



Cantina e Ristorante Tre Fratelli

Tre Fratelli

wines

Seasonal Care

Nebbiolo delle Alpi – Riserva Tre Fratelli
 Valtellina Rosso – Cuore di Tirano
 Sforzato della Nonna Teresa (in onore della fondatrice della cucina).

Seasonal Care

Dizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se despede 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. A Inspum não produz garrafas. Ela desperta memórias. Cada safra é um fragmento de eternidade engarrafado entre silêncio e aroma.



Cultivation

The
Foundation
of Flavor



Soil Quality

Healthy, mineral-rich soil nourishes vines deeply. Grapes absorb unique qualities, shaping complexity and structure. Soil becomes the unseen foundation where growth flourishes, defining every taste and aroma that eventually delights enthusiasts across generations.

Seasonal Care

Careful pruning, monitoring, and irrigation keep vines balanced. Each season provides challenges, but skilled attention ensures stronger plants, healthier fruit, and greater yield. This careful rhythm of work protects freshness and guarantees premium harvest results.

Natural Balance

Biodiversity enriches vineyards, attracting pollinators, insects, and wildlife. Respecting ecosystems sustains the land, ensuring longevity and resilience. Natural harmony builds sustainable farming, producing vibrant flavors while protecting nature's delicate equilibrium for future enjoyment.



Timmerman
Vineyard



*footer goes here



Cantina e Ristorante Tre Fratelli

Tre Fratelli

wines

Seasonal Care

Dizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se despede 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.
A Inspum não produz garrafas.
Ela desperta memórias.
Cada safra é um fragmento de eternidade engarrafado entre silêncio e aroma.

Seasonal Care

Dizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se despede 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.
A Inspum não produz garrafas.
Ela desperta memórias.
Cada safra é um fragmento de eternidade engarrafado entre silêncio e aroma.





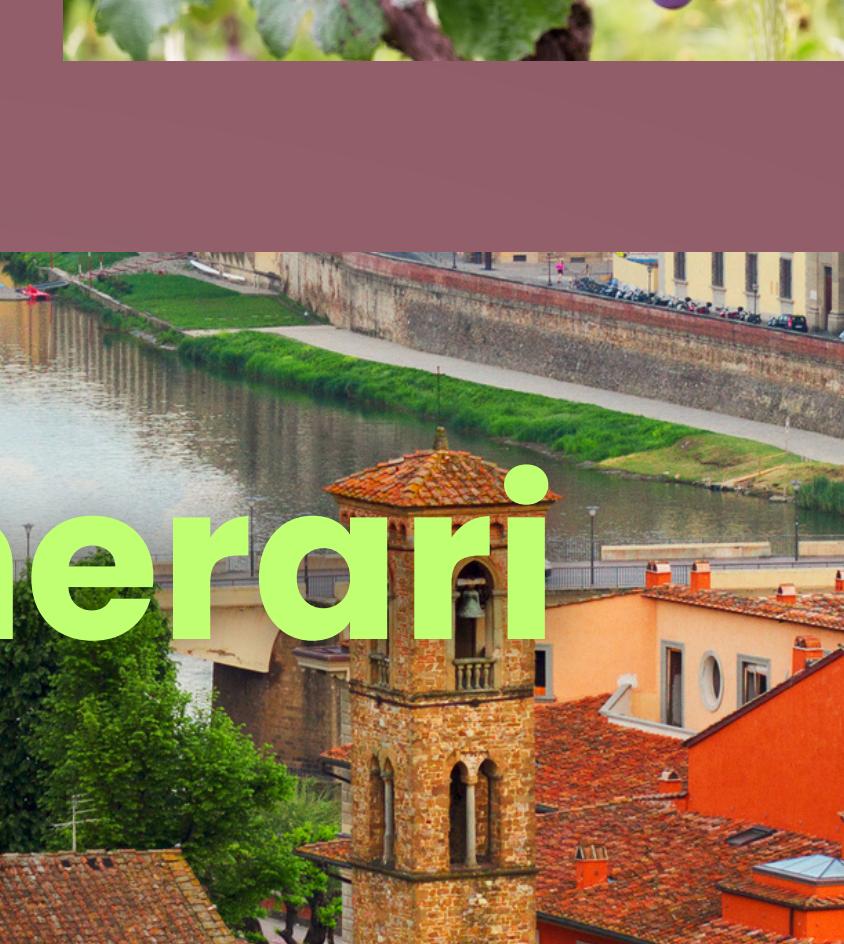
Attrazioni turistiche

Natura e Tradizione in Armonia

Tirano è una piccola città alpina nel nord della Lombardia, quasi al confine con la Svizzera, a circa 150 km da Milano. Si trova nella valle della 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. Nelle vicinanze ci sono ristoranti, caffè e il Santuario della Madonna di Tirano, il principale punto turistico locale.

