



Ristorante e Bar Tre Fratelli

Tre Fratelli

vini

Cura stagionale

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

Cura stagionale

Si dice che sulle colline ombrose dei Tre Colli, quando il sole tramonta e il vento sussurra tra i vigneti, nasca il suono di Inspum. Non è solo il crepitio 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 diventare vino. L'Inspum non produce bottiglie. Risveglia ricordi. Ogni annata è un frammento di eternità imbottigliato tra silenzio e aroma.



Coltivazione

La base del gusto

Qualità del suolo

Il terreno sano e ricco di minerali nutre profondamente le viti. L'uva assorbe qualità uniche, modellando complessità e struttura. Il terreno diventa la base invisibile su cui fiorisce la crescita, definendo ogni gusto e aroma che alla fine delizia gli appassionati di tutte le generazioni.

Cura stagionale

Una potatura accurata, il monitoraggio e l'irrigazione mantengono le viti in equilibrio. Ogni stagione presenta delle sfide, ma un'attenzione esperta garantisce piante più forti, frutti più sani e una resa maggiore. Questo ritmo di lavoro accurato protegge la freschezza e garantisce risultati di raccolta eccellenti.



Equilibrio naturale

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



Vigneto
Timmerman



*il più di pagina



Ristorante e Bar Tre Fratelli

Tre Fratelli

vini

Cura stagionale

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

Cura stagionale

Si dice che sulle colline ombrose dei Tre Colli, quando il sole tramonta e il vento sussurra tra i vigneti, nasca il suono di Inspum. Non è solo il crepitio 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 diventare vino. L'Inspum non produce bottiglie. Risveglia ricordi. Ogni annata è un frammento di eternità imbottigliato tra silenzio e aroma.





Tourist Attractions

Natura e tradizione in armonia

Tirano è una piccola città alpina nel nord della Lombardia, vicino al confine svizzero, a circa 150 km da Milano. Si trova nella Valtellina, una regione circondata da montagne e 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 si trovano ristoranti, caffè e il Santuario della Madonna di Tirano, la principale attrazione turistica locale. Tirano unisce il fascino di un borgo alpino alla facilità di accesso a sentieri escursionistici, 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, passando per viadotti e ghiacciai.
 - Punto di partenza: stazione ferroviaria di Tirano, a pochi minuti dall'indirizzo indicato.
- Suggerimento: è preferibile viaggiare durante il giorno per godersi il panorama.

Strada panoramica della Valtellina



Strada del Vino della Valtellina



- Regione produttrice di Nebbiolo (Chiavennasca).
- È possibile visitare cantine a conduzione familiare 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 di culto della Valtellina.
- Dotata di un organo storico e di una ricca architettura.



Sentieri e natura
Val Grosina: zona montana nelle vicinanze con sentieri e rifugi.

Parco Nazionale dello Stelvio: a circa 1 ora di auto – offre trekking, fauna alpina e panorami spettacolari.

Cucina locale Piatti tipici: Pizzoccheri (un tipo di pasta), Sciatt (frittelle di formaggio) e Bresaola (carne bovina stagionata). Ristoranti consigliati:

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

Itinerario turistico – 5 giorni a Tirano e in Valtellina Base: Tirano (SO) –

una piccola e affascinante cittadina nella valle della Valtellina, ideale

per esplorare la regione e intraprendere il famoso viaggio sul Bernina Express.





