

san *s*mone®
VINI FRIULANI

D A L 1 9 1 5



Dal rispetto delle tradizioni, il successo dei nostri vini.

The success of our wines is the result of our respect for tradition.

Aus der Tradition heraus der Erfolg unserer Weine.

San Gimone®



"Per dare vita al vino occorre un'arte. Non una qualsiasi. Occorrono pazienza, conoscenza, passione, sensibilità, fantasia. Occorrono tradizione e cultura enologica. Non è solo un'arte che si apprende. Nasce da dentro e, come ogni cosa che scaturisce dal cuore, diventa luce per la mente, profumo e slancio per la vita tramite la trasformazione dell'uva in vino."

Chiara Anne Anton

"Wine making is an art in itself but not just any kind of art. It is an art which does not require only know-how but also loads of passion, love, sacrifice, patience, sensitivity and fantasy. It is essential to have a solid tradition and strong enological culture. This art cannot be merely learned, it is something innate. It is an emotion and, like everything that springs from the heart, it becomes a light for the mind, a scent and an enthusiasm for the life through the transformation of the grapes into wine."

"Wein zu machen ist eine Kunst. Nicht irgendeine. Es braucht Geduld, Kompetenz, Leidenschaft, Einfühlungsvermögen, Fantasie. Es braucht Tradition und Kultur. Man kann diese Kunst nicht einfach lernen. Sie entsteht in der Seele, und wie alles, was mit Liebe gemacht wird, erleuchtet den Geist und erfüllt das Leben mit vitaler Freude, wenn sie Trauben in Wein verwandelt."



Valori e famiglia

Storia di un nome legato al territorio. A Rondover, tra Prata e Porcia, nella zona più occidentale della Doc Friuli Grave e al centro della Doc Prosecco, l'azienda San Simone è il frutto della tradizione e della cultura enologica della nostra famiglia, la quale è impegnata da quattro generazioni nel mestiere di vignaiolo. Abbiamo scelto il nome San Simone per i vini e la cantina in ricordo delle nostre origini. La prima e storica sede dell'azienda si trovava infatti a Prata, in via San Simone, di fronte

alla Chiesa del XIV sec. votata a San Simone, dove il nostro bisnonno diede inizio all'attività e dove ora c'è l'abitazione di famiglia. Molti i cambiamenti nel tempo. Ciò che non è cambiato sono i valori: responsabilità nei confronti della realtà in cui si opera, passione per il proprio lavoro, trasparenza nel fare. Questi sono i valori che per noi non hanno tempo.

Valevano ieri.
Valgono oggi.
Verranno domani.



san simone®

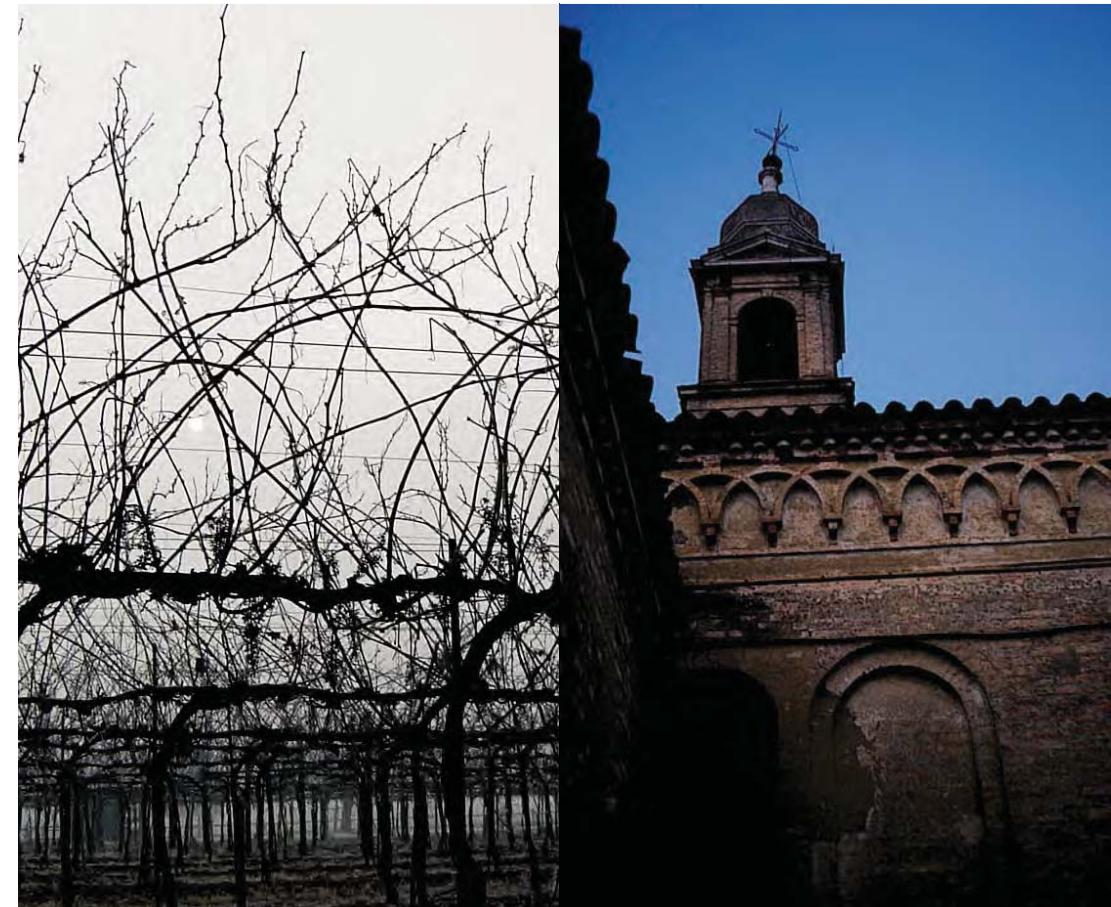
sf

The story of San Simone is linked to the territory. At Rondover, between Prata and Porcia, in the most western part of Doc Friuli Grave and central part of DOC Prosecco, the company San Simone is the result of winemaking tradition and culture of our family, which is engaged in the business of wine grower for four generations. We chose the name San Simone for our wines and wine cellar in the memory of our origins. The very first and historic headquarter was in fact situated in via San Simone, Prata, opposite the fourteenth century church devoted to San Simone, where our great-grandfather decided to began his activity which is now been converted into a family residence. Many changes have taken place over time. But one thing which has not changed is our value system. Values: responsibility towards the reality in which we work, passion for work and transparency in our working system. These are the values which are timeless.

Were Valuable yesterday.
Are Valuable today.
Will be Valuable even tomorrow.

Ein Name, der eng mit dem Land verbunden ist. In Rondover, zwischen Prata und Porcia, im westlichsten Teil von Doc Friuli Grave und im Zentrum von Doc Prosecco, liegt unser Weingut San Simone, das nunmehr in der vierten Generation von unserer Familie bewirtschaftet wird. Der Name San Simone, den wir unseren Weinen und unserem Betrieb gegeben haben, erinnert an unsere Herkunft. Denn der ursprüngliche Firmensitz befand sich in der Via San Simone in Prata, gegenüber einer dem hl. Simon geweihten Kirche aus dem 14. Jh., wo unser Urgroßvater seinen Betrieb angesiedelt hatte und wo unsere Familie heute noch wohnt. Vieles hat sich seit damals verändert. Gleich geblieben sind die Werte: Verantwortungsbewusstsein gegenüber unserem Land, Leidenschaft für unsere Arbeit und Transparenz in unserem Handeln. Diese Werte sind für uns unvergänglich.

Sie galten gestern.
Sie gelten heute.
Sie werden morgen gelten.



