

COME FUNZIONA

Durante la giornata le cantine del territorio che partecipano all'evento apriranno le loro porte al pubblico per far degustare i loro vini, dare la possibilità di fare una visita della cantina e abbinare alla degustazione dei piatti del territorio, (il piatto avrà un costo aggiuntivo, escluso dal costo del biglietto). Inoltre sarà possibile acquistare vino e prodotti tipici in vendita.

Ma quello che caratterizza questo evento è la possibilità di partecipare a uscite guidate alla scoperta della Valpolicella. Saranno uscite brevi accessibili a tutti, ma che vi permetteranno di capire cosa caratterizza le colline che influenzano in modo così marcato la produzione dei nostri vini! (l'acquisto e la prenotazione delle uscite prevedono un costo ulteriore e si fanno tramite i link dedicati).

Il biglietto acquistato è valido per tutte le cantine e comprende il bicchiere, la sacca portabicchiere e la possibilità di fare due degustazioni dei vini proposti in ogni cantina partecipante all'evento.



WALK - BIKE & WINE TOUR

Servizio gestito da Valpolicella e-motion
Vieni ad esplorare la Valpolicella!
Immergiti nella bellezza della Natura, un'occasione unica per scoprire questa affascinante regione!

INFO E PRENOTAZIONI:
+39 342 022 6438 - www.valpolicellae-motion.com

HOW IT WORKS

During the day, the wineries participating in the event in the area will open their cellars to the public for tastings, allowing people to visit their cellars and, in addition to trying their wines, enjoy some of the local cuisine (there will be a separate charge for each dish, not included in the price of the ticket). The wines and typical products will also be available for sale.

But the main feature of the event is the opportunity to participate in guided tours of the Valpolicella wine district. These will be brief tours, accessible to everyone, that will enable visitors to understand what characterizes these hills and has such a marked influence on the production of our wines! (Bookings for the tours will have an additional cost and will be made available on special links).

Tickets are valid for all the wineries and include the glass, a bag for the glass and the opportunity to make two tastings of the wines offered at every cellar participating in the event.



HORSE RIDE & WINE TOUR

Per coloro che preferiscono una escursione a cavallo, il Centro Ippico Valpolicella sarà lieto di accompagnarvi attraverso i suggestivi vigneti e i borghi storici della Valpolicella.

INFO E PRENOTAZIONI:
Tel. 328 925 7631

IN COLLABORAZIONE CON / IN COLLABORATION WITH

Noleggio e-bike con facile APP di navigazione



info@stradadelvinovalpolicella.it

www.stradadelvinovalpolicella.it



STRADA
DEL VINO
VALPOLICELLA

NEON COMUNICAZIONE

VALPOLICELLA

SUI COLLI DELLE STRADE DEL VINO

DOMENICA 23 MARZO

DALLE ORE 10:00 ALLE 18:00

UN EVENTO UNICO NELLE CANTINE
TRA I COLLI DELLA STRADA DEL VINO

35€ CALICE E TRACCOLLA
COMPRESI

INFO E PREVENDITA BIGLIETTI

+39 346 3202167

INFOVALPOLICELLA.IT/COLLI-VENETI

EVENTI E INIZIATIVE ►
COLLEGATE



GIORNATA REGIONALE



NEPOSVILLAE

Via Rita Rosani, 1
Negrar

Vini in degustazione: Valpolicella classico superiore 2019 Valpolicella ripasso classico superiore 2017. Proposta gastronomica: tagliere di salumi e formaggi tipici del territorio 12€.

MIZZON

Via Quar, 23
San Pietro in Cariano

Vini in degustazione: Valpolicella DOC, Valpolicella DOC ripasso superiore. Proposta gastronomica: panino imbottito (con salame o formaggio) + calice di Valpolicella DOC Superiore a 10€, tris di cioccolati + calice di Recioto della Valpolicella DOCG a 14€.

NOVAIA

CANTINA BIOLOGICA
Via Novaia, 1
Marano

Vini in degustazione: Valpolicella classico DOC, Valpolicella ripasso classico superiore DOC. Proposta gastronomica: in collaborazione con Valentino Marconi Sant'Anna d'Alfaedo: panino con soppresa tipica della Valpolicella (in alternativa con Formaggio tipico della Lessinia) €3.