Giorno 1: Arrivo e incanti di Tirano

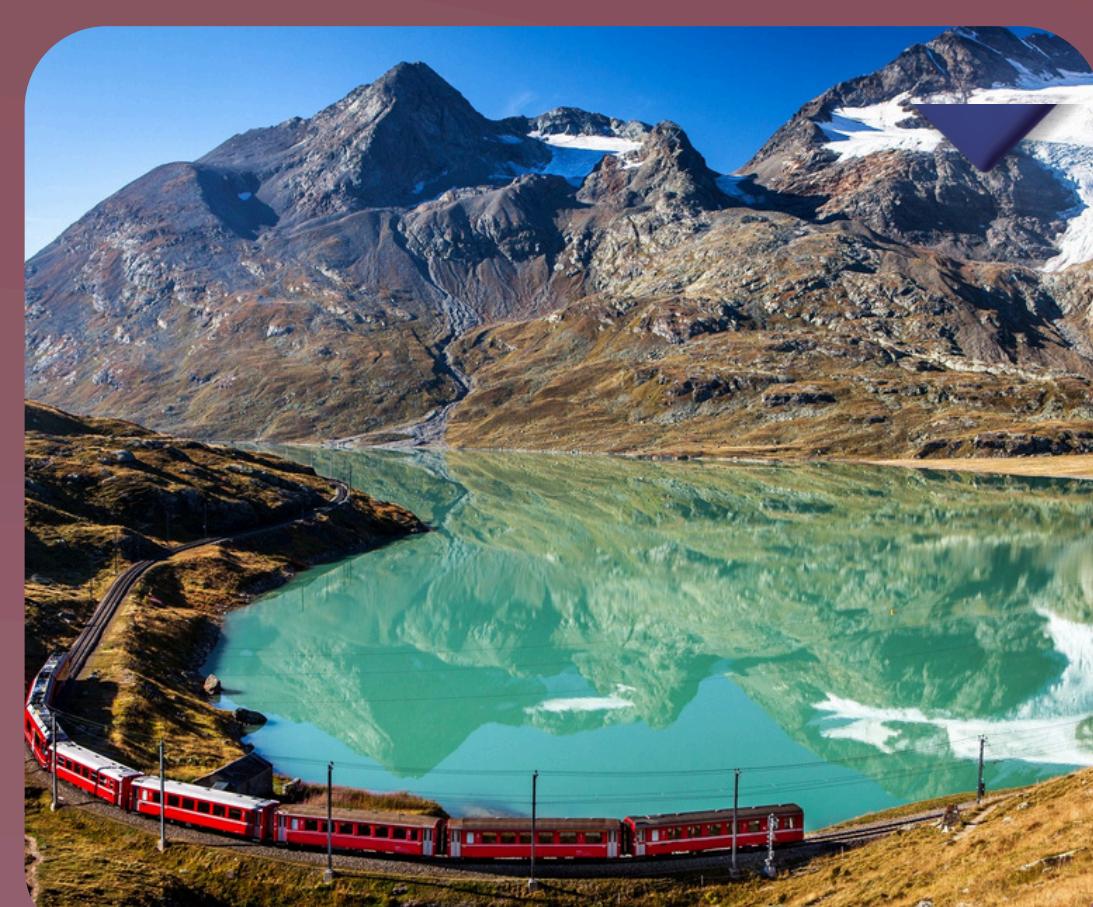
Tema: Cultura locale e gastronomia

Mattina: Arrivo e check-in 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, alla scoperta di piccoli 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. L'azienda vinicola a conduzione familiare offre vini artigianali della Valtellina abbinati a formaggi locali e salumi. Una cena tranquilla con vista sulle Alpi.



Giorno 2: Treno panoramico Bernina Express

Tema: Patrimonio naturale dell'UNESCO

Mattina: Partenza con il Bernina Express (dalla stazione di Tirano). Viaggio verso 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 3 – Strada del Vino 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 una cantina con degustazione di Nebbiolo (Chiavennasca). Passeggiata tra i vigneti terrazzati. Rientro a Tirano nel tardo pomeriggio.

Sera: cena al Caffè de la Posta. Passeggiata notturna nel paese illuminato.



Giorno 5 – Avventura e cultura locale

Theme: Mountains and Tradition

Morning: Short trip to Val di Poschiavo, Switzerland (about 20 minutes). Walk around Lake Poschiavo.

Afternoon: Return to Italy and visit to Val Grosina, a mountain area with mountain huts and alpine villages. Traditional lunch with local products (cheese, polenta, mushrooms).

