

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 in e bike 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.



BIKE & WINE TOUR

Servizio gestito da
Itinera Bike & Travel e Valpolicella e-motions

Vieni ad esplorare la Valpolicella!

Immergiti nella bellezza della Natura, un'occasione unica per scoprire questa affascinante regione!

INFO E PRENOTAZIONI:

+39 328 0280 174 - www.itinerabike.com

+39 342 022 6438 - www.valpolicella e-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 via e-bike 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.



WALK & WINE TOUR

Per coloro che preferiscono camminare, saranno disponibili percorsi dedicati che conducono attraverso i suggestivi vigneti e i borghi storici della Valpolicella.

INFO E PRENOTAZIONI:

Tel. 342 022 6438 (Gianluca)

VALPOLICELLA

SUI COLLI DELLE STRADE DEL VINO

DOMENICA 24 MARZO

DALLE ORE 10:00 ALLE 18:00

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

30€ CALICE E TRACCOLLA
COMPRESI

INFO E PREVEDITA BIGLIETTI

+39 346 3202167

INFOVALPOLICELLA.IT/COLLI-VENETI

EVENTI E INIZIATIVE ▶
COLLEGATE



NEOINCOMUNICAZIONE



info@stradadelvinovalpolicella.it

www.stradadelvinovalpolicella.it



STRADA
DEL VINO
VALPOLICELLA



GIORNATA REGIONALE



STRADA
DEL VINO
VALPOLICELLA
stradadelvinovalpolicella.it

MIZZON

Via Quar, 23
San Pietro in Cariano

Vini in degustazione: Valpolicella DOC, Valpolicella Ripasso Superiore DOC.
Proposta gastronomica: Panino imbottito con salame + Calice di Valpolicella Ripasso Superiore DOC 9€, Tris di Formaggi della Lessinia + Calice di Recioto della Valpolicella DCG 12€, Tris di Cioccolati + Calice di Amarone della Valpolicella DCG 14€.

TENUTE FASOLI LORENA

TERRENI BIOLOGICI
Vicolo Giacomo Matteotti, 7
Sant'Ambrogio di Valpolicella

Vini in degustazione: Valpolicella Classico Doc Bio 2021e Valpolicella Classico Superiore Doc 2017 Limited Edition.
Proposta gastronomica: Tagliere di salumi e formaggi tipici del territorio 8€, Gnocchi con vellutata di Monte Veronese e tartufo del Baldo 8€, Polpette di fagioli e melanzane con hummus di ceci alla paprika affumicata (vegan) 8€.

NOVAIA

AZIENDA BIOLOGICA
Via Novaia,1
Marano di Valpolicella

Vini in degustazione: Valpolicella Classico DOC Bio e Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC Bio Classico Superiore Ripasso.
Proposta gastronomica: in collaborazione con Valentino Marconi Sant'Anna d'Alfaedo: panino con soppressa tipica della Valpolicella (in alternativa con Monte Veronese stagionato) 3€.

MARCO COTTINI

Via Casetta, 11/B
Fumane

Vini in degustazione: Valpolicella Classico Superiore DOC 2020 e "I Creari" Ripasso Classico DOC 2018
Proposta gastronomica: Tagliere di salumi e formaggi del territorio con pane/grissini 10€.

NEPOSVILLAE

Via Rita Rosani, 1
Negrar di Valpolicella

Vini in degustazione: Valpolicella classico superiore, Valpolicella ripasso classico superiore.
Proposta gastronomica: Tagliere della Valpolicella con salumi e formaggi tipici 12€.

CORTE MARTINI

Via Martini, 3
Torbe di Negrar di Valpolicella

Vini in degustazione: Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2017, Amarone della Valpolicella Classico 2017.
Proposta gastronomica: In collaborazione con Trattoria Caprini e Laboratorio Caprini: Lasagnette al ragù della Pierina 10€, Trippa alla Parmigiana 10€, Polenta e salame/pancetta/formaggio 10€, Crostata alla marmellata 4€, Acqua/caffè 1€.

FLATIO

Via Cariano, 20
San Pietro in Cariano

Vini in degustazione: Valpolicella Classico Superiore e Amarone della Valpolicella Classico.
Proposta gastronomica: Piatto di arrostiti 7€, Panino con salame 5€ e Panino con cotichino 5€.

LE BIGNELE

Via Biniele, 4
Marano di Valpolicella

Vini in degustazione: Valpolicella Classico e Valpolicella Ripasso Classico Superiore.
Proposta gastronomica: Crostata di Ciliegia di nostra produzione, per non farci mancare nulla, in collaborazione con le ragazze del Food truck 616: Polenta e funghi, Polpette di manzo al barbecue con nachos... e molto altro a 10€.

