

## DOVE MANGIARE

### 3 RISTORANTE AL TESORO

Via Fiorita, 1  
Sant'Anna D'alfaedo  
T 045 754 5172  
Menù degustazione che comprende due territori: Lessinia e Valpolicella.

### 6 LOCANDA BADIN

Via Badin, 16  
Marano di Valpolicella  
T 045 961 7792  
SCONTO 10%

## DOVE DORMIRE

### 11 AGRITURISMO IGINO

Via corte Cresteni, 6  
Negrar  
T 351 434 3283  
SCONTO 10%

## COLAZIONI

### 14 PASTICCERIA PERLA

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

Offre un caffè espresso all'acquisto di una brioche a tutti i partecipanti dell'evento.

### 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

### 4 RISTORANTE VALPOLICELLA

Via Malanchini, 2  
Torbe di Negrar  
T 045 750 0088  
Consente di portare le bottiglie comprate al Val Polis Cellae

### 7 ANTICO CASALE BERGAMINI

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

### 9 B&B MIMOSA E LILLA

Via Pietro Nicolis, 28  
Fumane  
T 333 777 7373  
SCONTO 10%  
(per chi prenota 2 notti)

### 12 VILLA DAFNE

Via Stazione Vecchia 820  
Sant'Ambrogio di Valpolicella  
T 346 376 1177  
SCONTO 5%

### 2 RISTORANTE QUINTOQUARTO

Via della Contea, 17  
San Pietro in Cariano  
T 327 720 6685  
Propone in omaggio ogni 50 euro di consumazione una Bottiglia di rosso IGT Qu

### 5 CORTE VERZÈ

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

### 8 CASA DAL VECIO CARLI

Via Santi, 6  
Sant'Ambrogio di Valpolicella  
T 338 114 7402  
T 340 607 5786  
SCONTO 10%

