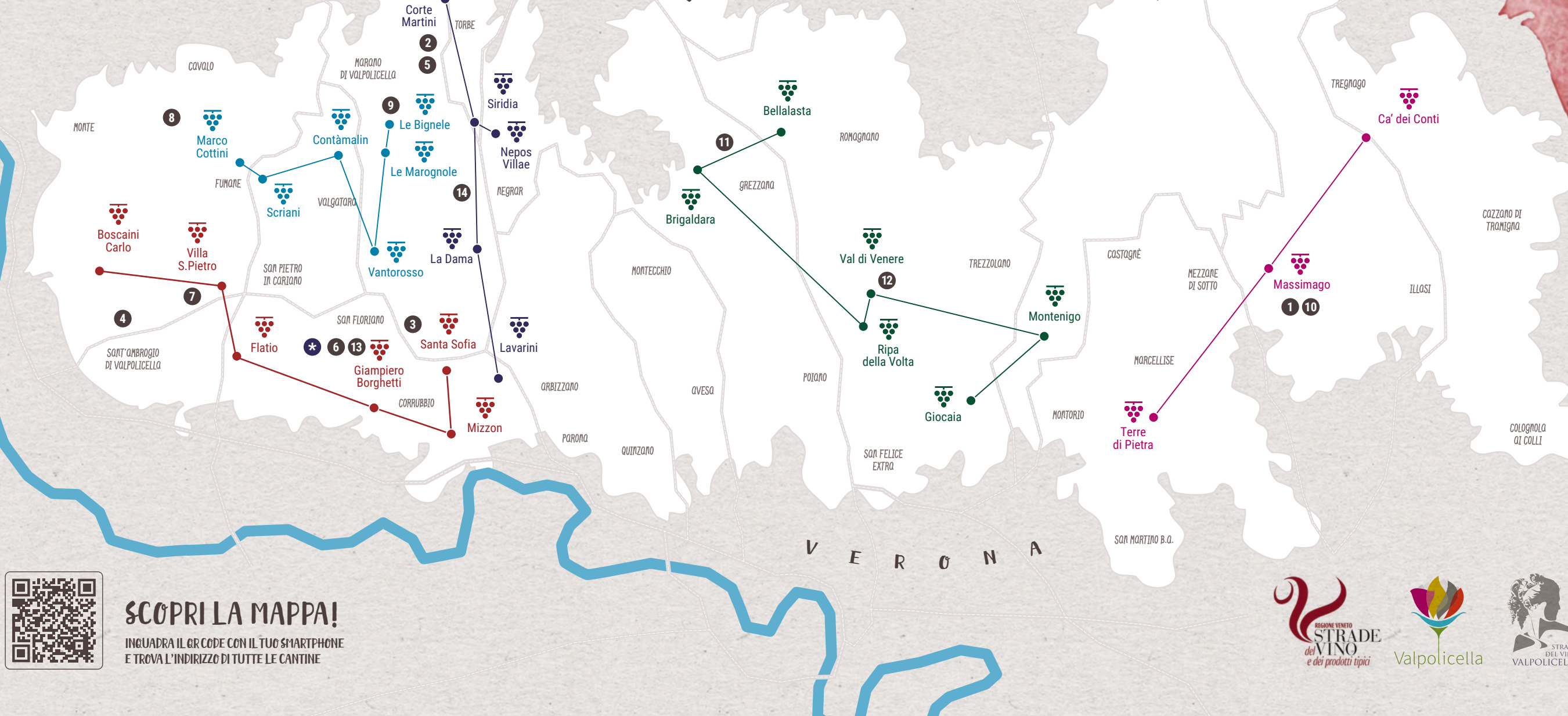


VALPOLIS CELLAE



COME FUNZIONA

Val Polis Cellae propone sei percorsi attraverso le vallate della valpolicella. I biglietti, acquistabili solo online, costano 35 € a persona e sono gratuiti per i bambini fino a 12 anni. Il giorno dell'evento, i partecipanti dovranno recarsi nella cantina scelta, ritirare calice e sacca portabicchiere e iniziare il tour con la propria auto. Il biglietto è valido per tutti i percorsi e consente di visitare tutte le aziende partecipanti. Ogni cantina propone degustazioni, visite guidate e mostre d'arte, valorizzando il legame tra vino, gastronomia, arte e territorio. Molte opere esposte sono acquistabili direttamente dagli artisti. Alcune aziende offriranno anche un piatto caldo, realizzato con produttori locali e disponibile con eventuale costo aggiuntivo. Saranno inoltre in vendita vini e prodotti tipici.