Tirano unisce il fascino di un villaggio alpino con un facile accesso a sentieri, cantine, terme e paesaggi montani, essendo un punto strategico per esplorare sia la Lombardia che il sud della Svizzera.



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



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)



Santuario della Madonna di Tirano



- 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.

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.

Gastronomia Locale

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

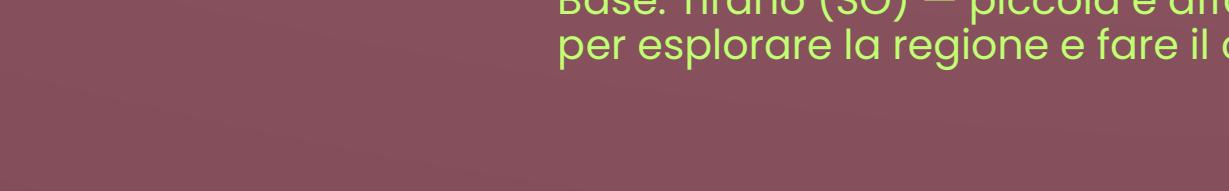
Ristoranti consigliati:

• 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.





Giorno 1: Arrivo e Incanti di Tirano

Tema: Cultura e Gastronomia Locale

Mattina: Arrivo e sistemazione in hotel/pensione vicino a Via San Stefano. Passeggiata nel centro storico di Tirano. Visita al Santuario della Madonna di Tirano (5 minuti a piedi).

Pomeriggio: Passeggiata lungo Via Roma e Piazza Cavour, esplorando negozi e caffè. Pranzo con piatti tipici: pizzoccheri, sciatt, bresaola della Valtellina.

Sera: Degustazione inaugurale alla Cantina Tre Fratelli, situata in Via S. Stefano, 55 – 28087 Tirano (SO), Italia. La cantina familiare offre vini artigianali della Valtellina e abbinamenti con formaggi e salumi locali. Cena tranquilla con vista sulle Alpi.



Giorno 3 – Strada dei Vini della Valtellina

Tema: Vini e Borghi

Mattina: Partenza lungo la Strada del Vino della Valtellina. Visita alle cantine Tre Fratelli (Tirano), Nino Negri, Triacca e Mamete Prevostini.

Pomeriggio: Pranzo in cantina con degustazione di vini Nebbiolo (Chiavennasca). Passeggiata tra i vigneti terrazzati. Ritorno a Tirano nel tardo pomeriggio.

Sera: Cena al Caffè de la Posta. Passeggiata notturna nella città illuminata.



Giorno 5 – Avventura e Cultura Locale

Tema: Montagna e Tradizione

Mattina: Breve viaggio nella Val di Poschiavo, in Svizzera (circa 20 minuti). Passeggiata intorno al Lago di Poschiavo.

Pomeriggio: Ritorno in Italia e visita alla Val Grosina, zona montana con rifugi e villaggi alpini. Pranzo tipico con prodotti locali (formaggi, polenta, funghi).

Sera: Ultima cena a Tirano. Brindisi con un vino Valtellina Superiore e dolce locale, come la torta di grano saraceno.



Giorno 2: Treno Panoramico Bernina Express

Tema: Patrimonio Naturale dell'UNESCO

Mattina: Partenza con il Bernina Express (dalla Stazione di Tirano). Viaggio fino a St. Moritz, in Svizzera, attraversando ponti, valli e ghiacciai. Soste fotografiche consigliate: Alp Grüm, Lago Bianco, Ospizio Bernina.

Pomeriggio: Pranzo e passeggiata a St. Moritz. Ritorno a Tirano nel tardo pomeriggio.

