



DOVE MANGIARE

- 1 **MERCI BEAU COUP**
T 320 720 4264
Sconto 20%
- 2 **RISTORANTE VALPOLICELLA**
T 045 750 0088
Sconto 10%
- 3 **TRATTORIA CAPRINI**
T 045 750 0511
Pranza da noi!
Degusta i vini acquistati in cantina.
- 4 **RISTORANTE QUINTOQUARTO**
T 327 720 6685
Ogni 50€ di consumazione una bottiglia di rosso IGT in omaggio.
- 5 **RISTORANTE GROTO DE CORGNAN**
T 045 773 1372
Sconto 10%

- 12 **AGRITURISMO LOCANDA CASE VECIE**
T 045 8536419
Sconto 10% sul menù alla carta



DOVE DORMIRE

- 6 **ANTICO CASALE BERGAMINI**
T 392 878 7404
Sconto 10%
- 7 **DOLCEVISTA VALPOLICELLA**
T 344 410 0272
Sconto 10%
- 8 **AGRITURISMO IGINO**
T 351 434 3283
Sconto 10%
- 9 **B&B MIMOSA E LILLÀ**
T 349 171 9809
Sconto 5% per 2 notti
- 10 **CORTE ODORICO WINE RELAIS**
T 333 443 3314
Sconto 10%



COLAZIONI

- 11 **PASTICCERIA PERLA**
T 045 7501126

Un sacchettino di biscotti artigianali a chi passa in pasticceria per la colazione, ed è iscritto al By Byke.

NON PERDERTI IL PROSSIMO EVENTO FIVI ACQUISTA ADESSO IL TUO BIGLIETTO SCONTATO!

Mostra mercato, degustazioni e acquisto dei vini nel centro storico di Verona.



il Sabato del **2 MAGGIO**
duemilaventisei
VIGNAIOLO VERONA

COME FUNZIONA

Durante la giornata del 18 aprile, 17 cantine del territorio apriranno le loro porte ai ciclisti per far degustare i loro vini, dare la possibilità di fare una visita della cantina e assaporare dei prodotti tipici del territorio. Ma quello che caratterizza questo evento è la bicicletta! Infatti l'unico mezzo consentito per girare le cantine durante questa giornata sarà la bicicletta!

Ti verrà fornita la traccia gps del percorso che tocca le cantine (per questo è consigliata l'uso di una powerbank per il cellulare), in modo da poter girare in autonomia e vivere la meraviglia del nostro territorio!

Per fare il giro delle cantine sarà necessario acquistare il biglietto che vi permetterà di fare la degustazione del vino proposto in ogni cantina partecipante all'evento. Il Biglietto degustazione è acquistabile solo on line e prima dell'evento ad un costo di 25€.

HOW DOES IT WORK

During the day of April 18, 17 local wineries will open their doors to cyclists to let their wines be tasted, give the opportunity to visit the winery and taste typical local products. But what characterizes this event is the bicycle! In fact, the only way allowed to tour the wineries during this day will be the bicycle!

You will be provided with the GPS track of the route that touches the wineries (for this reason the use of a power bank is recommended for cell phone), in order to be able to go around independently and experience the wonder of our territory!

To tour the wineries it will be necessary to purchase a ticket which will allow you to taste the wine offered in each cellar participating in the event. The tasting ticket can be purchased only online and before the event at a cost of €25.

IN COLLABORAZIONE CON / IN COLLABORATION WITH



NEGOCIAZIONE



info@stradadelvinovalpolicella.it
www.stradadelvinovalpolicella.it



STRADA
DEL VINO
VALPOLICELLA



18 Sabato
APRILE

INFO E PREVEDITA BIGLIETTI
+39 346 3202167
INFOVALPOLICELLA.IT/BY-BYKE



25€
BIGLIETTO
ASSAGGI
IN CANTINA



BYBYKE Valpolicella



BYBYKE Valpolicella

18 Sabato
APRILE



CORTE MARTINI

Via Martini, 3
Negrar di Valpolicella
Vino in degustazione: Valpolicella Ripasso Superiore Classico DOC 2018.
Proposta gastronomica: in collaborazione con Laboratorio Caprini: lasagnette al ragù/pomodoro 12€, trippa alla parmigiana 12€, pasticcio ai carciofi 12€, tagliere con polenta abbrustolita, salame, pancetta, Monte Veronese e giardiniera 12€, torta di mele 4€, brasadele broè 2€, caffè 1€, acqua 1€.