HOW IT WORKS

Val polis cellae offers six routes through the valleys of valpolicella. Tickets are available online only, cost €35 per person, and are free for children up to 12 years old. On the day of the event, visitors must go to their chosen winery, collect their wine glass and glass holder bag, and begin the tour using their own car. The ticket is valid for all routes and allows access to every participating winery. Each winery offers wine tastings, guided cellar tours, and art exhibitions, celebrating the connection between wine, food, art, and the local area. Many of the artworks on display can be purchased directly from the artists. Some wineries will also offer a hot dish, created in partnership with local producers and available at an additional cost. Wines and local products will also be available for purchase.

* ESPERIENZA EXTRA

Oltre alle degustazioni potrai partecipare ad un'esclusiva esperienza presso LABFURIA. Dal vino alla crema: entra nel nostro laboratorio cosmetico. Un viaggio dietro le quinte per scoprire come nasce una crema viso al vino, dalla materia prima alla formulazione. Insieme alla nostra chimica, imparerai anche a leggere l'INCI e a conoscere più da vicino il mondo della cosmetica.

2 appuntamenti esclusivi: ore 11:00 e ore 15:00
Da prenotare al numero 0457704701 int 2.
Via Edison 8, San Pietro in Cariano (VR)

INFO@STRADELVINOVALPOLICELLA.IT
WWW.STRADELVINOVVALPOLICELLA.IT



NEOIN COMUNICAZIONE

VALPOLIS CELLAE

5 PERCORSI • 26 CANTINE

domenica **11**
OTTOBRE

E' TEMPO DI VENDEMMIA, DALLE 10 ALLE 18 VIENI A SCOPRIRE LE CARATTERISTICHE DELL'AMARONE NELLE DIVERSE VALLATE DELLA VALPOLICELLA E METTILE A CONFRONTO!

IT'S HARVEST TIME, FROM 10 TO 18 COME AND DISCOVER THE CHARACTERISTICS OF AMARONE IN THE DIFFERENT VALLEYS OF VALPOLICELLA AND COMPARE THEM!

A PERSONA **35€** PER PERSONA

INFO E ACQUISTO BIGLIETTI
+39 346 320 2167
WWW.INFOVALPOLICELLA.IT/VALPOLISCELLAE



SCOPRI LA MAPPA!

INGUADRA IL QR CODE CON IL TUO SMARTPHONE E TROVA L'INDIRIZZO DI TUTTE LE CANTINE



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 BIO Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC "Ripensia".
Proposta gastronomica: Polenta e funghi o formaggio con un calice di Valpolicella Classico DOC BIO 10€.
Piatto salumi e formaggi con un calice di Valpolicella Ripasso Classico Superiore Doc BIO 12€. Merenda del contadino: panino e un calice di Recioto della Valpolicella Classico DOCG BIO 9€. Cicchetti Veneti e un calice di Valpolicella Classico DOC BIO 10€.
Sbrisolona con un calice di Recioto della Valpolicella Classico DOCG BIO 9€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Carolina Scardonì
Associazione La Macia de Color

CORTE MARTINI CANTINA BIOLOGICA

Via Martini 3 - Torbe
T 348 323 2050

EVENTO

Degustazione vini: Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2017 Valpolicella Classico Superiore DOC 2021 o 2022 BIO.
Proposta gastronomica: in collaborazione con Laboratorio Caprini: Trippa alla parmigiana 12€. Lasagnette al ragu' o pomodoro 12€. Pasticcio ai carciofi 12€. Polenta, salame, pancetta, giardiniera e formaggio Monte Veronese 12€. Pisota con l'uva 4€. Acqua, caffè 1€
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Stefania Frigo

NEPOS VILLAE

Via Rita Rosani 1
Negrar di Valpolicella
T 329 534 5126

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico Superiore 2019, Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2018.
Proposta gastronomica: Tagliere di salumi e formaggi tipici 12€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Luciano Residori
Associazione La Macia de Color

