



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

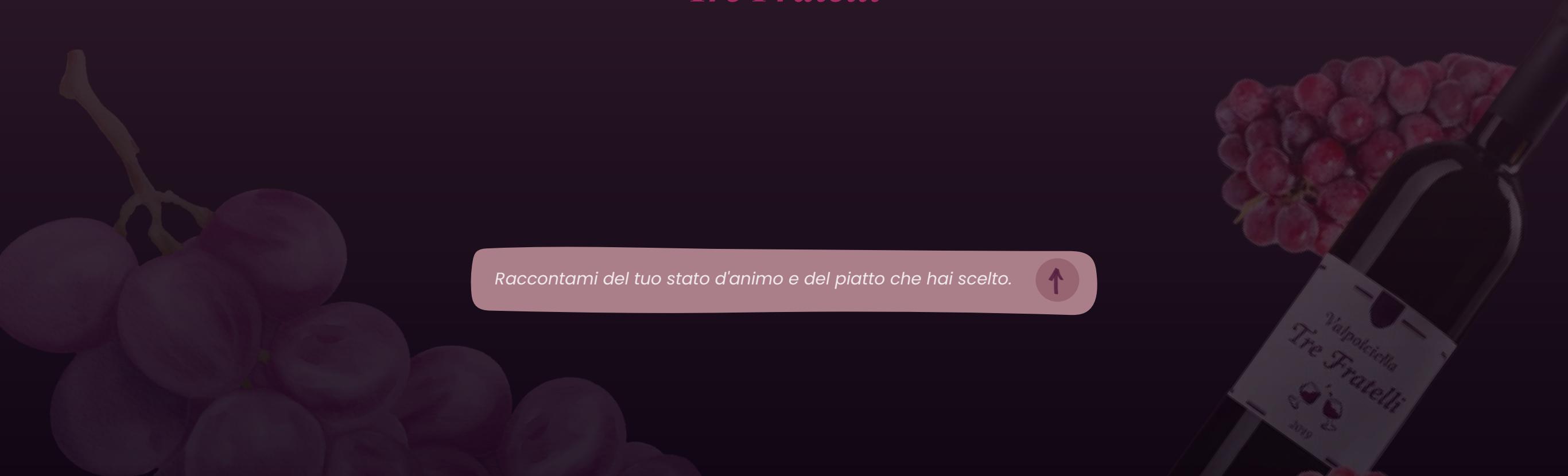


*il più di pagina va qui



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.**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.

**III. Ritorno dovuto al turismo e alla migrazione giovanile.**

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)



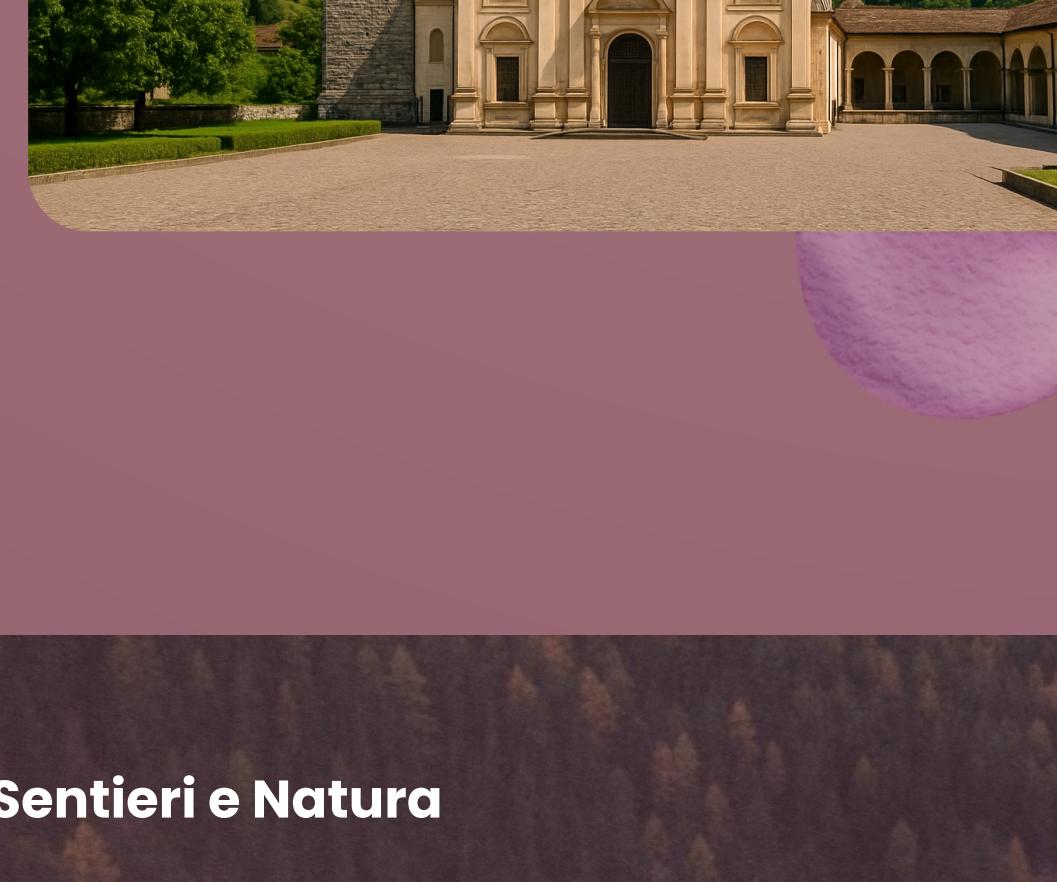
- Percorso: Tirano → St. Moritz (Svizzera).
- Un viaggio spettacolare attraverso le Alpi, tra viadotti e ghiacciai.
- Punto di partenza: Stazione ferroviaria di Tirano, a pochi minuti dall'indirizzo indicato.
- Consiglio: Ideale effettuare il percorso di giorno per godersi il panorama.

