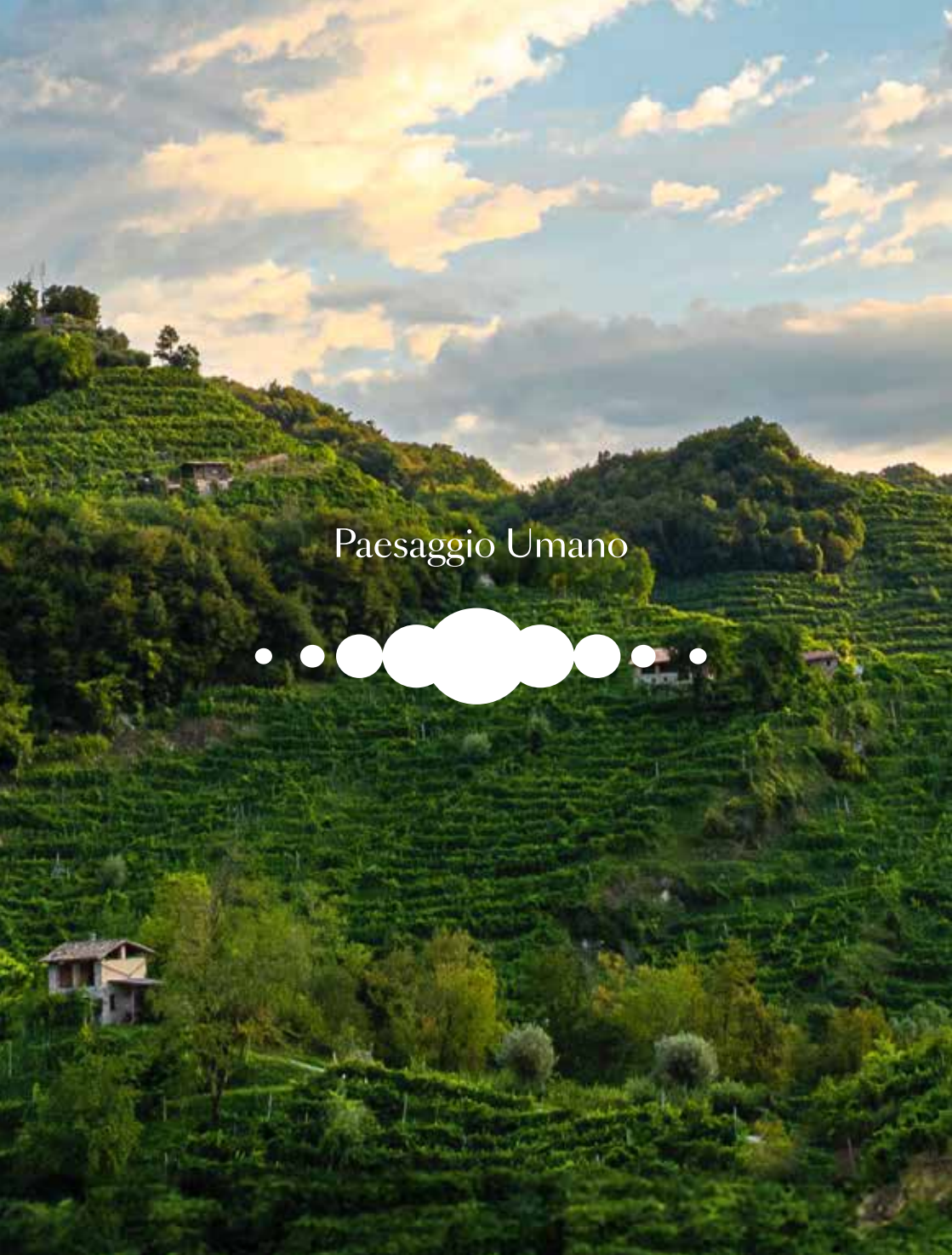




Barisan®
Società Agricola

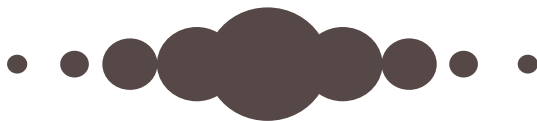
Società Agricola Barisan SS
di Barisan Alberto e Matteo
Via Credazzo, 60
Farra Di Soligo (TV)
Matteo 346/2450746
Alberto 347/2638892
Raffaella 342/0427196

@ soc_agricola_barisan



Paesaggio Umano





Siamo gente nata in queste colline.