LAVARINI

Via Casa Zamboni, 4
Negrar di Valpolicella
Vino in degustazione: Valpolicella Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: tortellini di Valeggio con burro, salvia e parmigiano 12€, tagliere di salumi e formaggi tipici (consigliato per 2 persone) 23€, piatto di cicchetti vegetariani 8€, sfogliatine con calice di Recioto della Valpolicella o Grappa d'Amarone 10€.

CANTINE GIACOMO MONTRESOR

Via Ca' Di Cozzi, 16 - Verona VR
Vino in degustazione: Valpolicella Classico DOC "San Pietro" 2024/2025.
Proposta gastronomica: antipasto di salumi e formaggi (monoporzione) 6€, risotto Amarone satinato e Monte Veronese 15€, sbrisolona con grappa di Amarone satinato (monoporzione) 7€.

VILLA SAN PIETRO WINERY

CANTINA BIOLOGICA
Via Poiano, 2A - San Pietro in Cariano
Vino in degustazione: Valpolicella Classico DOC BIO.
Proposta gastronomica: in collaborazione con Dorati foodtruck.

LA DAMA VINI

CANTINA BIOLOGICA
Via G. Quintarelli, 39
Negrar di Valpolicella
Vino in degustazione: Valpolicella Superiore Classico DOC BIO.
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€, sbrisolona con un calice di Recioto della Valpolicella Classico DOCG 9€.

CORTE ODORICO

Via Don Angelo Fasoli, 23
San Pietro in Cariano
Vino in degustazione: Valpolicella Classico DOC 2024.
Proposta gastronomica: tagliere formaggi (Monte Veronese e Monte Rosa), salame e pane 10€, pasticcio vegetale/ragù (senza lattosio) 8€, torte fatte in casa con Passito dolce IGT 6€.

MARCO COTTINI

Via Casetta, 11/B - Fumane
Vino in degustazione: Valpolicella Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: tagliere di salumi e formaggi locali 10€, panino con salame/formaggio 5€, sbrisolona/frolla con un calice di Passito 8€.

BELLALASTA

Località Lastabella, 83
Grezzana
Vino in degustazione: Valpolicella DOC 2024.
Proposta gastronomica: Insalate di stagione 5€ e taglieri km 0 12€.

CRISTINA MURARI

Via San Rocco, 3
Negrar di Valpolicella
Vino in degustazione: Valpolicella Classico DOC.
Proposta gastronomica: cotichino e pearà 8€, bocconcini col salame 2€, brasadela veronese con calice di Recioto 6€.

CONTRÀ MALINI

Via Ravazzol, 10 - Marano di Valpolicella
Vino in degustazione: Valpolicella Classico DOC 2024
Proposta gastronomica: tagliere di salumi e formaggi o di solo formaggi veronesi 10€, panino con formaggio o pancetta o salame 4€

LA COLLINA DEI CILIEGI

Località Erbin, 31 - Grezzana
Vino in degustazione: "Ciliegio" 2018 Amarone della Valpolicella DOCG.
Proposta gastronomica: tagliere misto affettati e formaggi, spaghetti con ricetta dello chef Lamanna 20€.

RIPA DELLA VOLTA

Via Villa Vendri, 42/B
Verona
Vino in degustazione: Valpolicella Superiore DOC.
Proposta gastronomica: 10% di sconto sul pranzo con menu alla carta di Agriturismo Trattoria della Ripa.

FLATIO

Via Cariano, 20 - San Pietro in Cariano
Vino in degustazione: Valpolicella Ripasso Classico Superiore 2021.
Proposta gastronomica: pane e cotichino 6€, Recioto e Monte Veronese Mezzano 7€.

NEPOS VILLAE

Via Rita Rosani, 1
Negrar di Valpolicella
Vino in degustazione: Valpolicella Classico Superiore DOC.
Proposta gastronomica: tagliere di salumi e formaggi tipici 12€.

COSTA ARENTE

Località Costa, 86 - Grezzana
Vino in degustazione: Valpolicella DOC.
Proposta gastronomica: tagliere di salumi e formaggi della Lessinia 10€.

VAL DI VENERE

PRODOTTI BIOLOGICI
Via Vendri, 1/P - S. Maria in Stelle
Vino in degustazione: Valpolicella Ripasso Superiore 2023.
Proposta gastronomica: tagliere di salumi e formaggi della Valapntena 12€.

BRIGALDARA

PRESSO LOCANDA CASE VECIE
Via Casevecchie, 8 - Grezzana
Vino in degustazione: Valpolicella Superiore Case Vecie.
Proposta gastronomica: 10% di sconto sul pranzo con il nostro menù alla carta.

