DOVE MANGIARE

2 TRATTORIA ALLA RUOTA
Via Proale, 6 - Negrar di Valpolicella
T 045 752 5605
Consente di portare le bottiglie comprate al Val Polis Cellae

3 RISTORANTE AL TESORO
Via Fiorita 1 - Sant'Anna D'alfaedo
T 045 754 5172
Menù degustazione che comprende due territori: Lessinia e Valpolicella.

1 TRATTORIA CAPRINI
Via Zanotti, 9 - Torbe di Negrar
T 045 750 0511
PRANZA DA NOI
Consente di portare le bottiglie comprate al Val Polis Cellae

16 RISTORANTE VALPOLICELLA
Via Malanchini, 2 - 37024 Torbe di Negrar
T 045 750 0088
PRANZA DA NOI
Consente di portare le bottiglie comprate al Val Polis Cellae

4 CORTE VERZÈ
Località Cambran, 5
Cazzano di Tramigna
T 045 782 0855
SCONTO 10%

DOVE DORMIRE

6 ANTICO CASALE BERGAMINI
Via Stazione Vecchia, 764
Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 045 68 31 546
SCONTO 10%

7 CASA DAL VECIO CARLI
Via Santi, 6
Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 338 114 7402
T 340 607 5786
SCONTO 10%

8 VILLA MORON
Via Moron, 28 - Negrar
T 045 750 0979
SCONTO 10%
(per le date del 12-13/10/2024)

9 HOTEL VALPOLICELLA
Via L. Beethoven, 3
San Pietro in Cariano
T 045 77 02 382
SCONTO 15%

10 HOTEL VILLA QUARANTA
Via Ospedaletto, 57
Ospedaletto di Pescantina
T 045 67 67 300
SOGGIORNO SCONTATO

11 AGRITURISMO PORTAMI IN COLLINA
Via Municipio 45/A
San Martino Buon Albergo
T 349 101 4598
SCONTO 15%

12 B&B A CASA DI TOM
Via Brennero 20
Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 333 777 7373
SCONTO 15%

13 COUNTRY HOUSE VERDEOLIVO 1876
Via San Giovanni di Dio
Mezzane di Sotto
T 333 777 7373
SCONTO 5%

14 B&B LA TERRAZZA IN COLLINA
Via Sengele, 9 - Mazzurega
T 349 414 7399
SCONTO 15%

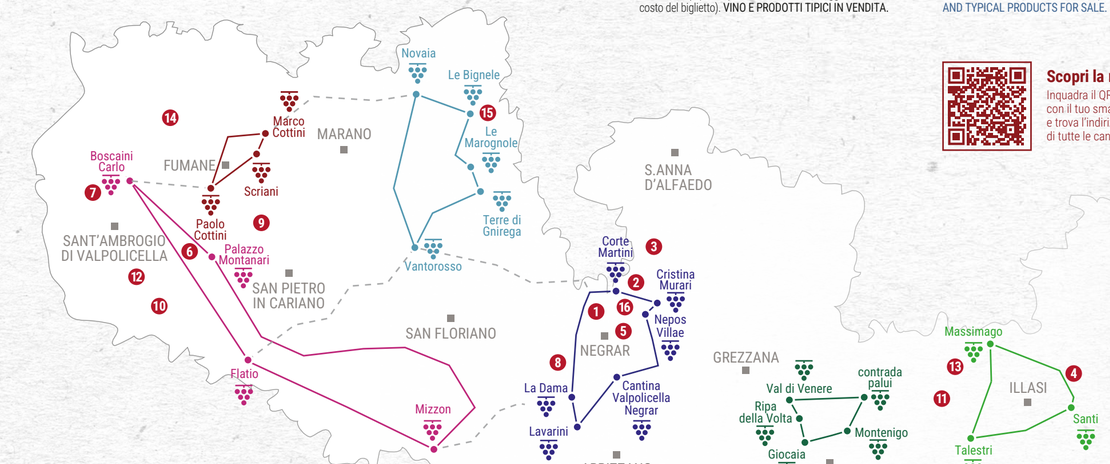
15 ALLOGGIO AGRITURISTICO LE BIGNELE
Via Biniele 4 - Valgatara
T 349 414 7399
SCONTO 5%

COLAZIONI

5 PASTICCERIA PERLA
Piazza Vittorio Emanuele, 28
Negrar di Valpolicella
T 045 750 1126

Un sacchettino di biscotti artigianali in omaggio a tutti i partecipanti dell'evento.