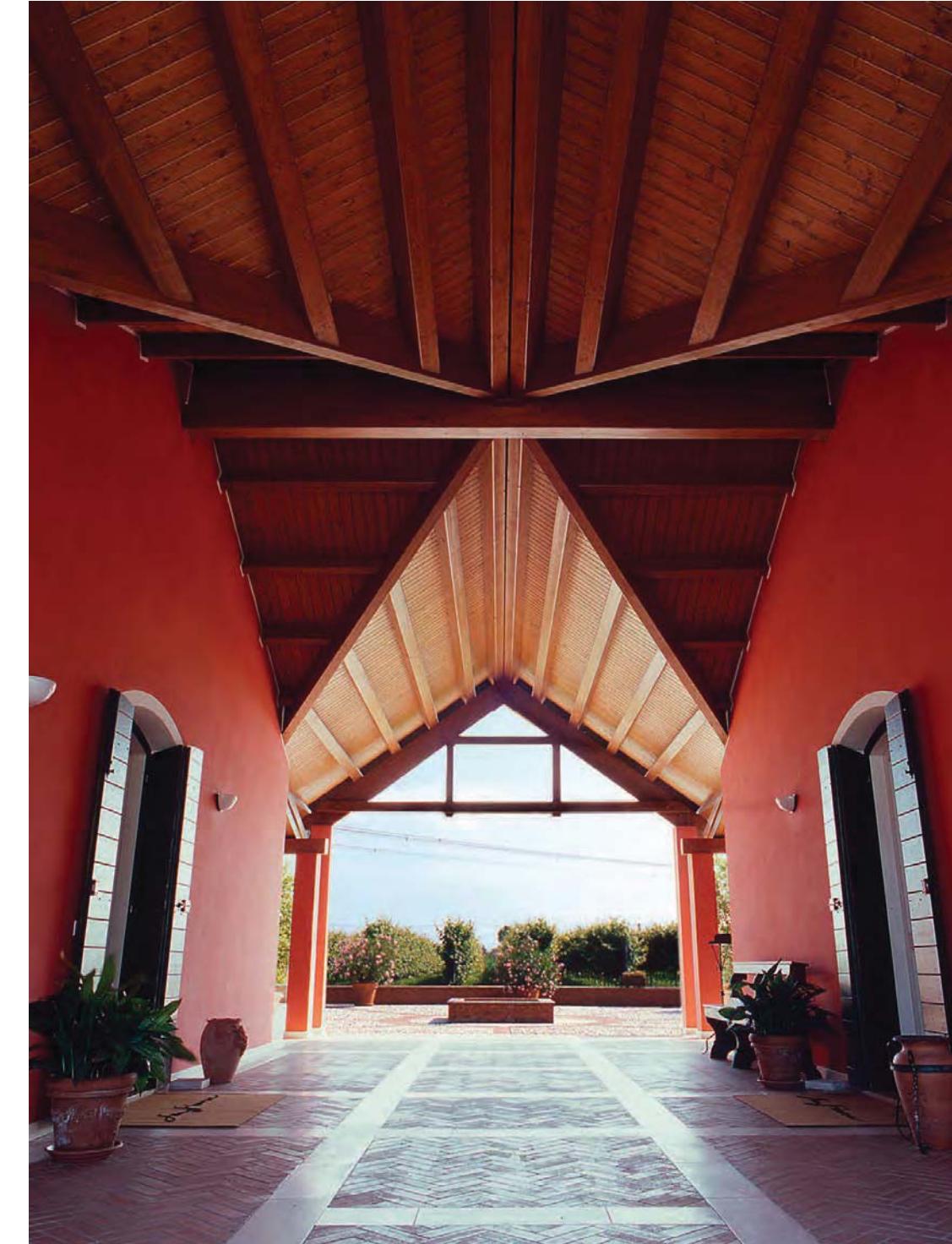
La Cantina / The Winery / Der Weinkeller



La nostra cantina costituisce un perfetto punto d'incontro fra tradizione e tecnologia riflettendo da una parte i canoni dell'architettura contadina locale nel pieno rispetto della natura circostante, presentando dall'altra funzionalità e razionalità nella disposizione interna dei locali dove le diverse fasi di lavorazione del vino trovano adeguata rispondenza: alla zona di vinificazione, seguono la sala di stoccaggio dei vini, la sala di imbottigliamento, il magazzino per il prodotto finito, il laboratorio, la sala di degustazione e la sala interrata di affinamento in piccole botti di rovere francese.

Our Winery is a perfect meeting point between tradition and technology, on one hand it reflects the architectural standards of the local rural area, completely respecting the environment, and on the other, its premises represents functionality and rationality in the internal layout of the rooms where the different phases of wine processing takes place. Which consists of the wine-making area, followed by the storage room, the bottling room, the warehouse for the finished products, the laboratory, the tasting room and the basement for aging wines in the French oak barrels.

In unserem Weinkeller verbinden sich Tradition und Technik, wo eine Architektur nach bäuerlichem Vorbild und in Harmonie mit der natürlichen Umgebung durch funktionelle Raumaufteilung ergänzt wird und jede Verarbeitungsphase ihren Bereich zur Verfügung hat: auf den Gärbereich folgen die Räumlichkeiten, in denen der Wein zur Reife kommt, dann der Raum für die Abfüllung in Flaschen, das Fertiglager, Laboratorium, Degustationslokal und ein unterirdischer Raum für den Ausbau der Weine in kleinen Fässern aus französischer Eiche.





Ieri / Yesterday

San Simone nasce in Friuli da una famiglia che ha sempre creduto nelle straordinarie potenzialità enologiche della propria terra e che conta quasi cent'anni di esperienza nel vino. Quattro generazioni: una storia ricca di personaggi dinamici e volitivi. Erano queste le doti del nostro bisnonno, il fondatore Gino Brisotto, che all'inizio dello scorso secolo, con la bisnonna Olga, diede il primo e determinante impulso all'attività e quelle dei nostri nonni, Antonio ed Angela che con costanza e fiducia rafforzarono quanto già costruito. Furono in seguito i nostri genitori, Gino e Liviana, convinti che per crescere e migliorare bisogna sempre essere aperti al cambiamento, che diedero vita ad un nuovo progetto produttivo: San Simone. Un'avventura che prende l'avvio dalle storiche cantine Brisotto di Prata per approdare a Porcia nella nuova cantina dove l'azienda accelera il passo sulla strada della qualità. Un progetto che punta alla cura dei particolari, dalla vigna alla bottiglia.

San Simone was born in Friuli by a family that has always believed in the extraordinary enological potential of its land and has nearly a hundred years of experience in wine-making. Four generations: a story full of dynamic and resolute characters. These were the abilities of our great-grandfather and founder Gino Brisotto, who in the beginning of the last century with our great grandmother Olga, gave the first decisive impulse to the activity later followed by our grandparents, Antonio and Angela with perseverance and confidence to strengthen it. Which was later handed over to our parents, Gino and Liviana, convinced that to grow and improve we must be always open to change, which gave birth to a new production project: San Simone. An adventure that started from the historical Brisotto cellars at Prata to Porcia in the new cellar where the company accelerated its pace on the road to quality. A project that aims to handle with care even a minimum detail, from the vineyard to the bottle.



Das Weingut San Simone in Friaul steht im Besitz einer Familie, die stets an die günstigen Voraussetzungen ihres Bodens für das Gedeihen der Reben geglaubt hatte und heute auf eine fast 100-jährige Erfahrung im Weinbau zurückblicken kann. Vier Generationen mit dynamischen, willensstarken Persönlichkeiten, wie unser Urgroßvater Gino Brisotto, der mit Gattin Olga Anfang des vorigen Jahrhunderts die ersten, entscheidenden Impulse setzte, und unsere Großeltern Antonio und Angela, die mit Beharrlichkeit und Vertrauen den Betrieb weiter ausbauten. Später waren es dann unsere Eltern Gino und Liviana, die sich der Herausforderung von innovativer Veränderung stellten und ein neues Produktionskonzept einleiteten: San Simone. Diese Entwicklung führte von den historischen Weinkellern Brisotto in Prata nach Porcia, wo im neuen Betrieb der Weg zu Qualitätsweinen mit Elan fortgesetzt wurde. Mit dem neuen Konzept setzte man auf Sorgfalt im Detail, vom Weinberg bis zur Flasche.