Sera: Riposo a Tirano. Cena leggera in un ristorante locale.



Giorno 4 – Natura e Terme di Bormio

Tema: Relax e Montagna

Mattina: Viaggio di un'ora fino a Bormio (via SS38). Passeggiata nel centro storico e visita alle Terme di Bormio – acque termali naturali immerse nelle montagne.

Pomeriggio: Pranzo con vista alpina. Opzionale: escursione leggera nel Parco Nazionale dello Stelvio o visita al Passo dello Stelvio (uno dei punti più alti d'Europa raggiungibili in auto).

Sera: Ritorno a Tirano. Cena tranquilla e riposo.

Riepilogo dell'Itinerario

- Giorno 1 – Tirano – Cultura: Santuario, centro storico, cucina locale
- Giorno 2 – Bernina Express – Natura: Viaggio panoramico fino a St. Moritz
- Giorno 3 – Valtellina – Vini: Cantine e degustazioni (inclusa Tre Fratelli)
- Giorno 4 – Bormio – Relax: Terme e montagne
- Giorno 5 – Poschiavo e Val Grosina – Avventura: Laghi, villaggi e sentieri

Posizione della Cantina TreFratelli: Via S. Stefano, 55 – 28087 Tirano (SO), Italia.



vini

Valpolicella a 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





Cantina e Ristorante Tre Fratelli

Tre Fratelli

wines

Seasonal Care

Dizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se despede 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.
A Inspum não produz garrafas.
Ela desperta memórias.
Cada safra é um fragmento de eternidade engarrafado entre silêncio e aroma.

Seasonal Care

Dizem que nas colinas sombrias de Tre Colli, quando o sol se despede 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.
A Inspum não produz garrafas.
Ela desperta memórias.
Cada safra é um fragmento de eternidade engarrafado entre silêncio e aroma.





storia



Tre Fratelli

La nostra storia è il tuo
piacere.



I. Le Origini (1925 – Le radici della famiglia Ferraro)

La Cantina e Ristorante Tre Fratelli nacque ufficialmente nel 1925, nella piccola città alpina di Tirano, nel cuore della Valtellina.

Tutto ebbe inizio con il patriarca Giovanni Ferraro, che ereditò un piccolo vigneto sulle colline di San Stefano. Insieme ai suoi tre figli — Marco, Paolo e Lorenzo — decise di coltivare uva Nebbiolo (Chiavennasca) per creare un vino artigianale, frutto del lavoro e dell'amore familiare.



II. Decenni di Sfide e Rinascite

Anni 1930: la crisi economica e l'instabilità politica misero a rischio l'attività. La madre Teresa, con coraggio, aprì una piccola cucina per i viaggiatori della ferrovia di Tirano, unendo vino e piatti tipici della valle.

Seconda Guerra Mondiale: la produzione crollò e molte botti furono nascoste nelle grotte di pietra per proteggerle dai saccheggi.

Anni 1960–1970: con l'espansione del turismo alpino, i nipoti modernizzarono la cantina e il ristorante, mantenendo però il rispetto per i metodi tradizionali.

Anni 1980: una nuova crisi economica quasi portò alla chiusura, ma Alessandro Ferraro, bisnipote di Giovanni, riportò nuova linfa grazie ai suoi studi di enologia a Milano e al suo spirito innovatore.



III. Oggi – L'Eredità dei Tre Fratelli

Nel 2025, la Cantina Tre Fratelli celebra 100 anni di storia.

Oggi è guidata dalla quarta generazione della famiglia Ferraro, che mantiene intatto lo spirito di ospitalità e dedizione: vino, cucina e tradizione si intrecciano in un'esperienza autentica e conviviale.



IV. Tra Tradizione e Ispirazione Creativa

Indirizzo: Via S. Stefano, 55 – 28087 Tirano (SO), Italia

Situata nel cuore della Valtellina, la cantina è circondata da vigneti terrazzati e montagne alpine che incorniciano un paesaggio senza tempo.



il nostro menu degli antipasti

Antipasti & Formaggi



Tre Fratelli

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, Valpollicella Tre Fratelli 2019

Carne cotta lentamente nel vino rosso.

Costata alla Griglia ... Amarone della Valpollicella

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.
-----------------	----------------	----------------------	------------------