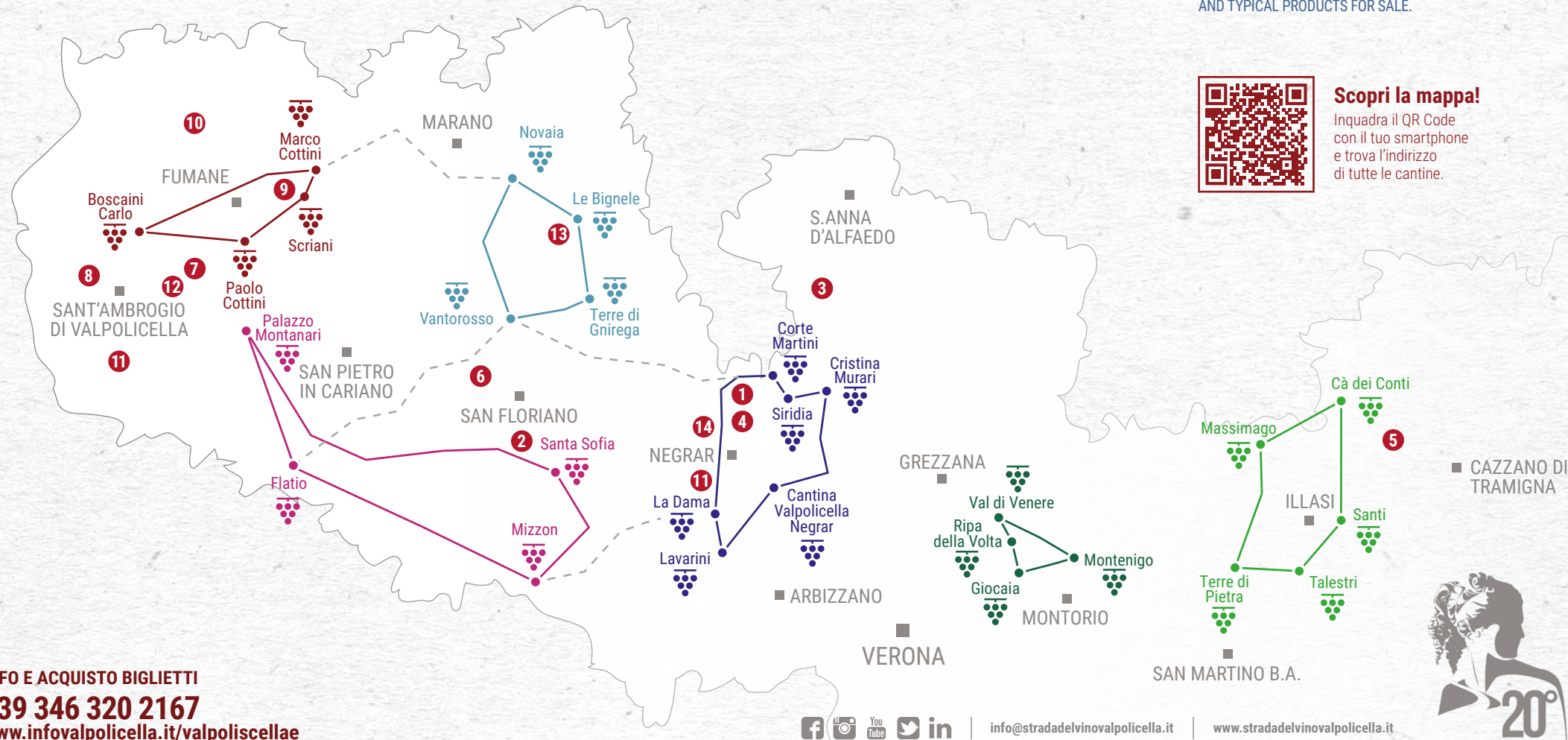
### 10 B&B LA TERRAZZA IN COLLINA

Via Sengele, 9  
Mazzurega  
T 349 414 7399  
SCONTO 15%

### 13 B&B LE BIGNELE

Via Biniele, 4  
Valgatarà  
T 388 406 6545  
SCONTO 5%

# VALPOLIS CELLAE



INFO E ACQUISTO BIGLIETTI  
**+39 346 320 2167**  
[www.infovalpolicella.it/valpoliscellae](http://www.infovalpolicella.it/valpoliscellae)

## 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.

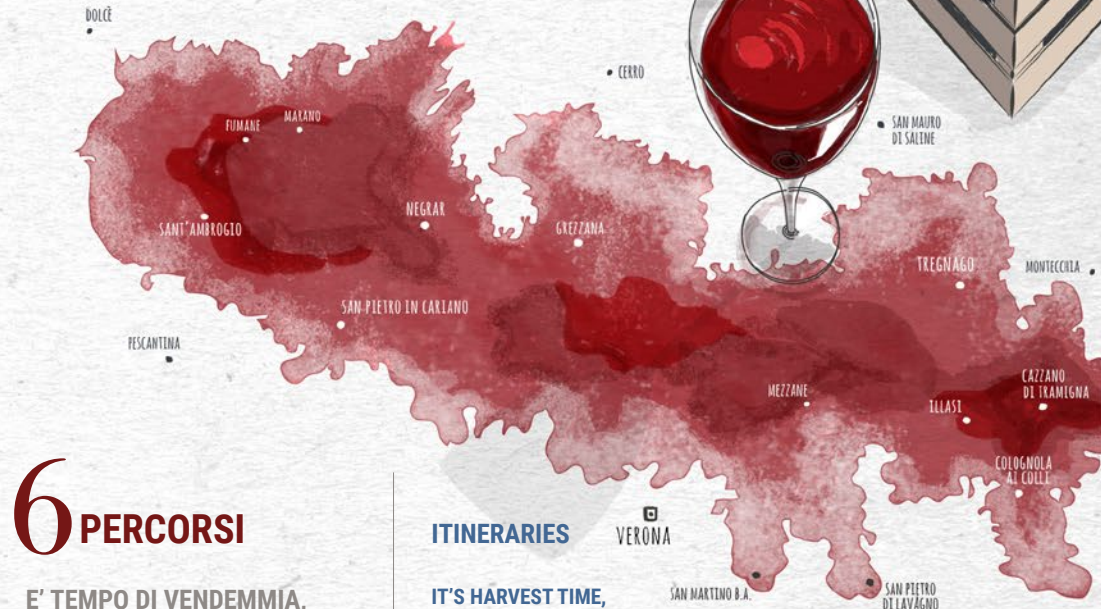


## Scopri la mappa!

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

# VALPOLIS CELLAE 2025

**Domenica 12 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](http://www.infovalpolicella.it/valpoliscellae)



STRADA  
DEL VINO  
VALPOLICELLA

[stradadelvinovalpolicella.it](http://stradadelvinovalpolicella.it)

f i y t in | [info@stradadelvinovalpolicella.it](mailto:info@stradadelvinovalpolicella.it) | [www.stradadelvinovalpolicella.it](http://www.stradadelvinovalpolicella.it)