Oggi / Today / Heute

Da allora, nel segno di un armonioso ricambio generazionale, l'azienda è passata di padre in figlio, conoscendo una continua e costante evoluzione, sia da un punto di vista tecnologico che commerciale. Oggi alla guida della San Simone ci siamo noi figli, Chiara, Anna e Antonio, la quarta generazione. Proseguiamo insieme, con fierezza e tenacia, il percorso già intrapreso dai nostri genitori, Gino e Liviana, forti dell'esempio e della grande passione che hanno saputo trasmetterci.

E per il futuro? Le piccole Gaia e Sofia stanno già facendo una "full immersion" nei vigneti di famiglia.

Since then, the sign of smooth generational change, the company has changed hands from father to son, undergoing a continuous and constant evolution, both from technological and commercial point of view. Today San Simone is been directed by Chiara, Anna and Antonio, the fourth generation. Together, with pride and tenacity, we are following exemplary footsteps of our parents, Gino and Liviana who have transmitted this strong passion to us.

And for the future? Little Gaia and Sofia are already taking an active part in family vineyards.

Seit damals geht der Betrieb im harmonischen Wechsel der Generationen vom Vater auf den Sohn über und konnte sich sowohl technisch als auch kommerziell weiter entwickeln. Heute bewirtschaften wir Kinder, Chiara, Anna und Antonio, den Betrieb von San Simone in der vierten Generation. Mit Stolz und Ausdauer setzen wir das Werk unserer Eltern Gino und Liviana fort, die ihre Leidenschaft für den Weinbau an uns weitergegeben haben.

Und für die Zukunft? Unser Nachwuchs, Gaia und Sofia, sind schon jetzt am liebsten in den Weinbergen!



I vigneti



I vigneti di proprietà sono situati nella zona Doc Friuli Grave nei comuni di Porcia, Azzano Decimo, Pasiano e nella zona Doc Prosecco. Investiamo notevoli risorse in vigna, rendendoci promotori di una viticoltura moderna ed orientata a basse produzioni di uva per ettaro, grazie ai moderni sistemi di allevamento a guyot e cordone speronato, alla elevata densità di piantagione e alla bassa carica di gemme per ceppo. Inoltre la razionalizzazione della gestione fitosanitaria, la limitazione delle concimazioni azotate e lo studio delle migliori situazioni ambientali per la coltivazione del vitigno hanno rappresentato per le varietà coltivate in azienda la via principale per ottenere uve di qualità. Non solo quindi i canoni

della viticoltura moderna di qualità ma viticoltura mirata attraverso la conoscenza dei singoli vigneti. Durante tutto il ciclo annuale della vite qualificati agronomi controllano costantemente i vigneti al fine di programmare interventi eco-compatibili per ottenere uve sane e di qualità. Oltre alle varietà internazionali coltivate in azienda, che noi preferiamo definire "tradizionali" in quanto coltivate da quasi duecento anni in Friuli e a buon diritto possono essere fatte rientrare nella storia ampelografica della nostra regione, quali Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc e Sauvignon, attenzione particolare viene rivolta alle varietà autoctone: Friulano, Refosco dal peduncolo rosso e Glera.

The vineyards / Die Weinberge

The vineyards are located in the Friuli Grave DOC in the municipalities of Porcia, Azzano Decimo, Pasiano and Prosecco DOC area. We invest significant resources in the vineyards, which make us the promoters in the modern viticulture, targeted on low yield of grapes per hectare, thanks to modern vine training system (Guyot and cordon-spur), the high density planting and low bud density per each vine stump. In addition, rationalizing phytosanitary management, restricting nitrogenous fertilizers and studying the best environmental conditions for vine cultivation are the main factors that have contributed in producing top quality grapes for each variety that our company grows. It is not only the canon of modern viticulture for the quality but also focused viticulture through the deep knowledge of each vine. During the entire annual cycle of the vine, qualified agronomists continuously check the vineyards in order to plan eco-compatible operations to achieve healthy and

quality grapes. In addition to international vine varieties grown by our company, which we prefer to call "traditional" as cultivated by almost two hundred years in Friuli and can be found in ampelographic history of our region, such as Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet franc and Sauvignon, we grow indigenous vine varieties such as Friulano, Refosco d.p.r. and Glera.

.....

Unsere Weinberge liegen in den Anbauzonen Doc Friuli Grave der Gemeinden Porcia, Azzano Decimo, Pasiano und Doc Prosecco. Unsere Investitionen im Weinberg sind hoch. Ziel ist eine moderne Rebkultur, die auf niedrige Traubenzahlen pro Hektar ausgerichtet ist. Dies gelingt durch moderne Guyot- und Spaliererziehung, hohe Stockdichte pro Hektar und Beschränkung der Frucht pro Stock. Außerdem waren Rationalisierung der Schädlingsbekämpfung, Beschränkung der Stickstoffdüngung

und Untersuchung der Umweltbedingungen für ein best mögliches Gedeihen der Reben die wesentlichen Grundlagen, um hochwertige Trauben aus den Rebsorten zu erhalten, die bei uns angepflanzt werden. Also nicht nur moderne, qualitätsbewusste Rebkultur, sondern gezielter Anbau durch genaue Kenntnis der einzelnen Lagen. Im Laufe des jährlichen Zyklus werden die Weinberge regelmäßig von erfahrenen Agronomen kontrolliert, um rechtzeitig umweltverträgliche Maßnahmen planen zu können, die den Erhalt von hochwertigen und gesunden Trauben gewährleisten.

Neben unseren internationalen Sorten Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Sauvignon, die wir lieber und mit gutem Recht als "traditionelle" Sorten bezeichnen, da sie seit fast zwei Jahrhunderten in Friaul heimisch sind, kommt auch den autochthonen Sorten im engeren Sinn besondere Aufmerksamkeit zu: Friulano, Refosco dal Peduncolo Rosso und Glera.



sanj'mone®



Le zone dei vigneti

Areas of vineyards / Bereiche der Weinberge

I vigneti di Porcia:
sebbene la vocazione aziendale sia prevalentemente rivolta alla valorizzazione dei vitigni a bacca rossa, in questi terreni di media profondità sciolti in superficie, misti di argilla, calcare, sabbia e limo, dominano i vitigni a bacca bianca: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Friulano.

I vigneti di Pasiano:
in questi terreni di origine alluvionale, profondi, argilloso e calcarei coltiviamo il vitigno Glera.

The vineyards of Porcia:
although the company is mainly directed on the valorisation of red grapes, in this loose soil of medium depth, mixed with clay, limestone, sand and silt dominates the white grape variety: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Friulano.

The vineyards of Pasiano:
in this soil of alluvial origin, deep, clayey and calcareous, we cultivate the grape variety Glera.

Die Weinberge in Porcia:
obwohl unser Weingut vor allem zur Kultivierung von Rotweinsorten berufen ist, dominieren in diesen mitteltiefen, an der Oberfläche lockeren Böden aus Lehm, Kalk, Sand und Schlick, die weißen Rebsorten: Pinot Grigio, Chardonnay, Sauvignon, Friulano.

Die Weinberge in Pasiano:
auf diesem tiefen, alluvialen Boden, lehmig und kalkhaltig, bauen wir den Weinstock Glera an.



I vigneti di Azzano Decimo (Castello della Mantova):
in questi terreni, mediamente profondi, sciolti in superficie e drenanti, abbiamo scelto di allevare solo Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Refosco d.p.r. per le caratteristiche del terreno calcareo-argilloso, sicuramente vocato per i vitigni a bacca rossa.

I vigneti di Conegliano:
in questi terreni argillosi e calcarei, con sottosuolo di arenaria, viene coltivato unicamente il vitigno Glera.