Evening: Final dinner in Tirano. Toast with Valtellina Superiore wine and local dessert, such as buckwheat cake.

Giorno 4 – Natura e Terme di Bormio

Tema: Relax e montagna

Mattina: viaggio di un'ora verso Bormio (tramite la SS38). Passeggiata nel centro storico e visita alle Terme di Bormio, acque termali naturali incastonate tra le montagne.

Pomeriggio: pranzo con vista sulle Alpi.

Facoltativo: facile escursione nel Parco Nazionale dello Stelvio o visita al Passo dello Stelvio (uno dei punti più alti d'Europa accessibili 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 verso St. Moritz
- Giorno 3 – Valtellina – Vini: Cantine e degustazioni (tra cui Tre Fratelli)
- Giorno 4 – Bormio – Relax: Terme e montagne
- Giorno 5 – Poschiavo e Val Grosina – Avventura: Laghi, villaggi e sentieri
-

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



vini

Valpolicella Tre Fratelli 2019

Vivace e conviviale Trosso - edizione limitata

Uve: Corvina, Rondinella e Molinara **Gradazione**

alcolica: 13,5% **Origine:** Tirano (SO), Lombardia

Abbinamenti consigliati: Antipasti misti, bruschette al pomodoro, pizze artigianali, pasta al sugo, formaggi di media stagionatura





It ▼



Pt



En



Ristorante e Bar Tre Fratelli Tre Fratelli

vini

Cura stagionale

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

Cura stagionale

Si dice che sulle colline ombrose dei Tre Colli, quando il sole tramonta e il vento sussurra tra i vigneti, nasca il suono di Inspum. Non è solo il crepitio 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 diventare vino. L'Inspum non produce bottiglie. Risveglia ricordi. Ogni annata è un frammento di eternità imbottigliato tra silenzio e aroma.





storia



I. Gli inizi (1925 – Le radici della famiglia Ferraro)

La cantina e il ristorante Tre Fratelli sono stati fondati 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 uve Nebbiolo (Chiavennasca) per creare un vino artigianale che fosse il risultato del lavoro e dell'amore della sua famiglia.



II. Decenni di sfide e rinascite

Anni '30: la crisi economica e l'instabilità politica causarono grandi difficoltà rischiò l'attività. Madre Teresa aprì coraggiosamente una piccola cucina per i viaggiatori sulla ferrovia di Tirano, abbinando vino e piatti tipici della valle. Seconda guerra mondiale: la produzione crollò e molte botti furono nascoste in grotte di pietra per proteggerle dai saccheggi. Anni '60-'70: con l'espansione del turismo alpino, i nipoti modernizzarono la cantina e il ristorante, pur mantenendo il rispetto per i metodi tradizionali. Anni '80: una nuova crisi economica ha quasi portato alla chiusura, ma Alessandro Ferraro, pronipote di Giovanni, ha dato nuova vita all'azienda grazie ai suoi studi di enologia a Milano e al suo spirito innovativo.



III. Oggi – L'eredità dei tre fratelli

Nel 2025 Cantina Tre Fratelli festeggerà 100 anni di storia. Oggi è gestita dalla quarta generazione della famiglia Ferraro, che mantiene 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 di antipasti

Antipasti e formaggi



Piastre

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



Pasta e

Risotto

Piastre

Armonizzazione suggerita

I sapori di casa

Spaghetti alla bolognese Chianti Classico, Merlot Tre Fratelli 2020
Pane rustico con pomodoro, olio d'oliva e basilico

Lasagne napoletane Nero d'Avola, Merlot Tre Fratelli 2020
Strati con carne e formaggio

Limonata italiana Giornate calde.
Bevanda 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.



dessert

Piatti

Armonizzazione suggerita

Traditional Tiramisu Vin Santo or Espresso
Classic Italian dessert with coffee and mascarpone cheese



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.