VAL POLIS CELLAE



INFO E ACQUISTO BIGLIETTI
+39 346 320 2167
www.infovalpolicella.it/valpoliscellae

info@stradadelvinovalpolicella.it | www.stradadelvinovalpolicella.it

COME FUNZIONA
Val Polis Cellae quest'anno offre sei percorsi che seguono le Vallate della Valpolicella!! Si potranno acquistare i biglietti d'ingresso (35€ per persona; gratuito per bambini fino ai 12 anni) solo on line. Il giorno dell'evento il turista dovrà recarsi nella cantina scelta e ritirare il bicchiere e la sacca portabicchiere e iniziare il suo tour in auto privata. Il biglietto è valido per tutti i percorsi, quindi con lo stesso biglietto il turista può visitare tutte le aziende partecipanti all'evento.

ARTE E VINO
Ogni azienda offre una degustazione dei propri vini, una visita guidata in cantina e una mostra d'arte, mantenendo vivo il connubio arte, vino, gastronomia e territorio. Quasi tutte le opere d'arte esposte sono in vendita: in cantina ci si può rivolgere direttamente all'artista per informazioni. Alcune cantine mettono a disposizione anche un piatto caldo, proposto in partnership con un'altra azienda della zona (il piatto potrà avere un costo aggiuntivo, escluso dal costo del biglietto). **VINO E PRODOTTI TIPICI IN VENDITA.**

ABOUT
Val Polis Cellae this year offers six itineraries that follow the Valleys of Valpolicella!! You can buy your entrance ticket (35€ per person; free for kids under 12) only online.
On the day of the event you will have to go to the chosen winery and collect the glass and the cup holder and start touring in your private car!
The ticket is valid for all the itineraries so, with the same ticket, you can visit all the wineries that take part to the event.

ART AND WINE
Every company offers a wine tasting, a visit to the winery and an art exhibition, thus creating that bond between art, wine, gastronomy and territory. Almost all the artworks are for sale: you will find an artist in each winery and will be able to ask for any information. Some wineries will have a food proposal for the day, in partnership with another local company (this might have an extra cost, not included in the ticket purchased for the tour). **WINE AND TYPICAL PRODUCTS FOR SALE.**

Scopri la mappa!
Inquadra il QR Code con il tuo smartphone e trova l'indirizzo di tutte le cantine.

NEGRI COMUNICAZIONE

VAL POLIS CELLAE 2024

Domenica 13 Ottobre orario 10:00-18:00



6 PERCORSI

E' TEMPO DI VENDEMMIA, VIENI A SCOPRIRE LE CARATTERISTICHE DELL'AMARONE NELLE DIVERSE VALLATE DELLA VALPOLICELLA E METTILE A CONFRONTO!

ITINERARIES

IT'S HARVEST TIME, COME AND DISCOVER THE CHARACTERISTICS OF AMARONE IN THE DIFFERENT VALLEYS OF VALPOLICELLA AND COMPARE THEM!

35 euro [A PERSONA] PER PERSON
CALICE E TRACOLLA COMPRESI
INCLUDING WINE GLASS

INFO E ACQUISTO BIGLIETTI
+39 346 320 2167
www.infovalpolicella.it/valpoliscellae

Regione Veneto Strade del Vino e dei prodotti tipici
Valpolicella infovalpolicella.it
Strada del Vino Valpolicella
stradadelvinovalpolicella.it

FUMANE

SCRIANI
Via Ponte Scrivan, 7
Fumane
T 045 683 9251

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore e Amarone della Valpolicella DOCG Classico.
Proposta gastronomica: Grissini misti.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Federica Zanetti dell'Ass. "La Macia de Color".