The vineyards of Azzano Decimo (Castello della Mantova):
in this soil of alluvial origin, rich with clay and limestone, medium depth, loose on the surface and with good drainage property, we chose to grow only Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot and Refosco d.p.r. for the characteristics of calcareous clay soil, which is perfect for red grape varieties.

The vineyards of Conegliano:
In this calcareous clay soil with sandstone subsoil, we grow only grape variety Glera.

Die Weinberge in Azzano Decimo (Castello della Mantova):
auf diesen mitteltiefen, an der Oberfläche lockeren und wasserdurchlässigen Böden, die wegen ihres Kalk- und Lehmgehalts bestens für rote Reben geeignet sind, kultivieren wir ausschließlich Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot und Refosco d.p.r.

Die Weinberge in Conegliano:
auf diesen Kalk-/Lehmböden mit Unterboden aus Sandstein wird ausschließlich die Sorte Glera gepflanzt.



Il Castello della Mantova





Viticoltura mirata / Focused viticulture / Gezielte Rebkultur

Nei vigneti si ritrovano grandi differenze di comportamento vegetativo delle viti da zona a zona e, quindi, uve che sono la diretta espressione di queste differenze con caratteristiche molto diverse, anche in uno stesso appezzamento. In questo contesto diventa fondamentale lo sviluppo di tecniche e mezzi che permettano di controllare nei particolari l'evoluzione vegetativa e produttiva delle viti e la loro variazione nelle annate. Lo studio dell'area viticola assume un'importanza indiscutibile quando si pretende di elaborare vini che oltre ad essere di qualità, siano "singolari" per esprimere caratteristiche di identità del proprio terreno e l'anima delle viti stesse.

La conoscenza profonda delle diversità del vigneto attraverso il monitoraggio con sensori a infrarossi permette la gestione ottimale delle operazioni viticole ed enologiche. Si tratta di un progetto integrato, che concretizza l'idea di unire innovazione tecnologica ed esperienza tecnico-scientifica nella filiera del vino, per esaltare il concetto di identità del binomio vite-vino, per arrivare dunque a tecniche di vinificazione indirizzate a massimizzare le caratteristiche di identità enologica.

In the vineyards we find large differences in the vegetative behaviour of the vines depending from area to area and thus the grapes are the direct expressions of these differences with different characteristics, even in the same plot. In this context it becomes essential to develop techniques and methods, permitting in particular the development and vegetative production of vines and their variation in years. The study of the vine areas takes an indisputable importance when you intend to produce quality wines which are "unique" as they express their identity by characteristics of soil and soul of the vine. Monitoring with infrared sensors provides deep knowledge about the diversities in the vineyard and enables optimal management of viticulture and winemaking operations. It is an integrated project, which embodies the idea of combining technological innovation and technical / scientific expertise in the wine industry, to enhance the concept of identity of the vine-wine pairing, therefore, to get to the vinification techniques aimed at maximizing the features of enological identities.

In den verschiedenen Zonen eines Weinberges sind oft große Unterschiede im vegetativen Verhalten der Reben feststellbar. Diese Unterschiede, manchmal auch in der gleichen Parzelle, kommen in den Trauben durch unterschiedliche Merkmale direkt zum Ausdruck. Die Entwicklung von Methoden und Hilfsmitteln zur Kontrolle der vegetativen Evolution der Reben und ihrer Veränderung in den Jahren ist daher von besonderer Bedeutung. Eine Analyse der Rebflächen ist dann unumgänglich, wenn man nicht nur hochwertige Weine erzeugen möchte, sondern Weine, die "einzigartig" sind, da sie die besondere Eigenart ihres Terroir und die wahre Seele der Reben zum Ausdruck bringen. Eingehende Kenntnis der Unterschiedlichkeit der Rebflächen durch Überwachung mittels Infrarotsensoren ermöglicht eine optimale Planung der Arbeiten in Weinberg und Keller. Es ist ein ganzheitliches Konzept, mit dem man innovative Technologien und technisch-wissenschaftliche Erfahrung in der Produktionskette von Wein verbinden möchte, um die Eigenart der Einheit Rebe-Wein zu bester Geltung zu bringen, das heißt, Methoden zu erarbeiten, die einen maximalen Ausdruck der charakteristischen Identität eines Weines ermöglichen.



sanj'mone®



Viticoltura sostenibile

Sustainable viticulture / Nachhaltige Rebkultur

Intesa non solo come difesa dell'ambiente, ma anche come "stile" ritrovato. Concentriamo gli sforzi produttivi in un approccio sostenibile alla coltivazione della vite anche al fine di ottenere vini di qualità e di estrema forza espressiva, che trasmettono le caratteristiche più importanti del nostro territorio. Le basi sono il buon senso e l'avanguardia, cioè conoscenze e pratiche agronomiche evolute, adatte ed ecocompatibili. L'obiettivo è l'equilibrio della misura, ossia una viticoltura consapevole che prevede il monitoraggio continuo delle piante e l'eventuale gestione delle infestazioni con l'utilizzo di prodotti antiparassitari solo in caso di estrema necessità, privilegiando quelli meno rischiosi a basso impatto ambientale.

It is not to be understood only as environmental protection, but as a "style" rediscovered. We concentrate our efforts on a sustainable productive approach to grow grapes in order to produce wines of quality and great expressive force, which transmit the most important features of our territory. The fundamentals are common sense and the cutting-edge knowledge, that is appropriately developing farming practices which are also environmental friendly. The goal is to balance the measure, i.e. a viticulture awareness that provides continuous monitoring of plants and any pest management involving pesticides to be done only when it is absolutely necessary, whereas preferring something which is less risky and with low environmental impact.

Verstanden nicht nur als Umweltschutz, sondern auch als wieder gefundener „Stil“. Mit dem konzentrierten Einsatz unseres Produktionspotentials für eine nachhaltige Kultivierung der Reben wollen wir Weine erhalten, die nicht nur hochwertig sondern auch besonders ausdrucksstark sind und die wichtigsten Eigenarten unseres Landes einfangen und weitergeben können. Grundlagen sind dabei praktische Erfahrung und hochmoderne, wissenschaftliche Methoden, die jeweils angemessen und ökologisch kompatibel sind. Ziel ist eine vernünftige Ausgewogenheit und verantwortungsbewusste Kultivierung der Reben durch kontinuierliche Überwachung der Pflanzen und Behandlung von Schädlingsbefall mit entsprechenden Mitteln nur wenn dies absolut notwendig ist und mit Produkten, die möglichst schonend sind.



sonofsimone



Enologia di precisione

Precision Enology / Weinkunst mit Präzision

Abbiamo investito in impianti ed attrezzature che ci permettono l'applicazione delle più moderne tecniche operative in cantina e di conseguenza ci consentono di mantenere e rispettare, durante la vinificazione e l'affinamento, le caratteristiche tipiche acquisite in vigneto: pressatura soffice delle uve, controllo della temperatura di fermentazione e dei rimontaggi nei mosti rossi, serbatoi in acciaio inox termocondizionati, imbottigliamento in ambiente sterile.

We have invested in facilities and equipment that allow us the application of modern operational techniques in the cellar and thus allow us to maintain and respect standards during the vinification and aging, the characteristics acquired in the vineyard: soft pressing of grapes, temperature controlled fermentation and pumping in of red musts, temperature controlled stainless steel tanks, bottling in a sterile environment.

.....

