – águas termais naturais aninhadas nas montanhas.

Tarde: Almoço com vista para os Alpes.

Opcional: caminhada fácil no Parque Nacional Stelvio ou visita ao Passo Stelvio (um dos pontos mais altos da Europa acessíveis de carro).

Noite: Regresso a Tirano. Jantar tranquilo e descanso.

Resumo do itinerário

- Dia 1 – Tirano – Cultura: Santuário, centro histórico, gastronomia local
- Dia 2 – Bernina Express – Natureza: Viagem panorâmica até St. Moritz
- Dia 3 – Valtellina – Vinhos: Adega e degustações (incluindo Tre Fratelli)
- Dia 4 – Bormio – Relaxamento: Spas e montanhas
- Dia 5 – Poschiavo e Val Grosina – Aventura: Lagos, aldeias e trilhos

Dia 5 – Aventura e cultura local

Tema: Montanhas e Tradição **Manhã:** Pequena viagem

até Val di Poschiavo, Suíça (cerca de 20 minutos). Passeio pelo Lago Poschiavo. **Tarde:** Regresso a Itália e visita a Val Grosina, uma região montanhosa com cabanas e aldeias alpinas. Almoço tradicional com produtos locais (queijo, polenta, cogumelos). **Noite:** Jantar de despedida em Tirano. Brinde com vinho Valtellina Superiore e sobremesa local, como bolo de trigo sarraceno.

Localização da Cantina TreFratelli: Via S. Stefano, 55 – 28087 Tirano (SO), Itália.



Pt ▼

vinhos

Valpolicella Tre Fratelli 2019

Trosso animado econvivial - edição limitada

Uvas: Corvina, Rondinella e Molinara **Teor alcoólico:** 13,5% **Origem:** Tirano (SO), Lombardia
Harmonização recomendada: Aperitivos variados, bruschetta de tomate, pizzas artesanais, massas com molho, queijos de intensidade média





Pt ▼



It



En



Restaurante e Bar Tre Fratelli

Tre Fratelli

vinhos

Cuidados sazonais

Cuidados sazonais

Nebbiolo delle Alpi – Riserva Tre
Fratelli Valtellina Rosso – Cuore di
Tirano Sforzato della Nonna
Teresa (em homenagem à
fundadora da cozinha).

They say that in the shadowy hills of Tre Colli, when the sun sets and the wind whispers among the vines, the sound of Inspum is born. It is not just the crackling of ripe grapes, nor the echo of the hands that harvest them – it is something older. It is the breath of the earthDizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se põe e o vento sussurra entre as videiras, nasce o som do Inspum. Não é apenas o estalar das uvas maduras, nem o eco das mãos que as colhem – é algo mais antigo. É a respiração da terra. O murmúrio do tempo. O vinho antes de ser vinho. O Inspum não produz garrafas. Ele desperta memórias. Cada safra é um fragmento da eternidade engarrafado entre o silêncio e o aroma.

The murmur of time. Wine before it is wine. Inspum does not produce bottles. It awakens memories. Each vintage is a fragment of eternity bottled between silence and aroma.





Pt ▼



Tre Fratelli

história

A nossa história é o
seu prazer.



I. Os primórdios (1925 – As raízes da família Ferraro)

A adega e restaurante Tre Fratelli foram oficialmente fundados em 1925 na pequena cidade alpina de Tirano, no coração de Valtellina. Tudo começou com o patriarca Giovanni Ferraro, que herdou uma pequena vinha nas colinas de San Stefano. Juntamente com os seus três filhos, Marco, Paolo e Lorenzo, ele decidiu cultivar uvas Nebbiolo (Chiavennasca) para criar um vinho artesanal que fosse o resultado do trabalho e do amor da sua família.