PAOLO COTTINI
Via San Micheletto 3
Fumane
T 045 223 3198

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico DOC e Ripasso della Valpolicella Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica:
In collaborazione con Girelli 1933: piatto cotechino e pearà 5€ e tagliere di formaggi e salumi 10€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Irgen Dilo, arte contemporanea.

COTTINI MARCO
Via Casetta, 11/B
Fumane
T 342 805 9075

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico Superiore DOC 2020 e "I Creari" Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2018.
Proposta gastronomica: Taglieri di salumi e formaggi locali 10€.
In collaborazione con "Via del Lago prodotti pugliesi": panzerotto pugliese 3,50€ e pasticciotto leccese 2,50€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Calici incisi a mano di Veronica Megali Chikkeriart, dell' Ass. "La Macia de Color".

MARANO DI VALPOLICELLA

LE BIGNELE
Via Biniele, 4
Valgatara, Marano di Valpolicella
T 045 775 5061

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico DOC 2023 e Valpolicella Ripasso Classico superiore DOC 2020.
Proposta gastronomica: In collaborazione con "La Frittoria": arrosticini di carne e di pesce 5€, cartocci di verdure e molto altro a partire da 4€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Flavia Collalti.

LE MAROGNOLE
Via Marognole, 7
Marano di Valpolicella
T 349 256 9347

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico DOC e Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: Pasta e fagioli 9€, carne salà con funghi trifolati 10€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Massimo Stellini (scultore del legno), Gabriella Sternatia (pittrice), Elisabetta Tellini (pittrice), Valeria Venturini (pittrice).

NOVAIA
CANTINA BIOLOGICA
Località Via Novaia 1
Marano di Valpolicella
T 340 776 6613

EVENTO
Valpolicella DOC Classico e Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso.
Proposta gastronomica:
In collaborazione con Sant'Anna d'Alfaedo: "Panino con Soppressa tipica della Valpolicella (in alternativa con Formaggio locale della Lessinia)" 3€
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Alberto Zardini

TERRE DI GNIREGA
CANTINA BIOLOGICA
Via Gnirega, 7
Valgatara, Marano di Valpolicella
T 333 770 1122

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico Biologico 2020 e Recioto Classico Biologico 2018 in abbinamento con pane e olio prodotti dalla cantina.
Proposta gastronomica: In collaborazione con Michele di Black Sheep Raw - Vegan Lab & Bistrot (TN): Bruschettona con pane della farina di Terre di Gnirega, pomodorini confit, basilico e olive leccino 3,5€, arancino di riso con vegmozzarella di anacardo e ragù di lenticchie 4€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Giorgio Cortivo.

VANTOROSSO
Via Badin, 16
Valgatara, Marano di Valpolicella
T 335 531 7496

EVENTO
Degustazione vini: Ripasso e Amarone.
Proposta gastronomica:
Focaccia, porchetta e provola affumicata a 15€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Claudio Tonoli dell'Ass. "La Macia de Color".

NEGRAR DI VALPOLICELLA

LA DAMA VINI
CANTINA BIOLOGICA
Via G. Quintarelli, 39
San Vito di Negrar
T 045 600 0728

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico Doc Blò e il Valpolicella Superiore Ripasso Classico Doc Bio.
Proposta gastronomica: Piatto di degustazione di 5 cicchetti veneti €9 (incluso un calice di Valpolicella Classico). Tagliere della Valpolicella con salumi e formaggi tipici €12 (incluso un calice di Valpolicella Ripasso). Shirsolona accompagnata da calice di Recioto della Valpolicella o grappa di vinacce di Amarone €10.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Anna Dal Canale.