LAVARINI

Via Casa Zamboni, 4
Negrar

Vini in degustazione: Valpolicella Superiore DOC "Petrinus", Valpolicella Superiore Ripasso DOC. Proposta gastronomica: tortellini di Valeggio con burro e salvia 12€, tagliere di salumi e formaggi tipici (per 2 persone) 22€, piatto di cicchetti vegetariani 6€.

VAL DI VENERE

Via Vendri, 1/P
Verona

Vini in degustazione: Valpolicella ripasso superiore 22 Bio, Valpolicella doc 21 bio. Proposta gastronomica: tagliere salumi e formaggi 20€, pinzimonio con "L'olio del paron".

RIPA DELLA VOLTA

CANTINA BIOLOGICA
Via Villa Vendri, 42/B
Verona

Vini in degustazione: Valpolicella superiore, Valpolicella ripasso. Proposta gastronomica: focaccine farcite 10€.

TERRE DI PIETRA

AZIENDA IN PERMACOLTURA
E VINI NATURALI
Via Arcandola, 4
San Martino Buon Albergo

Vini in degustazione: Mesal Valpolicella Superiore 2015, Rosson Amarone Valpolicella 2015. Proposta gastronomica: pizza con i prodotti del mercato contadino cotta nel forno a legna 8€.

MARCO COTTINI

Via Casetta, 11/B
Fumane

Vini in degustazione: Valpolicella Classico Superiore DOC, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC. Proposta gastronomica: tagliere di salumi e formaggi del territorio 10€.

MONTENIGO

TERRENI BIODINAMICI,
VINI BIODINAMICI E NATURALI
Via delle Rive, 3A
Montorio Veronese

Vini in degustazione: Valpolicella 2022 DOC Bio/Demeter, Valpolicella ripasso 2020 DOC Bio. Proposta gastronomica: cicchetti di pane e polenta 1,50€, reciamisù (tiramisù con il recioto della Valpolicella analcolico) 5€.

BENEDETTI CORTE ANTICA

CANTINA BIOLOGICA
Via Case Sparse Prunea Di Sotto, 5
Gargagnano di Sant'Ambrogio di Valpolicella

Vini in degustazione: Valpolicella Classico Doc BIO 2023, Amarone della Valpolicella Classico "red" 2018. Proposta gastronomica: tagliere della Valpolicella con salumi e formaggi tipici 12€ (incluso un calice di Valpolicella Superiore).

FLATIO

Via Cariano, 20
San Pietro in Cariano

Vini in degustazione: Valpolicella ripasso classico superiore, Amarone classico. Proposta gastronomica: piatto di arrosticini 10€, panino con salame 5€ e panino con cotechino 5€.

LE BIGNELE

Via Biniele, 4
Marano

Vini in degustazione: Valpolicella classico DOC 2023, Valpolicella ripasso classico superiore DOC 2020. Proposta gastronomica: in collaborazione con Riseria La Pila, il Cuoco Elia ed il suo Staff proporrà: risotto zafferano e guanciale, risotto all'isolana e risotto con rapa rossa, mozzarella di bufala e scaglie di mandorle 6€. Non mancherà la nostra crostata tipica di Ciliegie € 3,50, la Grappa di Amarone, acqua e caffè.