Nella foto in copertina una cartolina delle
colline del Prosecco. Bella, vero?

Peccato non vi mostri anche la fatica, il sudore,
le mani sporche di terra.

Da due generazioni coltiviamo e curiamo
questo patrimonio con amore e passione.

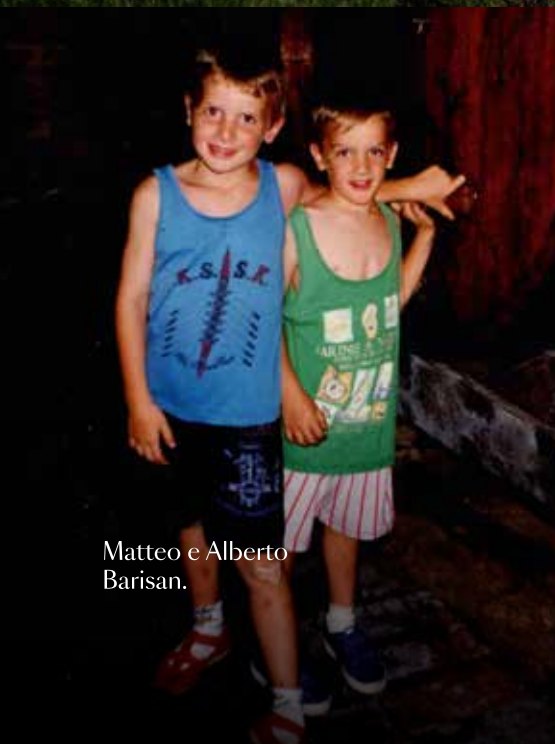
Benvenuti a Casa Barisan.



Barisan®
Società Agricola



Queste colline le conosciamo come le nostre tasche. Fin da piccoli con il nonno andavamo in collina *Collabù*, dove abbiamo imparato ad ascoltare la terra e a rispettare i suoi ritmi.



Matteo e Alberto Barisan.



La nostra è una piccola azienda familiare che non smette di crescere. Alberto con Rachele e Matteo con in braccio Agata, l'ultima arrivata.



Ogni sorso
merita rispetto.



ARFANIO
VALDOBBIADENE
DOCG
BRUT

Un Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG fresco, dall'aroma fruttato, prodotto dalle nostre colline e vendemmiato a mano. Un vino che porta il nome del papà Arfanio, che ci ha insegnato a lavorare la terra di queste colline.



IN FONDO

VALDOBBIADENE DOCG
SUI LIEVITI

BRUT NATURE

Un vino prodotto in bottiglie limitate sui lieviti, espressione unica del Brut Naturale. La presa di spuma avviene in bottiglia, come da tradizione, ma senza sboccatura, offrendo un'esperienza sensoriale intensa e un sapore inconfondibile, grazie al contatto prolungato con i suoi lieviti.



SCIANTPARON

VINO FRIZZANTE
BIANCO

Nasce da un termine dialettale veneto (*S'ciantparon*) che significa “un po' per ciascuno”. È un vino bianco frizzante ottenuto da uva glera e una piccola quantità di Verdiso che dà una giusta acidità nel finale.



Il gusto
della
tradizione.

Sopressa, salame, pancetta... Un'esperienza sensoriale unica,
nata dall'allevamento semi-brado dei nostri maiali e dalla passione
per la buona tavola.



E se dopo aver letto tutto questo non siete ancora convinti, passate a trovarci nella nostra *Stalletta* tra le vigne o in *Cantina*. Il modo migliore per conoscere noi e i nostri prodotti.

La Stalletta

Un sosta tra i sapori e i vigneti

Un tempo capanno degli attrezzi, oggi ristoro per gli amanti delle passeggiate lungo il Cammino delle Colline UNESCO. Qui, tra i vigneti e le colline, potrete assaporare i sapori autentici della nostra terra: pane, salumi e un bicchiere di vino, per una sosta rigenerante.

LA STALLETTA

Loc. Collabù, Via Credazzo,
Farra di Soligo (TV)

ORARI

sabato e domenica

dalle 10:00 alle 19:00

Informazioni sul percorso:

<https://collineconeglianovaldobbiadene.it/cammino-delle-colline-del-prosecco/>

Da lunedì al Venerdì

solo su prenotazione telefonando a:

Matteo 346/2450746

Alberto 347/2638892

o Raffaella 342/0427196

L'AZIENDA AGRICOLA

Via Credazzo, 60 - Farra di Soligo (TV)