Wir haben in Anlagen investiert, die uns die Anwendung von modernster Kellertechnik ermöglichen und sind daher in der Lage, bei der Vergärung und im Ausbau der Weine alle typischen Merkmale einzufangen und zu bewahren, die im Weinberg in den Trauben zur Reife kommen: sanftes Pressen der Trauben, Kontrolle der Gärtemperatur und der Remontage bei der Rotweinbereitung, klimatisierte Edelstahltanks, Flaschenabfüllung in keimfreien Räumen.



sanjimone®



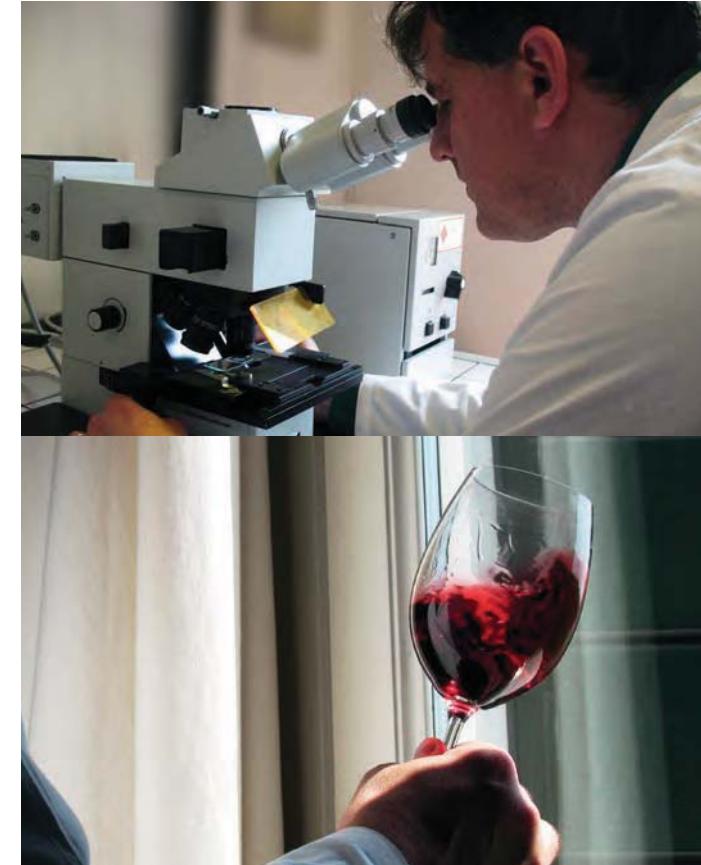
Controllo qualità

Quality control / Qualitätskontrolle

Per la produzione di un vino di qualità ogni fase del processo produttivo deve essere curata con attenzione. Sebbene il legame tra la qualità dell'uva e la qualità del vino sia molto stretto, esso non è l'unico elemento determinante; fare vino di qualità significa anche utilizzare correttamente le pratiche enologiche e i mezzi tecnici a disposizione: se si hanno uve buone, una buona tecnologia di produzione è in grado di esaltarle. Attraverso il controllo di tutte le fasi produttive si creano i presupposti per un continuo miglioramento dei processi e dei prodotti. Nel 1999, dopo aver definito la propria "Politica della Qualità", la nostra azienda, la prima in regione, si certifica ai sensi della norma UNI EN ISO 9000/2000. Darsi delle regole e aggiornarle continuamente, per renderle sempre più attinenti agli obiettivi aziendali, significa mettere la soddisfazione del consumatore al centro della vita aziendale.

To produce a quality wine it is important that every stage of production should be attentively taken care of. Although the link between the quality of the grapes and the wine quality is very narrow, still it is not the only deciding factor; making a quality wine also means implementing properly enological methods and techniques on hand: If you have good grapes, a good production technology can do justice with them. Through constant monitoring of all production stages it has become possible to improve our processes and products continuously. In 1999, after establishing the "Quality Policy", our company became the very first in the region, to be certified according to UNI EN ISO 9001/2000. Setting rules and updating them constantly to make them more relevant to our business goals is to put the satisfaction of the consumer at the centre of our business life.

Um hochwertige Weine zu erhalten, ist Sorgfalt in jeder Prozessphase eine unbedingte Voraussetzung. Obwohl eine sehr enge Beziehung zwischen Trauben- und Weinqualität besteht, gibt es auch noch andere, entscheidende Faktoren; die Erzeugung von Qualitätsweinen erfordert auch eine richtige Anwendung der Methoden der Weinbereitung sowie der modernen, technischen Hilfsmittel: hochwertige Trauben können durch gute Kellertechnik zu einem noch besseren Ausdruck finden. Eine Überwachung aller Produktionsphasen schafft die Voraussetzung für kontinuierliche Verbesserung der Prozesse und Produkte. Nachdem 1999 das eigene "Qualitätsmanagement" definiert wurde, konnte unser Unternehmen als erstes in unserer Region die Zertifizierung nach UNI EN ISO 9000/2000 erhalten. Wenn man sich Regeln setzt und diese im Sinne der Unternehmensziele laufend aktualisiert, macht man die Zufriedenheit der Verbraucher zum zentralen Anliegen im Unternehmen.



sanf'mone®



ProgettoVerde

Ridurre
Reduce · Reduzieren

Riciclare
Recycle · Wieder verwenden

Riutilizzare
Re-use · Wieder verwenden

Il progetto verde / Project green / Das grüne konzept

È un insieme di azioni, comportamenti e procedure che poniamo in essere per contribuire alla sostenibilità ambientale della nostra attività, rispettando gli equilibri territoriali preesistenti. Si inquadra in un ampio concetto di RESPONSABILITÀ SOCIALE che da sempre guida la nostra famiglia nel delineare la propria linea di indirizzo: massimo rispetto delle comunità in cui la nostra azienda agisce, dei fornitori, dei consumatori, dei clienti, del territorio, del patrimonio culturale locale.

• **Tutela del paesaggio:** a Porcia la nostra cantina è stata realizzata per non impattare sul paesaggio circostante, integrandosi armoniosamente nella natura, nel totale rispetto dei canoni dell'architettura contadina locale.

• **Tutela della flora e fauna:** erba tra i filari al fine di garantire la vita della micro fauna e rappresentare il rifugio di lepri e scoiattoli.

• **Energie rinnovabili:** la grande produzione di biomassa, principalmente risultante dalla potatura dei vigneti viene in parte avviata alla trasformazione.

• **Risparmio d'acqua:** i nostri vigneti non necessitano di irrigazione, nemmeno nelle annate più siccitose.

• **Depurazione dell'acqua:** notevoli gli investimenti effettuati per il depuratore biologico al fine di scaricare acque con parametri al di sotto dei valori stabiliti dalla legge e dunque gestire al meglio l'impatto ambientale.

• **Gestione raccolta differenziata per il riciclaggio dei materiali:** il materiale cartaceo e plastico di risulta viene avviato a riciclaggio. Utilizzo di carta riciclata negli uffici.

• **Vetro a rendere:** riutilizzare il vetro significa sviluppo sostenibile, risparmiando energia e diminuendo le emissioni di CO₂. Anche in questo caso le radici del passato ci proiettano verso il futuro. Fortemente convinti che nel passato ci sono le soluzioni del nostro futuro.

• **Impianto fotovoltaico:** parte della superficie del tetto dell'azienda è coperta da pannelli solari al fine di contribuire alla riduzione di emissioni di anidride carbonica e quindi alla riduzione dell'inquinamento atmosferico.

• **Comportamenti e procedure:** a tutti i collaboratori viene richiesto di porre in essere comportamenti coerenti con PROGETTO VERDE in tutte le attività legate alla propria mansione, provvedendo anche alla formazione del personale sui temi dell'Ambiente, oltre che della Sicurezza. Il risparmio energetico e la diminuzione degli scarti, sottoprodotto e sprechi è al centro dell'attenzione di tutti i soggetti coinvolti.

Project Green is a set of actions, behaviours and procedures that we put forward to contribute to the environmental sustainability of our business, respecting the existing territorial balance. It is only a segment of a broader concept - "Social liability" that has always guided our family in shaping their line of work: with maximum respect for the communities in which our company operates, suppliers, consumers, customers, land, local cultural heritage.

• **Landscape Conservation:** at Porcia our wine cellar is been constructed taking in account to have only positive impacts on the surrounding landscape, integrated harmoniously into nature with local canons of rural architecture.

• **Protection of flora and fauna:** grass between the rows to ensure the life of the micro fauna and to provide a refuge for hares and squirrels.