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.

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.



Gastronomia Locale

Piatti tipici: Pizzoccheri della Valtellina, Sciat (frittelle di formaggio), e Bresaola.

Ristoranti consigliati:

- Trattoria Valtellinese — cucina locale autentica
- Ristorante Merizzi — ottima scelta vicino al centro
- Caffè de la Posta — caffè storico
- Cantina e Ristorante Tre Fratelli

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

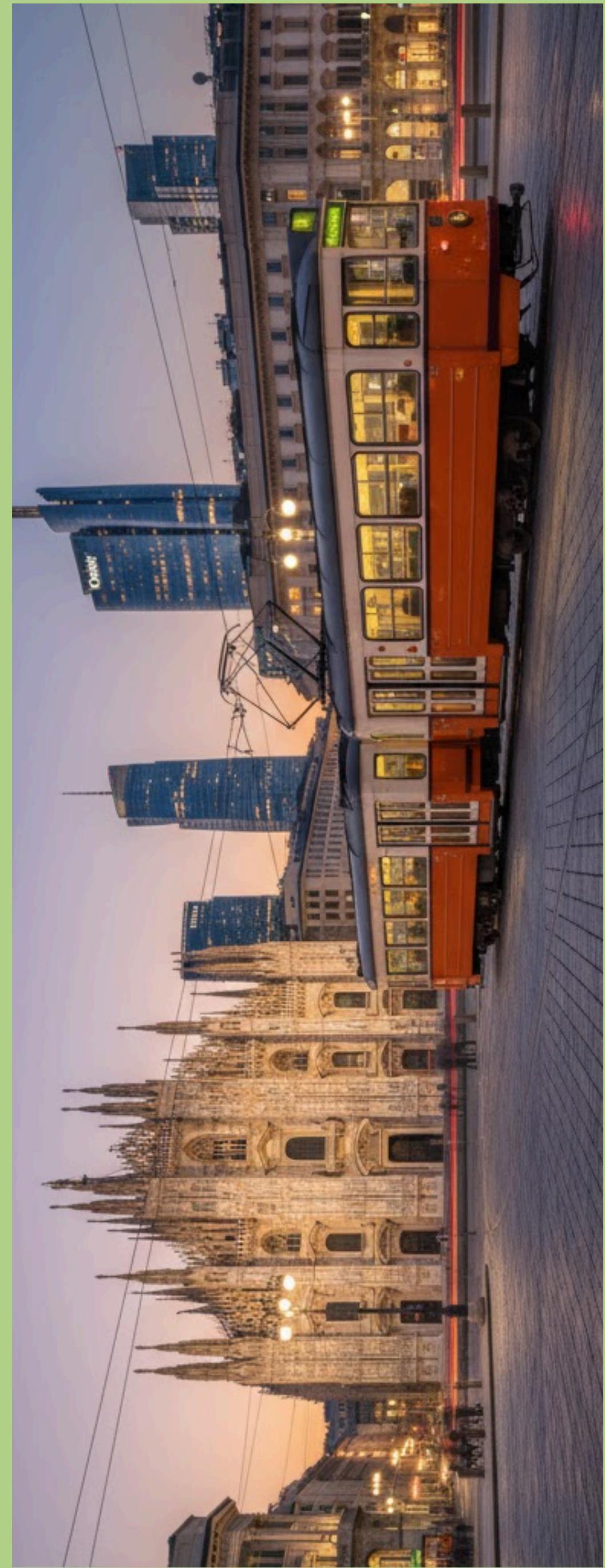
Pranzo in un'osteria tradizionale (tavoli in legno, tovaglie a quadretti). Piatti consigliati: pizzoccheri valtellinesi, polenta taragna e succo di mela alpina. Durata: circa 1 ora