TALESTRI

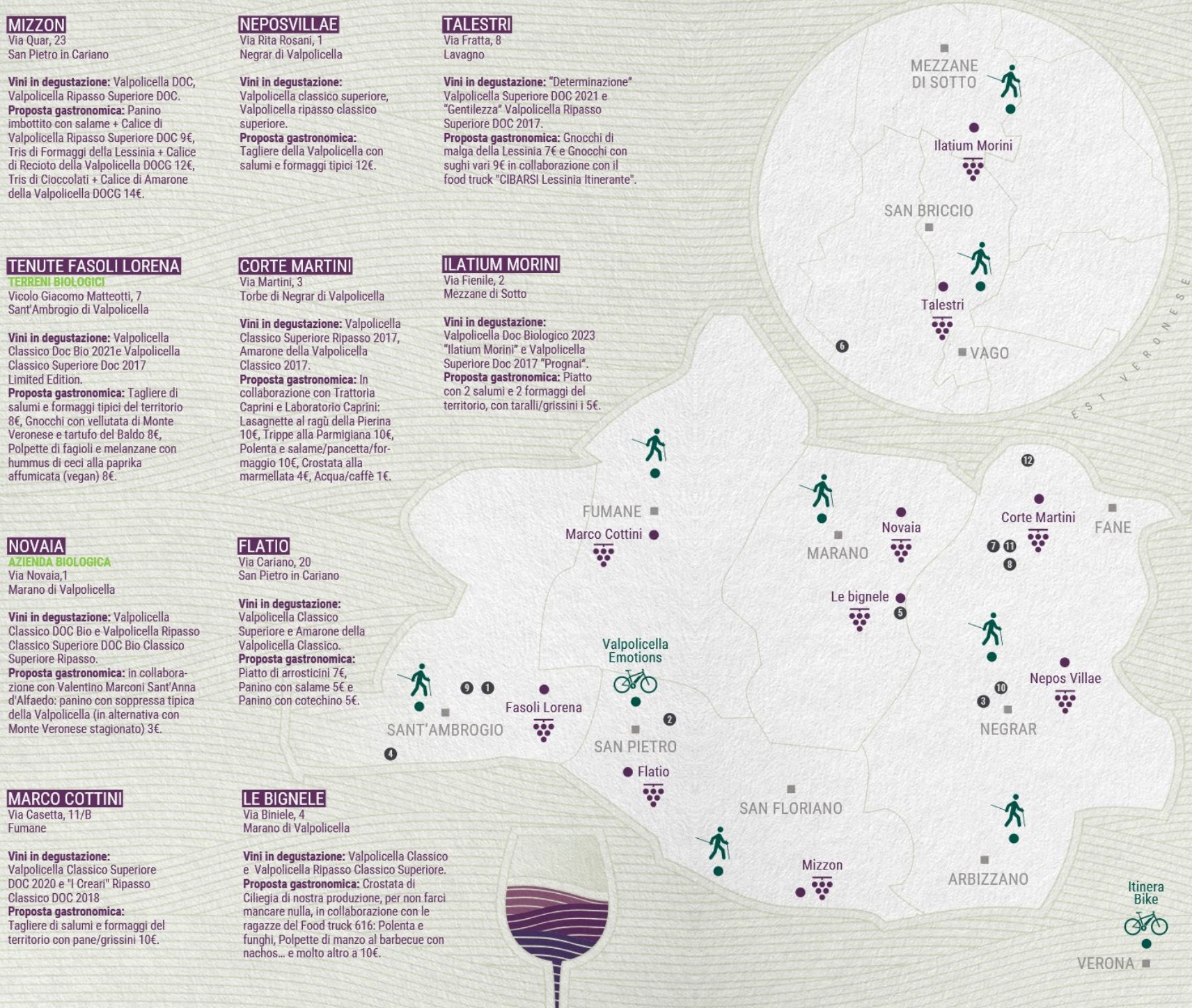
Via Fratta, 8
Lavagno

Vini in degustazione: "Determinazione" Valpolicella classico superiore, Valpolicella Ripasso Superiore DOC 2017.
Proposta gastronomica: Gnocchi di malga della Lessinia 7€ e Gnocchi con sughi vari 9€ in collaborazione con il food truck "CIBARSI Lessinia Itinerante".

ILATIUM MORINI

Via Fienile, 2
Mezzane di Sotto

Vini in degustazione: Valpolicella Doc Biologico 2023 "Ilatium Morini" e Valpolicella Superiore Doc 2017 "Prognai".
Proposta gastronomica: Piatto con 2 salumi e 2 formaggi del territorio, con taralli/grissini 15€.



DOVE DORMIRE

- 1 ANTICO CASALE BERGAMINI**
T 045 68 31 546
Sconto 10%
- 2 HOTEL VALPOLICELLA**
T 045 941 045
Sconto 10%
Sulla migliore tariffa disponibile.
- 3 HOTEL VILLA MORON**
T 045 750 0979
Sconto 10%
- 4 B&B A CASA DI TOM**
T 333 777 7373
Sconto 15%
- 5 B&B LE BIGNELE**
T 388 4066545
Sconto 10%
- 6 AGRITURISMO PORTAMI IN COLLINA**
T 349 1014598
Propone una degustazione del suo olio EVO con abbinamenti gastronomici.
- 7 B&B DORMIRE ALLA RUOTA**
T 334 7556877
Sconto 5%

DOVE MANGIARE

- 8 TRATTORIA CAPRINI**
T 045 750 0511
Pranza da noi!
Degusta i vini acquistati in cantina
- 9 RISTORANTE GROTO DE CORGNAN**
T +39 331 2007499
Sconto 10%
- 10 PASTICCERIA PERLA**
T 045 7501126
Brioche vuota in omaggio per tutti partecipanti che berranno il caffè!
- 11 RISTORANTE ALLA RUOTA**
T 045 752 5605
Degusta i vini acquistati in cantina.
- 12 RISTORANTE AL TESORO**
T 045 754 5172
Menù degustazione dedicato 25€ (bevande escluse).