• **Renewable energy:** the large production of biomass, mainly resulting from the pruning of vineyards is in part used for our processes.

• **Water conservation:** our vineyards need no irrigation, even in the driest years.

• **Water purification:** significant investments made for the biological treatment plant to discharge water with parameters below the levels set by law and therefore managing better the environmental impact.

• **Differentiated collection management for recycling of materials:** plastic and paper materials is send for recycling. Usage of recycled paper in our offices.

• **Glass:** reusing glass means sustainable development, saving energy and reducing CO₂ emissions. The roots of our past paves our path into the future.

We strongly believe that we can find solutions for future problems studying our past.

• **Photovoltaic system:** a part of the surface of the winery's roof of is covered by solar panels in order to contribute reducing carbon dioxide emissions and thus reducing air pollution.

• **Behaviour and procedures:** all employees are required to engage in consistent behaviours under PROJECT GREEN in all the activities related to their job, including staff training on the environmental issues and security measures. Energy saving: the reduction of waste and by-products is in the focus of everyone involved.



Progetto Verde

Das grüne Konzept ist ein Paket von Maßnahmen, Verhalten und Methoden, das wir für eine ökologisch nachhaltige Bewirtschaftung unseres Landes zur Bewahrung der territorialen Ausgewogenheit anwenden. Es gehört zu einem größeren Konzept der SOZIALEN VERANTWORTUNG, die für unsere Familie in der Definition der betrieblichen Ziele stets eine Leitlinie war: Verantwortung gegenüber der Gemeinschaft, in der unser Unternehmen tätig ist und gegenüber Lieferanten, Konsumenten, Kunden sowie dem Territorium und seinem kulturellen Erbe.

Landschaftsschutz: unser Weinkeller in Porcia beeinträchtigt in keiner Weise das Landschaftsbild, sondern fügt sich harmonisch in seine natürliche Umgebung ein, wobei die Regeln einer bäuerlichen Architektur voll respektiert werden.

Schutz der Pflanzen-und Tie welt: Grasbewuchs zwischen den Reihen der Rebstöcke, um das Leben einer Mikrofauna zu schützen und Feldhasen und Eichhörnchen Unterschlupf zu bieten.

Erneuerbare Energien: die große Menge an Biomasse, die vor allem durch den Rebschnitt anfällt, wird teilweise der Umwandlung in Energie zugeführt.

Sparsamer Wasserverbrauch: für unsere Weinberge ist keine künstliche Bewässerung erforderlich, auch nicht in sehr trockenen Jahren.

Wasserreinigung: erheblich investiert wurde in eine biologische Kläranlage, um Abwässer zu erhalten, die noch unter den gesetzlich vorgeschriebenen Höchstwerten liegen und daher die Umwelt möglichst wenig belasten.

Mülltrennung für Recycling: Papier und Kunststoff werden einer Wiederverwertung zugeführt. Im Büro wird Recyclingpapier verwendet.

Flaschenrückgabe: Papier und Kunststoff werden einer Wiederverwertung zugeführt. Im Büro wird Recyclingpapier verwendet.

PV - Anlage: Teil der Dachfläche des Betriebsgebäudes wurde mit einer PV-Anlage bedeckt um dazu beizutragen, die CO2-Belastung und somit den Umweltsschaden zu vermindern.

Verhalten und Methoden: von unseren Mitarbeitern verlangen wir, in allen Tätigkeiten im Rahmen ihres Aufgabenbereichs ein Verhalten an den Tag zu legen, das mit dem GRÜNEN KONZEPT in Einklang steht; in diesem Zusammenhang sorgen wir auch für Personalschulung zu Themen von Umweltschutz und Sicherheit. Sparsamer Energieverbrauch und Reduzierung von Ausschuss, Nebenprodukten und Verschwendungen stehen im Mittelpunkt der Aufmerksamkeit aller, die für unseren Betrieb tätig sind.

Si





I vini / The Wines / Die Weine

san
simone®

Linea Prestige

I nostri vini si caratterizzano per gli aromi netti, varietali, potenzialmente unici. Mai troppo grassi o muscolari, ma profumati, freschi, con un grado alcolico moderato, che esprimono il territorio con raffinata e delicata semplicità.

Prestige line

Our wines are characterised by net aromas, varietal, extremely unique. Never too fatty or muscular, but fragrant, fresh, with less degree of alcohol, which expresses the territory with refined and delicate simplicity.

Linie Prestige

Unsere Weine zeichnen sich durch ein klares, sortentypisches und je nach Territorium einzigartiges Aroma aus. Sie sind nie zu üppig oder zu kräftig, sondern duftig, frisch und mäßig im Alkohol. Weine, die ihr Terroir mit delikat- raffinierter Schlichtheit zum Ausdruck bringen.

Prestige line / Linie Prestige



- Pinot Grigio
- Friulano
- Sauvignon
- Chardonnay

- Merlot
- Refosco dal Ped. Rosso
- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc

Linea classica

Rappresenta la punta di diamante della produzione San Simone. Vengono selezionate le uve più ricche con l'obiettivo di raggiungere il più alto livello di tipicità, eleganza e concentrazione possibili. Prediligiamo l'acciaio per la fermentazione e la maturazione dei nostri vini ma negli ultimi vent'anni, per alcune varietà, abbiamo voluto sperimentare la botte piccola come strumento per esaltare le caratteristiche del frutto e del territorio. La barrique quindi come mezzo non per aggiungere e coprire ma possibilmente togliersi, come un attore discreto e silenzioso.

Classica line

These wines represent the spearhead of San Simone production. We select the richest grapes to achieve the highest level of TYPICALITY, elegance and concentration. We generally prefer the steel tanks for fermentation and maturation of our wines but over the last twenty years, for the Merlot, Cabernet Sauvignon and Chardonnay, we wanted to experiment the small wooden barrels as a tool to exalt the characteristics of the fruit and the territory. The usage of barrels is not to add or cover the aroma but to possibly take off, it works as a discreet and quiet actor.

Klassische Linie

Es sind dies die Spitzenweine von San Simone. Es werden die besten Trauben ausgewählt, um sortentypische, elegante, konzentrierte Weine auf höchstem Niveau zu erzielen. Normalerweise bevorzugen wir Stahlbehälter für Vergärung und Ausbau unserer Weine. In den letzten zwei Jahrzehnten haben wir jedoch für den Ausbau einiger Sorten kleine Eichenfässer eingesetzt, um die Eigenart der Frucht und des Terroir noch stärker zur Gelung zu bringen. Also Holz als Mittel, das nichts hinzufügen oder überdecken soll und sich dann möglichst diskret wieder zurückzieht.

Classica line / Klassische Linie



Evante
Nexus

Linea Rondover

Linea Rondover

Un progetto nuovo ma elaborato sulla base dei punti di riferimento che abbiamo sviluppato nel corso degli ultimi anni: Rondover si caratterizza per il packaging moderno ed elegante: dall'etichetta stilizzata ed essenziale, al sistema di chiusura pratica e moderna con il tappo a vite. Il tappo a vite, non solo una scelta estetica e di funzionalità ma soprattutto di qualità. Dopo anni di sperimentazione abbiamo potuto apprezzare i vantaggi tecnico-enologici: eliminazione di "sentori di tappo", maggiore freschezza aromatica e longevità, riduzione dei solfiti del 50%.

Rondover line

A new project, taking in consideration the reference points we have developed over last few years, we wanted to rapidly share it through these two wines. To give you an immediate insight, of our work progress. Screw cap was not just an aesthetic and practical choice, but a quality choice. After years of experimentation now we can appreciate wine's technical and enological advancement with this type of closure system: elimination of "cork smell", more aromatic freshness and longevity of the wines, cutback of sulphites by 50%.