SIRIDIA

Via Ca' Righetto 8
Negrar di Valpolicella
T 376 127 5992

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico DOC 2022, Valpolicella Classico Superiore DOC 2020.
Proposta gastronomica: Tagliere di salumi e formaggi tipici (consigliato per due persone) 23€. Tortellini di Valeggio con burro e salvia 12€. Cicchetti vegetariani 8€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Anna dal Pezzo

LAVARINI

Via Casa Zamboni 4
Negrar di Valpolicella
T 045 751 3074

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Superiore DOC, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: Tagliere salumi e formaggi tipici (consigliato per due persone) 23€. Tortellini di Valeggio con burro e salvia 12€. Cicchetti vegetariani 8€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Anna Balestrieri (Scultrice)



AVVISO IMPORTANTE

PRESENTANDO QUESTO DEPLIANT
IN OGNI CANTINA, SI AVRÀ LA
POSSIBILITÀ DI DEGUSTARE DUE
CALICI DEI VINI PROPOSTI.
CONSERVATELO QUINDI DURANTE
TUTTO L'EVENTO E MOSTRATELO
ALLA CANTINA IN CUI VI
TROVATE, LA QUALE SEGNERÀ I
VOSTRI ASSAGGI.



VERONA / GREZZANA

GIOCAIA CANTINA BIOLOGICA VINI NATURALI

Via Ponte Verde, 6G - Verona
T 348 4132200

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella DOC Superiore 2020 "Vigna Monte Preatitta", Valpolicella DOC 2024 "Il Base".
Proposta gastronomica: In collaborazione con "Fuori Cucina": Riso ingioiellato persiano con spezie, verdure arrostiti, uvetta, mandorle e salsa yogurt 7€. Pane pita con hummus alla rapa rossa, zucchine e cipolla in agrodolce 7€. Spiedo di pollo alla paprika affumicata con crema di melanzane e focaccia 7€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Anna Russo

MONTENIGO TERRENI BIODINAMICI, VINI BIODINAMICI E NATURALI

Via delle Rive 3A
Montorio
T 392 149 2330

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC
Proposta gastronomica: Cicchetti 2€. Carpaccio di carne salà con rucola e scaglie di grana 13€. Reciamisù 7€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Annamaria Grisi
Associazione La Macia de Color

AZIENDA AGRICOLA VAL DI VENERE

Via Vendri, 1/P
Verona
T 348 410 2974

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella "Rosso di Sara" 2022 e Ripasso Superiore 2023.
Proposta gastronomica: Tagliere di salumi e formaggi della Valpantena, miele millefiori, pinzimonio ed olio Bio 12€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Ernes Bertuzzo

RIPA DELLA VOLTA CANTINA BIOLOGICA

Via Villa Vendri 42/B
Verona
T 045 839 4630

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Valpantena Superiore, Valpolicella Ripasso Valpantena.
Proposta gastronomica: 10% di sconto sui taglieri e piatti dell'Agriturismo Trattoria della Ripa interna alla cantina. (su prenotazione o fino a disponibilità).
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Erika Tacchella e Samuele Bassani

BRIGALDARA PRESSO AGRITURISMO LOCANDA CASE VECIE

Via Casevecchie 8
Grezzana
T 328 014 7061

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Superiore "Case Vecie", Amarone della Valpolicella "Case Vecie".
Proposta gastronomica: 10% di sconto sul pranzo, con il nostro menù alla carta, presso l'Agriturismo Locanda Case Vecie.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Giulia Montemezzi

BELLALASTA CANTINA BIOLOGICA

Loc. Lastabella 83
Grezzana
T 340 417 7531

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella DOC e Amarone della Valpolicella DOC
Proposta gastronomica: Insalate di stagione 5€.
Taglieri km 0 12€
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Corinna Ferrarese (Pittrice)



DOVE MANGIARE

1 RISTORANTE MASSIMAGO - SCONTO 15%
Via Giare 11 - Mezzane di Sotto - T 342 660 45066

2 TRATTORIA CAPRINI
Via Zanotti 9 - Torbe di Negrar - T 045 7500511
Consente di portare le bottiglie comprate al Val Polis Cellae

3 RISTORANTE QUINTOQUARTO
Via della Contea 17 - San Pietro in Cariano - T 327 720 6685
Propone in omaggio ogni 50€ di consumazione una bottiglia di rosso IGT "QU"