CORTE MARTINI

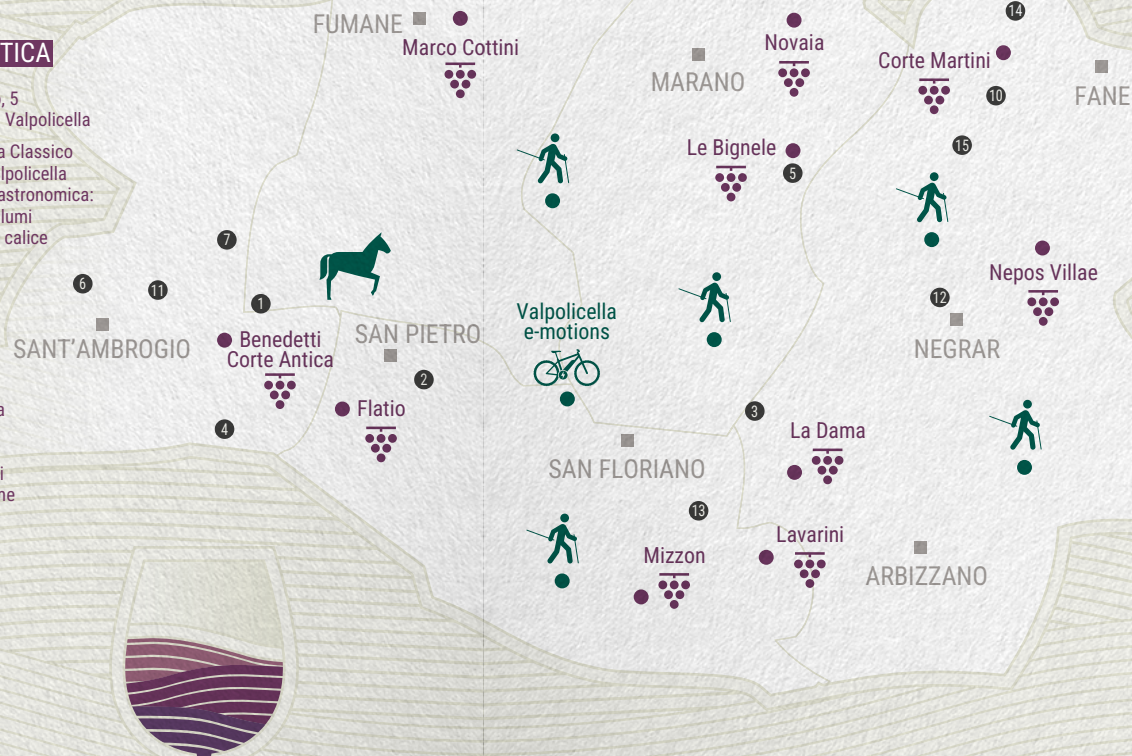
Via Martini, 3
Torbe

Vini in degustazione: Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2018, Amarone della Valpolicella Classico 2017. Proposta gastronomica: in collaborazione con Trattoria Caprini e Laboratorio Caprini: lasagnette al ragu'pomodoro 10€, tripe alla parmigiana 10€, pasticcio ai carciofi 10€, polenta, salame, pancetta e Monte Veronese 10€, crostata all'albicocca 4€, caffè e acqua 1€.

LA DAMA

CANTINA BIOLOGICA
Via Quintarelli, 39
Negrar

Vini in degustazione: Valpolicella classico DOC Bio, Valpolicella ripasso classico superiore DOC Bio. Proposta gastronomica: tagliere della Valpolicella con salumi e formaggi tipici 15€ (incluso un calice di Valpolicella Ripasso). Sbrisolona accompagnata da calice di Recioto della Valpolicella o grappa di vinacce di Amarone 10€.



DOVE DORMIRE

- ANTICO CASALE BERGAMINI**
T 392 878 7404
Sconto 10%
- HOTEL VALPOLICELLA**
T 045 770 2382
Sconto 10%
Su prenotazioni dirette.
- HOTEL VILLA MORON**
T 045 750 0979
Sconto 10%
- AGRITURISMO LA TORRETTA**
T 379 246 1124
Sconto 10%
- B&B LE BIGNELE**
T 388 4066545
Sconto 5%
- LOCAZIONE TURISTICA DAL VECIO CARLI**
T 338 114 7402
Sconto 10%
- CORTE FROMIGAR**
T 348 095 6717
Sconto 10%
- VAL DI VENERE GLAMP HOUSE**
T 348 410 2974
Sconto 10%
- AGRITURISMO PORTAMI IN COLLINA**
T 349 101 4598
Sconto 10%

DOVE MANGIARE

- TRATTORIA CAPRINI**
T 045 750 0511
Pranza da noi!
Degusta i vini acquistati in cantina
- RISTORANTE GROTO DI CORGNAN**
T 331 2007499
Sconto 10%
- PASTICCERIA PERLA**
T 045 7501126
Un sacchettino di biscotti artigianali in omaggio per coloro che passeranno per colazione e iscritti al Val Polis.
- RISTORANTE QUINTOQUARTO**
T 327 720 6685
Ogni 50 euro di consumazione una Bottiglia di rosso IGT Qu in omaggio.
- RISTORANTE AL TESORO**
T 045 754 5172
Menù degustazione dedicato 25€ (bevande escluse).
- RISTORANTE VALPOLICELLA**
T 045 750 0088
Pranza da noi!
Degusta i vini acquistati in cantina