CORTE MARTINI
Via Martini, 3 - Torbe
T 348 323 2050

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018 e Amarone della Valpolicella Classico 2017
Proposta gastronomica:
In collaborazione con Trattoria Caprini e Laboratorio Caprini:
Lasagnette al ragù/pomodoro 10€, trippe alla parmigiana 10€, pasticcio ai carciofi 10€, polenta, salame, pancetta e Monte Veronese 10€, pisota con l'uva 4€ caffè 1€, acqua 1€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Stefania Frigo.

AZIENDA AGRICOLA CRISTINA MURARI
Via San Rocco, 3
Negrar di Valpolicella
T 339 390 6610

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico e Valpolicella Ripasso
Proposta gastronomica:
Trippe in brodo con calice di Valpolicella Classico 10€,
"codeghin e peará" con calice di Valpolicella Classico Superiore 10€,
"pisota con l'ua" e calice di Recioto 6€,
patatine fritte 5€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Luke Red tattoo artist.

CANTINA VALPOLICELLA NEGRAR
Via Cà Salgari, 2 Negrar di Valpolicella
T 045 601 4300

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella DOC Classico e "La Casetta" Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore.
Proposta gastronomica: In collaborazione con 616n Drink & Food truck, piatti unici da 10€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Calligrafia con Giube Signs e Ceramiche di Francesca Dixi, ore 11:00 e 15:00 live performance.

NEPOS VILLAE
Via Rita Rosani, 1
Negrar di Valpolicella
T 329 534 5126

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella classico superiore e Valpolicella ripasso classico superiore.
Proposta gastronomica:
Taglieri di salumi e formaggi tipici al prezzo di 12€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Mara Isolani dell'Ass. "La Macia de Color".

LAVARINI
Via Casa Zamboni, 4
Negrar di Valpolicella
T 045 751 3074

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Superiore "Petrinus" DOC
e Valpolicella Ripasso Superiore DOC
Proposta gastronomica: Taglieri salumi e formaggi tipici (consigliato per due persone) 22€, tortellini di Valeggio con burro e salvia 12€, cicchetti vegetariani 5€, torta frolla con calice di Recioto della Valpolicella DOCG € 8.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Luciano Residori dell'Ass. "La Macia de Color".

ILLASI/MEZZANE/LAVAGNO

SANTI
Via Ungheria, 33
Illasi
T 045 652 9068

EVENTO
Degustazione vini: Santico Amarone della Valpolicella DOCG, Solane Valpolicella Superiore Ripasso Doc.
Proposta gastronomica:
Taglieri di salumi e formaggi del territorio a 10€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Giovanna Ruffo ed Elena Castagnetti (pittrici).

TALESTRI
Via Fratta, 8
Lavagno
T 375 787 2540

EVENTO
Degustazione vini: "Determinazione" Valpolicella Superiore DOC e "Gentilezza" Valpolicella Ripasso Superiore DOC
Proposta gastronomica:
DiVino Hamburger con riduzione di Valpolicella + 1 calice di Amarone €16, hamburger tradizionali e vegan da €8 in collaborazione con il Food Truck Peach Burger.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Maria Cavaggioni (Pittrice).

MASSIMAGO
Via Giare, 11
Mezzane di sotto
T 342 660 4566

EVENTO
Degustazione vini: "Profasio" Valpolicella Superiore DOC e "Conte Gastone" Amarone della Valpolicella DOCG.
Proposta gastronomica: Taglieri di salumi e formaggi €15.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Lorenza Pellini dell'Ass. "La Macia de Color".

SAN PIETRO IN CARIANO/SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA

PALAZZO MONTANARI
Via Bure Alto 11
37029 Bure
T 351 789 4309

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella DOC Classico 2021 e Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore 2020.
Proposta gastronomica: Taglieri di Salumi e Formaggi locali €15 a persona.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Mariangela Milan dell'Ass. "La Macia de Color".