4 GROTO DE CORGNAN - SCONTO 10%
Via Corgnan 41 - Sant'Ambrogio di Valpolicella - T 045 7731372

5 RISTORANTE VALPOLICELLA
Via Malanchini 2 - Torbe di Negrar - T 045 7500088
Consente di portare le bottiglie comprate al Val Polis Cellae

6 CASTRUM WINE BAR & BISTRO - SCONTO 20%
(Best of Wine Tourism 2025)
Via Castello 15 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
aperto dalle ore 17:00



DOVE DORMIRE

7 ANTICO CASALE BERGAMINI - SCONTO 10%
Via Stazione Vecchia 764 - Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 045 6831546

8 B&B LA TERRAZZA IN COLLINA - SCONTO 5%
Via Sengele 9 - Mazzurega - T 349 414 7399

9 B&B LE BIGNOLE - SCONTO 5%
Via Biniele 4 - Valgatarà - T 388 406 6545

10 MASSIMAGO WINE RELAIS - SCONTO 20%
Via Giare 11 - Mezzane di Sotto - T 342 660 45066

11 AGRITURISMO CA' DEL VOLO - SCONTO 10-15%
Via Monti Lessini 19 - Grezzana - T 347 905 1871
Lo sconto del 10% è valido su una notte.
Lo sconto del 15% su due o più notti.

12 VAL DI VENERE GLAMP HOUSE - SCONTO 15%
Via Pantheon 63 - Grezzana - T +39 348 410 2974

13 CASTRUM WINE RELAIS - SCONTO 20%
Via Castello 21 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)



COLAZIONI

14 PASTICCERIA PERLA - SCONTO 10%
Piazza Vittorio Emanuele, 28 - Negrar di Valpolicella
T 045 750 1126

SANT'AMBROGIO DI VALPOLICELLA / SAN PIETRO IN CARIANO

BOSCAINI CARLO

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

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Doc Classico Superiore Ripasso 2022 e Amarone della Valpolicella DOCG Classico 2021.
Proposta gastronomica: Piatto con salame, formaggio e acqua 7 €.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Pellini Elisabetta
Sternatia Gabriella

VILLA SAN PIETRO

Vai Poiano 2A - San Pietro in Cariano
T 045 6575392

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: in collaborazione con il Foodtruck 616n: Polpette di melanzane e menta con sugo al pomodoro 10€. Tortellino pop rock 10€. Frittatine cacio e pepe 10€. Polenta e funghi con scaglie di parmigiano 10€. Barchette di patate farcite con ragu' 12€. Baci di crostini con patè di fegatini e amarena 12€. Frittura di gamberi con salsa agrodolce 15€. Saranno disponibili anche opzioni vegane e gluten free.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Catia Stocco

AZ. AGR. BORGHETTI GIAMPIERO/CASTRUM

Via Belvedere 27 - San Pietro in Cariano
T 045 6850126

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella DOC e Ripasso Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: Panini con affettato e formaggio 2€. Lasagna classica o vegetariana 10€. Tagliere Smart 6€. Tagliere Castrum 10€. Tortelloni all'Amarone ripieni di brasato e riduzione al vino Castrum 12€. Ribs all'Amarone con patate al forno 16€. Sbrisolona veronese con riduzione di Recioto 5€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Serafino Rudari
Mostra di grafiche delle statue di Innocenzo Fraccaroli (1805-1882)

FLATIO

Via Cariano 20
San Pietro in Cariano
T 340 259 6972

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico Superiore DOC, Amarone della Valpolicella DOCG Classico.
Proposta gastronomica: Panino con salame 6€. Panino con cotechino 6€. Arrosticini 12€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Loretta Fedrigo

MIZZON

Via Quar 23
San Pietro in Cariano
T 045 772 5705

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella DOC, Valpolicella Ripasso Superiore DOC.
Proposta gastronomica: Associazione la Vigna propone: "Valponcelli" Tortelli della Valpolicella con pasta all'Amarone e ripieni di cinghiale conditi con burro e monte veronese 10€. Piatto di coppa Affinata in Amarone con rucola e Monte Veronese 10€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Mariano Dal Forno (Pittore)
Ribes Nero (Orafa)

SANTA SOFIA

Via Cà Dedè 61
San Pietro in Cariano
T 045 770 1074

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella DOC Classico 2025, Valpolicella Ripasso DOC Superiore 2023.
Proposta gastronomica: In collaborazione con il food truck spagnolo "Las Bravas": Patatas Bravas, Croquetas de Jamon, Pulpo Roll, Chorizo Dog e Paella. Disponibili anche opzioni vegetariane e vegane.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Serena Meneghetti

MARANO DI VALPOLICELLA / FUMANE

VANTOROSSO

Via Badin 16 Valgatarà
Marano di Valpolicella
T 335 531 7496

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC, Amarone della Valpolicella DOCG Classico.
Proposta gastronomica: Galletto e patate + calice di vino ripasso o Amarone 20€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
TonoliC
Bluvele con un'esperienza olfattiva e conoscitiva dei loro profumi di nicchia.