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.



Valpoliciella 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.*

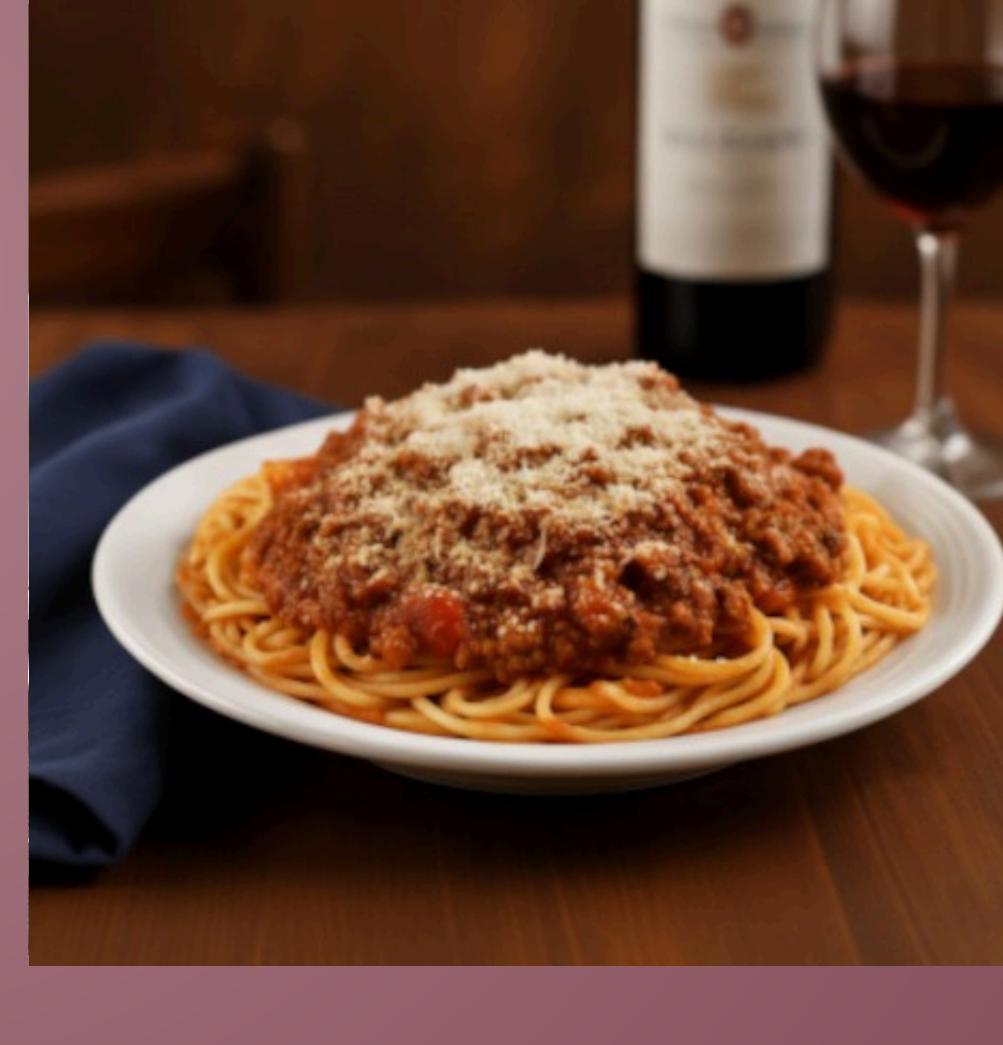
Bibita artigianale. Dolce e leggermente acidula.