Rondover Line / Rondover Line



Rosso
Pinot Grigio

Linea Tradizione

Le uve di Carmenère (Sugano), Refosco d.p.r. (Re Sugano) e Pinot Grigio (Case Sugano) provengono da particelle di vigneti denominata Sugano nelle mappe del catasto, raccolte a perfetta maturazione e vinificate in acciaio per conservare il carattere di ciascuna varietà. Rivelano un'impronta territoriale e stilistica importante. Profumi e gusti inconfondibili. Non tanto potenti quanto eleganti, densi nel frutto ma "leggeri" per gradazione alcolica. Stupiscono non per "muscolosità" ma per la finezza, leggerezza e per la loro netta riconducibilità alla varietà di provenienza.

Tradizione Line

The Carmenère (Sugano), Refosco d.p.r. (Re Sugano) and Pinot Grigio (Case Sugano) grapes are collected from particular zone of vineyards called Sugano in cadastral maps, harvested to perfect ripeness and vinified in steel tanks to preserve the character of each variety. It reveals an important stylistic and territorial footprint. Unmistakable aromas and tastes. Not so much powerful but elegant, very fruity but "light" in alcohol. Amazing not for "muscularity" but for its fineness, lightness and their net traceability to the variety.

Tradizione Linie

Die Trauben Carmenère (Sugano), Refosco d.p.r. (Re Sugano) und Pinot Grigio (Case Sugano) stammen aus Rieden, die in den Katasterplänen Sugano genannt werden. Sie werden vollreif geerntet und im Stahlbehälter vergoren, um den ganzen Charakter jeder Sorte zu bewahren. Die Weine weisen eine starke territoriale und stilistische Prägung auf. Unverwechselbar in der Nase und am Gaumen. Mehr elegant als kräftig, intensive Frucht aber „leicht“ im Alkohol. Sie überraschen nicht durch „nervige Kraft“, sondern durch Feinheit, Leichtigkeit und klare Erkennbarkeit der Rebe ihrer Herkunft.

Tradizione Line / Tradizione Linie



Sugano
Re Sugano
Case Sugano

Linea Spumanti

Fra tutti gli stili di vini, quelli che attraggono maggiormente per il fascino dell'atmosfera che sanno creare sono certamente gli spumanti. Questi vini, sono il risultato di una complessa tecnica enologica capace di intrappolare l'anidride carbonica nel vino - responsabile delle bollicine e della schiuma - e aumentare la sua complessità organolettica. La produzione di questi vini può essere realizzata mediante diverse tecniche (metodo Martinotti o metodo Classico), ciascuna delle quali possiede qualità e peculiarità proprie e con le quali si posso ottenere risultati diversi e adatti alle diverse tipologie di uve.

Spumanti line

Among all styles of wine, those that attract more for the charm and the atmosphere that they can create, are certainly the sparkling wines. These wines, are the result of a complex oenological technique capable of trapping carbon dioxide in the wine - responsible for creating bubbles and foam - which increases its sensory complexity. The production of sparkling wines can be achieved through various techniques (Charmat or Classic method), each of these has quality and peculiarities and with whom you can obtain different results which is suited for the different types of grapes and wines.

Linie Schaumweine

Wegen der reizvollen Atmosphäre, die sie verbreiten, sind Schaumweine von besonderer Faszination. Ihre Herstellung erfordert spezielle Techniken, um die für Schaum und Bläschen verantwortliche Kohlensäure im Wein einzufangen und die Komplexität des sinnlichen Erlebnisses zu erhöhen. Verschiedene Methoden (Methode Martinotti oder Klassische Methode) können angewendet werden, jede mit besonderen Vorzügen und Eigenarten, die zu unterschiedlichen Ergebnissen führen und je nach Traubensorte gewählt werden.

Spumanti line / Linie Schaumweine



Prosecco D.O.C.

- Perlæ Naonis Brut Millesimato
- Il Concerto Extra Dry
- Il Concerto Brut
- Perlæ Bianche Brut Millesimato

Linea Spumanti

Linea Spumanti

Fra tutti gli stili di vini, quelli che attraggono maggiormente per il fascino dell'atmosfera che sanno creare sono certamente gli spumanti. Questi vini, sono il risultato di una complessa tecnica enologica capace di intrappolare l'anidride carbonica nel vino - responsabile delle bollicine e della schiuma - e aumentare la sua complessità organolettica. La produzione di questi vini può essere realizzata mediante diverse tecniche (metodo Martinotti o metodo Classico), ciascuna delle quali possiede qualità e peculiarità proprie e con le quali si posso ottenere risultati diversi e adatti alle diverse tipologie di uve.

Spumanti line

Among all styles of wine, those that attract more for the charm and the atmosphere that they can create, are certainly the sparkling wines. These wines, are the result of a complex oenological technique capable of trapping carbon dioxide in the wine - responsible for creating bubbles and foam - which increases its sensory complexity. The production of sparkling wines can be achieved through various techniques (Charmat or Classic method), each of these has quality and peculiarities and with whom you can obtain different results which is suited for the different types of grapes and wines.

Linie Schaumweine

Wegen der reizvollen Atmosphäre, die sie verbreiten, sind Schaumweine von besonderer Faszination. Ihre Herstellung erfordert spezielle Techniken, um die für Schaum und Bläschen verantwortliche Kohlensäure im Wein einzufangen und die Komplexität des sinnlichen Erlebnisses zu erhöhen. Verschiedene Methoden (Methode Martinotti oder Klassische Methode) können angewendet werden, jede mit besonderen Vorzügen und Eigenarten, die zu unterschiedlichen Ergebnissen führen und je nach Traubensorte gewählt werden.

Spumanti line / Linie Schaumweine



Perlae Naonis Rosé Brut
Il Concerto Rosé Brut

san *s*mone®

Linea Frizzanti

Vini dalla bollicina stuzzicante, offrono piacevolezza e immediatezza. Nati per incontrare i giovani e per avvicinare il consumatore meno esperto, hanno affermato con sicurezza la loro garbata personalità. Nella fermentazione consueta, in autoclave, il Prosecco Doc Frizzante armonizza la fragranza dei profumi varietali dell'uva con il pizzicare delicato dell'anidride carbonica, in un'unione che da una grande freschezza.

Frizzanti line

Wines with tantalising bubbles, they offer pleasantness and simplicity. It is targeted to the young generation and to the people who have just started their passionate journey. It reflects their dynamic personality. Thanking the usual fermentation in the pressure tanks, the Frizzante Prosecco Doc is well balanced with the fragrance of grape aromas and the delicate carbon dioxide, in a union that gives it a great freshness.

Linie Perlweine

Weine von anregender Perlage, angenehm und direkt im Genuss. Ursprünglich für ein jugendliches, weniger erfahrenes Publikum gedacht, haben sich diese Weine durch ihre gefällige Persönlichkeit einen festen Platz in der Weinlandschaft erobert. Der im Tankgärverfahren hergestellte Prosecco Doc Frizzante verbindet die sortentypische Duftfülle der Traube mit dem zarten Prickeln der Kohlensäure zu voller Harmonie und erlesener Frische.