II. Décadas de desafios e renascimentos

Década de 1930: crise econômica e instabilidade política trouxeram dificuldades arriscou o negócio. Madre Teresa corajosamente abriu uma pequena cozinha para viajantes na ferrovia de Tirano, combinando vinho e pratos típicos do vale. Segunda Guerra Mundial: a produção entrou em colapso e muitos barris foram escondidos em cavernas de pedra para protegê-los de saques. Décadas de 1960-1970: com a expansão do turismo alpino, os netos modernizaram a vinícola e o restaurante, mantendo o respeito pelos métodos tradicionais. Década de 1980: uma nova crise econômica quase levou ao encerramento, mas Alessandro Ferraro, bisneto de Giovanni, deu uma nova vida ao negócio graças aos seus estudos em enologia em Milão e ao seu espírito inovador.



III. Hoje – O Legado dos Três Irmãos

Em 2025, a Cantina Tre Fratelli celebrará 100 anos de história. Hoje, é gerida pela quarta geração da família Ferraro, que mantém o espírito de hospitalidade e dedicação: vinho, gastronomia e tradição entrelaçam-se numa experiência autêntica e convivial.



IV. Entre a tradição e a inspiração criativa

Endereço: Via S. Stefano, 55 – 28087 Tirano (SO), Itália. Localizada no coração de Valtellina, a adega está rodeada por vinhas em socalcos e montanhas alpinas que emolduram uma paisagem intemporal.



Pt ▼



Tre Fratelli

o nosso menu de entradas

Entradas e queijos



Placas

Harmonização sugerida

Bruschetta de tomate Pinot Grigio, Tre Chardonnay 2022

Pão rústico com tomate, azeite e manjericão

Prato misto da casa Valpolicella Tre Fratelli 2019, Valpolicella Ripasso
Seleção de queijos, frios e vegetais

Presunto e melão Prosecco

Presunto cru e melão maduro

Caprese alla Tirano Três Chardonnays 2022, Verdicchio

Mozzarella, tomate e manjericão

Tábua Tre Fratelli. Merlot Tre Fratelli 2020, Barolo

Queijos da Lombardia, nozes e mel



Massa e

Risoto

Placas

Harmonização sugerida

Sabores de Casa

Esparguete à bolonhesa Chianti Classico, Merlot Tre Fratelli 2020
Pão rústico com tomate, azeite e manjericão

Lasanha Napolitana Nero d'Avola, Merlot Tre Fratelli 2020
Camadas com carne e queijo

Limonada italiana... Dias quentes.

Bebida artesanal. Doce e ligeiramente ácida.

Crodino..... Antes das refeições.

Aperitivo sem álcool. Amargo e elegante.

Água com gás/sem gás..... Acompanhamento das refeições.
Água mineral. Neutra e purificante.



sobremesas

Pratos

Harmonização sugerida

Tiramisù Tradicional..... Vin Santo ou Espresso
Clássico italiano com café e mascarpone

Panna Cotta com Frutos Silvestres. Limonada italiana, Moscato Rosé
Creme com frutos vermelhos

Cannoli Siciliani Marsala doce

Massa crocante com ricota doce



CARNE E AVES

Saltimbocca à Romana ... Merlot Tre Fratelli 2020, Chianti
Vitela com presunto e salva

Pollo al Vino Bianco ... Tre Chardonnay 2022, Verdicchio Pollo
con salsa al vino branco.

Frango ao Vinho Branco ... Três Chardonnay 2022, Verdicchio
Frango com molho de vinho branco.

BCostata à Grelha ... Amarone della Valpolicella Grelhado na
lenha.



BEBIDAS NÃO ALCOÓLICAS

Nome	Categoria	Características / Sabor	Quando Consuma
------	-----------	-------------------------	----------------

Café expresso	Café	Forte e aromático	Após as refeições.
---------------	------	-------------------	--------------------

Cappuccino	Café com leite	Creoso e equilibrado	Pequeno-almoço.
------------	----------------	----------------------	-----------------

Sumo de laranja natural		Cítrico e refrescante	Verão e manhã.
-------------------------	--	-----------------------	----------------

Limonada Italiana	Bebida artesanal	Doce e ligeiramente ácido	Dias quentes.
-------------------	------------------	---------------------------	---------------

Crodino	Aperitivo sem álcool	Amaro e elegante	Antes das refeições.
---------	----------------------	------------------	----------------------

Água com gás	Água mineral	Neutro e purificante	Durante as refeições.
--------------	--------------	----------------------	-----------------------