MIZZON
Via Quar, 23
San Pietro in Cariano
T 045 772 5705

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella DOC e Valpolicella Ripasso Superiore DOC.
Proposta gastronomica:
In collaborazione con l'Associazione La Vigna di Negrar: Valponcelli - I tortelli della Valpolicella all'Amarone e Cinghiale 10€ e Piatto di Coppa Affinata in Amarone con Rucola e Monte Veronese - 10€
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Gruppo Hiperrealism (8 Artisti) e Ribes Nero di Giulia Dal Bosco.

FLATIO
Via Cariano, 20
San Pietro in Cariano
T 340 259 6972

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Classico Superiore 2021 e Amarone Classico 2017.
Proposta gastronomica:
Salame, formaggio e polenta abbrustolita 10€ a persona.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Marisa Spinelli.

BOSCAINI CARLO
Via Sengia, 15
Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 045 773 1412

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso 2020, Amarone Della Valpolicella DOCG 2017.
Proposta gastronomica: Assaggi di salumi e formaggi €5.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Daniela Pippa dell'Ass. "La Macia de Color".

VERONA/GREZZANA

CONTRADA PALUI
Via Caiò snc
Verona
T 349 213 9518

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella DOC Superiore 2022 "graspo alto" e Valpolicella DOC Superiore 2021 "campo selce".
Proposta gastronomica: In collaborazione con il laboratorio gastronomico Fuori Cucina: pastrami d'oca con cavolo cappuccio marinato e rafano fresco 10€, pulled di agnello di razza brogna, con curry di melanzane e arachidi 10€ e involtini di foglie di vite ripieni di riso e verdura di stagione con maionese all'aglio nero 6€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Alice Anti dell'Ass. "La Macia de Color".

RIPA DELLA VOLTA
CANTINA BIOLOGICA
Via Villa Vendri, 42/B
Vendri, Verona
T 045 839 4630

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Superiore Bio DOC e Valpolicella Ripasso Bio DOC.
Proposta gastronomica:
In collaborazione con l'Azienda Agricola Mercanti focacce con prodotti selezionati 8€, tagliere di salumi, giardiniera e focacce 12€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Erika Tacchella.

AZIENDA AGRICOLA VAL DI VENERE
Via Pantheon, 63
Verona
T 348 410 2974

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella Doc Rosso di Sara e Ripasso Superiore 2022.
Proposta gastronomica: Taglieri con formaggi e salumi della Lessinia, verdure di stagione e prodotti sfiziosi della zona accompagnati da Olio Evo Bio della casa.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Carlo Brunelli. Da Via Vendri raggiungeremo le Glamp House ed il Bio Lago, passeggiando tra gli oliveti e tra le opere dell'artista.

MONTENIGO
TERRENI BIODINAMICI, VINI BIODINAMICI E NATURALI
Via delle Rive, 3A
Montorio
T 392 149 2330

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella DOC e Amarone della Valpolicella DOCG.
Proposta gastronomica:
Cicchetti vari a 1,50€ cadauno.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Franco Pezzo.

GIOCAIA
CANTINA BIOLOGICA VINI NATURALI
Via Ponte Verde, 6G
Verona
T 348 4132200

EVENTO
Degustazione vini: Valpolicella 2023 "il Base" e Valpolicella Superiore 2019 "Vigna Monte Preafitta".
Proposta gastronomica: Taglieri.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Giovanni Lora.

SCOPRI ALCUNE DELLE NOSTRE INIZIATIVE



IL VINO È MUSICA.
VIVI UNA SERATA UNICA TRA LE COLLINE DELL' AMARONE.

terra di colori



CONOSCERE LA VALPOLICELLA.
SCOPRI TANTI ITINERARI CON LE GUIDE.



SCOPRI LA VALPOLICELLA GIFT CARD.
ACQUISTA O REGALA UNA DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI MIGLIORI VINI.

Un Calice di Storia



UN TUFFO NELLA STORIA
DEGUSTANDO I VINI DEL TERRITORIO.