Frizzanti line / Linie Perlweine

san *J*mone®



Corda
Verde

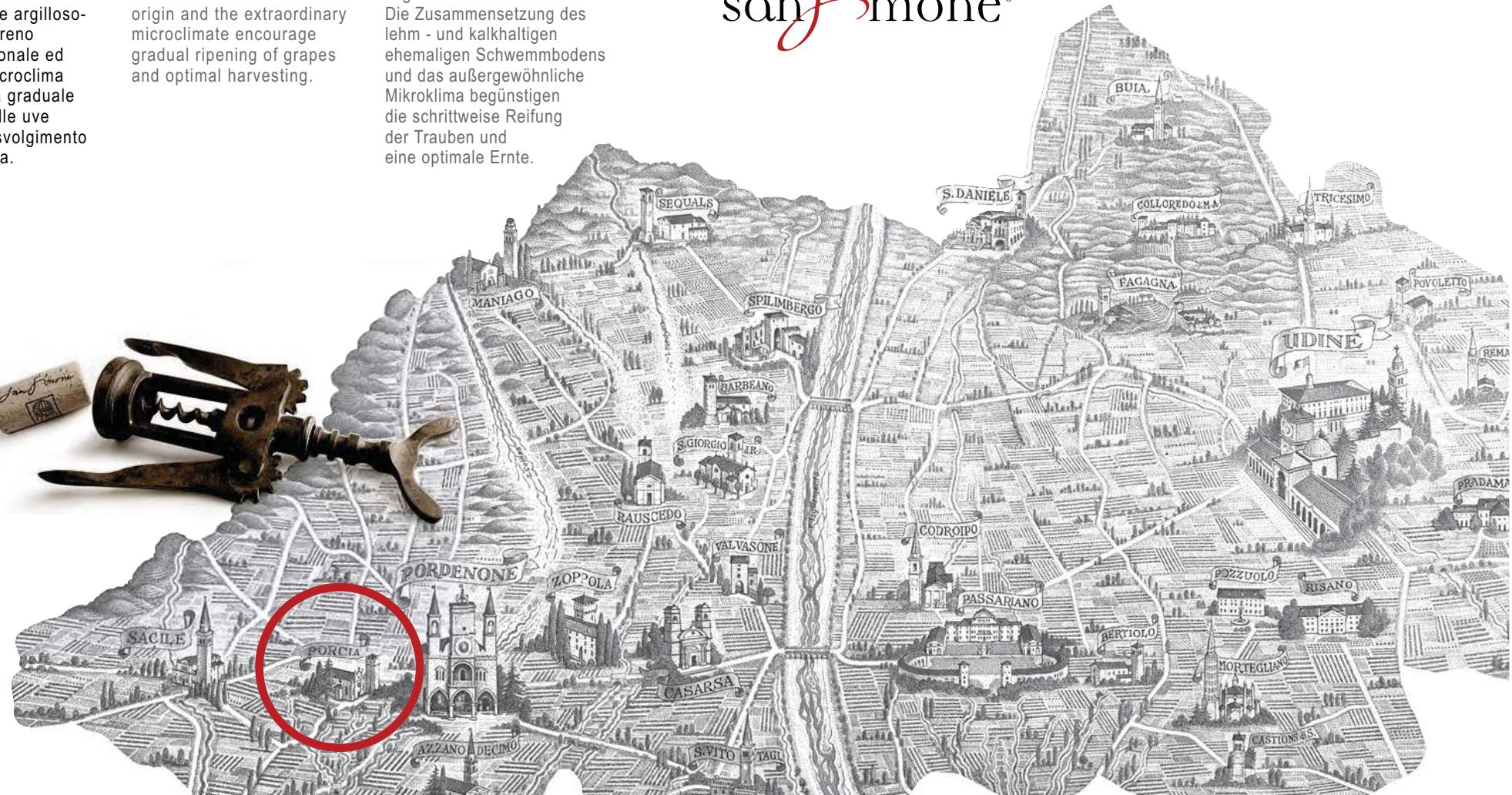
A sud delle dolci colline moreniche, tra le province di Pordenone e Udine, a cavallo del fiume Tagliamento, si estende un paesaggio naturale di spiccate originalità: le "grave", generate dai grandi conoidi alluvionali dei fiumi Meduna, Cellina e Tagliamento. La composizione argillo-calcarea del terreno di origine alluvionale ed il particolare microclima favoriscono una graduale maturazione delle uve ed un ottimale svolgimento della vendemmia.

South of the gentle Moraine hills, between the provinces of Udine and Pordenone, straddling the Tagliamento river, extends a natural landscape counterpart: the "grave", generated from large alluvial deltas of the rivers Meduna, Cellina and Tagliamento. The clayey-calcareous soil of alluvial origin and the extraordinary microclimate encourage gradual ripening of grapes and optimal harvesting.

Im Süden der sanften Moränenhügel, zwischen den Provinzen Udine und Pordenone auf beiden Ufern des Tagliamento-flusses, erstreckt sich eine einzigartige Naturlandschaft, genannt "Grave", die aus der Anschwemmung der Flüsse Meduna, Cellina und Tagliamento entstand. Die Zusammensetzung des lehm - und kalkhaltigen ehemaligen Schwemmbodens und das außergewöhnliche Mikroklima begünstigen die schrittweise Reifung der Trauben und eine optimale Ernte.



sanfimone®





Pordenone e dintorni

Pordenone and surrounding

Pordenone und Umgebung

Pordenone e dintorni

Pordenone and surrounding
/ Pordenone und Umgebung

I commercianti mediovali l'avevano fondata sulle rive del fiume Noncello - Portus Naonis - affinché fungesse da porto fluviale e, in effetti, ancora oggi Pordenone ha la vivacità tipica dei luoghi di passaggio, meta di viaggiatori ed avventurieri, con una trama fitta di storie diverse che si sono intrecciate nei secoli e ci regalano una città viva, ricca, promotrice di importanti eventi culturali ed enogastronomici, pronta a raccontare di sé.

Medieval merchants had established on the banks of the River Noncello - Portus Naonis - to serve as a river port and, indeed, still today Pordenone has liveliness typical of the lands of passage, destination of travelers and adventurers, with a thick texture of different stories that are woven over the centuries and give us a living and wealthy town, promoter of important cultural and gastronomic events, ready to tell you about itself.

Die mittelalterlichen Händler gründeten Pordenone als Flusshafen am Ufer des Flusses Noncello - Portus Naonis - und die Stadt hat heute noch die typische Lebhaftigkeit der Orte mit viel Verkehr, besucht von Reisenden und Abenteuerern: ihre Geschichte ist das Ergebnis der Geschichten verschiedener Völker, daher ist die Stadt lebhaft, kulturell, bereit, von sich zu erzählen durch kulturelle und enogastronomische Ereignisse.



Duomo di S. Marco e Palazzo comunale di Pordenone
Cathedral of S. Marco and Town Hall of Pordenone
Der Markusdom und Rathaus von Pordenone

Cosa vedere

What to see / Was es zu sehen

Pordenone città vivace, promotrice di importanti eventi culturali come la

1. Festa del libro con gli autori "pordenonelegge.it" in settembre.
2. Le Giornate del Cinema Muto in ottobre
3. Pordenone Wine Love a novembre.

4. La chiesa di San Simone a Prata di Pordenone.

5. Villa Correr Dolfin a Porcia.

6. Villa Manin a Passariano.

7. Il fiume Noncello, parco fluviale di grande pregio ambientale e paesaggistico a Pordenone.

8. Duomo di S. Marco a Pordenone.

Pordenone vibrant city, sponsor of important cultural events such as the

1. Festival of the book with the authors, pordenonelegge.it in September.

2. Le Giornate del Cinema Muto in October.

3. Pordenone Wine Love in November.

4. San Simone Church, Prata di Pordenone.

5. Villa Correr Dolfin, Porcia.

6. Villa Manin, Passariano.

7. The Noncello River, Park of great environmental value and landscape in Pordenone.

8. Cathedral of S. Marco, Pordenone.

In Pordenone finden mehrere wichtige kulturelle Veranstaltungen statt:

1. Im September "Pordenonelegge.it", das Bücher- und Autorenfest.

2. Im Oktober die "Giornate del Cinema Muto" (Tage des Stummfilms).

3. Im November "Pordenone Wine Love".

4. Die Sant-Simonskirche in Prata di Pordenone.

5. Villa Correr Dolfin in Porcia.

6. Villa Manin in Passariano.

7. Der Noncello-fluss, mit seinem wertvollen Naturpark bei Pordenone.

8. Der Markusdom in Pordenone.



CONVEgni, DEGUSTAZIONI, INCONTRI

SAPERI E SAPORI

**PORDENONE
WINE LOVE**
IL VINO NEL CUORE

WWW.PORDENONEWITHLOVE.IT



San Simone di Brisotto srl

Via Prata, 30
33080 Porcia (PN) - Italia

tel. +39 0434 578633
fax +39 0434 578383

info@sansimone.it
www.sansimone.it