LE BIGNOLE

Via Biniele 4 Valgatarà
Marano di Valpolicella
T 045 775 5061

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: In collaborazione con "La Frittoria" arrostiti di carne e pesce 10€. Cartocci vari a partire da 4€. Degustazione di Amarone 2011 con cioccolato fondente 7€. Crostata con ciliegie di nostra coltivazione 4€. Acqua, caffè e grappa.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Flavia Colliati (Scultrice)

LE MAROGNOLE

Via Marognole 7 - Marano di Valpolicella
T 349 256 9347

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Superiore DOC, Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: Trippa alla parmigiana + calice Rosso Verona IGT "El Nane" 12€. Roast-Beef con insalata di champignon freschi + calice di Valpolicella Classico DOC 15€. Sbrisolona + calice di Recioto della Valpolicella Classico DOCG 6€. Monte Veronese mezzano + calice di Amarone della Valpolicella Classico DOCG 6€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Marco Beghini (Fotografo)

CONTRÀMALINI

Via Ravazzol 10
Marano di Valpolicella
T 045 6838177

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico Superiore DOC 2020 e il Valpolicella Ripasso Classico Superiore DOC 2018.
Proposta gastronomica: Tagliere di formaggi e salumi della tradizione veronese 10€. Tagliere di formaggi 10€. Panino con salame, pancetta o formaggio 4€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Benedetti Emanuela

SCRIANI

Via Ponte Scrivan 7
Fumane
T 045 683 9251

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso, Amarone della Valpolicella DOCG Classico.
Proposta gastronomica: Tagliere di salumi e formaggi + calice di Carpanè o Infinito 10€.
ARTISTI IN ESPOSIZIONE
Federica Zanetti
Associazione La Macia de Color

MARCO COTTINI

Via Casetta 11/B
Fumane
T 342 805 9075

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Classico Superiore DOC, "I Creari" Valpolicella Classico Superiore Ripasso DOC.
Proposta gastronomica: Tagliere di salumi e formaggi 12€. Panino salame o formaggio 5€. Sbrisolona con calice di passito bianco o rosso 8€. In collaborazione con "Via del Lago-Lazise" Panzerotto 3,5€ e Pasticciotto 2,5€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Daniela Bertelli
Associazione La Macia de Color



MEZZANE / SAN MARTINO BUON ALBERGO / TREGNAGO

TERRE DI PIETRA VINI NATURALI E PERMACULTURA

Via Arcandola, 4
San Martino Buon Albergo VR
T 328 084 9020

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Superiore 2017 "Mesal", Amarone della Valpolicella 2016 "Rosson".
Proposta gastronomica: Cucina vegetariana con le verdure del nostro orto.
MERCATINO ARTIGIANO
Creazioni uniche realizzate a mano da artigiani del territorio.

MASSIMAGO

Via Giare, 11
Mezzane di sotto
T 342 660 4566

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella BIO "Duca Fedele", Valpolicella Superiore DOC BIO "Profasio".
Proposta gastronomica: Sconto del 15% presso il ristorante massimo in cucina.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Doriano Lamberti
Associazione La Macia de Color

CA' DEI CONTI

Via degli Artigiani, 6
Cogollo di Tregnago
Tregnago VR
T 340 6200343

EVENTO

Degustazione vini: Valpolicella Superiore Ripasso "Ripaso" 2023 DOC, Amarone della Valpolicella "Tano" 2017 DOCG.
Proposta gastronomica: Pane con soppressa e formaggio 2€. Acqua da mezzo litro 1€.
ARTISTA IN ESPOSIZIONE
Massimo Tosi
Associazione La Macia de Color

DOMENICA
15
NOVEMBRE



ACQUISTA ORA
IL TUO BIGLIETTO
SCONTATO