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*

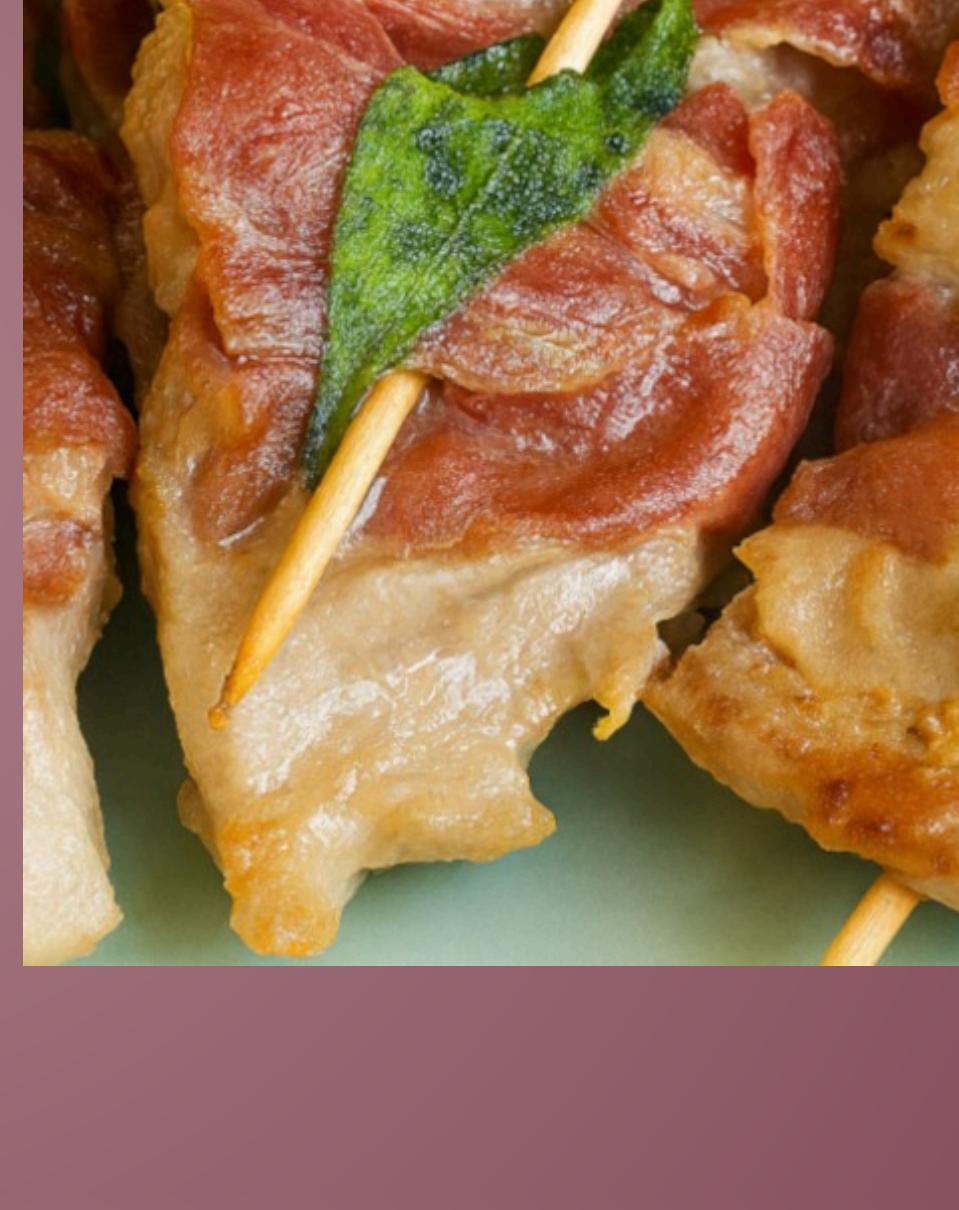
Pollo con salsa al vino bianco.

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



Numero di persone

Data

Orario

Agenzia

Avanzare

FAI LA TUA PRENOTAZIONE

 Tre Fratelli



Nome completo

CPF

Telefono

Email

Prenotare

FAI LA TUA PRENOTAZIONE

 Tre Fratelli



Total

Metodo di pagamento

 **Anticipato**

 **Sul posto**