NEOINCOMUNICAZIONE



## ► 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 Superiore Ripasso Classico DOC BIO.  
**Proposta gastronomica:** tagliere della Valpolicella con salumi e formaggi tipici 12€ (incluso un calice di Valpolicella Ripasso), sbrisolona accompagnata da calice di Recioto della Valpolicella o grappa di vinacce di Amarone 10€, degustazione di cicchetti veneti 7€ a persona incluso un calice di Valpolicella Doc Classico Bio  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Anna Dal Canale

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Classico Superiore Ripasso 2018, Amarone Classico della Valpolicella 2017.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con Laboratorio Caprini: trippa alla parmigiana 12€, lasagnette al ragù/pomodoro 12€, pasticcio ai carciofi 12€, polenta, salame, pancetta, giardiniera e formaggio Monte Veronese 12€, pisota con l'uva 4€, torta delle Rose 4€, acqua, caffè 1€  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Stefania Frigo e Jessica Renoffio

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella classico, Valpolicella classico Superiore.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con 616n Drink & Food truck, piatti unici da 10€.  
**ARTISTI IN ESPOSIZIONE**  
Alessia Reniero Art e Chiara Lonardi HomeDecor

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Classico Superiore Pruviano, Amarone della Valpolicella DOCG Classico.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con 616n Drink & Food truck, piatti unici da 10€.  
**ARTISTI IN ESPOSIZIONE**  
Emanuele Marchesini

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Classico Superiore DOC 2020, Amarone della Valpolicella Classico DOCG 2019.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con Associazione La Vigna: risotto al tastasal 8€.  
**ARTISTI IN ESPOSIZIONE**  
Anna Dal Pezzo

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella classico superiore, Valpolicella classico Ripasso.  
**Proposta gastronomica:** tagliere salumi e formaggi tipici (consigliato per due persone) 22€, tortellini di Valeggio con burro e salvia 12€, cicchetti vegetariani 7€, torta frolla con calice di Recioto della Valpolicella DOCG 10€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Duilio Busdon, pittore e scultore

## ► FUMANE

**SCRIANI**  
Via Ponte Scrivan, 7  
Fumane  
T 045 683 9251

### EVENTO

**Degustazione vini:** Ripasso, Amarone.  
**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, Valpolicella Ripasso Classico doc.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con Girelli 1933: tagliere formaggi 7€, tagliere salumi e formaggi 10€, pearà e cotichino 5€, risotto all'Amarone con guanciale croccante e fonduta di Monte Veronese 7€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Irgen Dilo, arte contemporanea e dipinti rurali

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Classico Superiore DOC, "I Creari" Ripasso Classico DOC.  
**Proposta gastronomica:** taglieri di salumi e formaggi locali 10€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Giorgio Cortivo 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 classico, Valpolicella Ripasso classico superiore  
**Proposta gastronomica:** tagliere di salumi e formaggi 15€.  
**ARTISTI IN ESPOSIZIONE**  
Paola Tommasi Braghetta, pittrice di icone dell'Ass. "La Macia de Color"

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella DOC, Valpolicella Ripasso DOC Superiore.  
**Proposta gastronomica:** Associazione la Vigna propone: Valponcelli - I tortelli della Valpolicella con pasta all'Amarone e ripieni di cinghiale conditi con burro nocciola e monte veronese 10€, piatto di coppa Affinata in Amarone con Rucola e Monte Veronese 10€.  
**ARTISTI IN ESPOSIZIONE**  
Giuseppe De Berti e Ribes Nero, orafa

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Classico Superiore, Amarone Classico.  
**Proposta gastronomica:** Associazione la Vigna propone: panino con salame 5€, panino con cotichino 5€, arrosticini 10€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Giancarlo Ambrosi dell'Ass. "La Macia de Color"

**SANTA SOFIA**  
Via Cà Dedè, 61  
San Pietro in Cariano  
T 045 770 1074

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Ripasso Classico DOC Superiore.  
**Proposta gastronomica:** Stuzzico Food Truck. In collaborazione con Perla Pasticceria, dolcetti al vino rosso (disponibili dalle 14.00)  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Lorenza Pellini dell'Ass. "La Macia de Color"

## ► MARANO DI VALPOLICELLA

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella classico, Valpolicella Ripasso classico superiore.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con la "frittoria" arrosticini di carne e pesce 10€, cartocci vari a partire da 4€, Le Bignele propone la crostata di ciliegie della loro valle 4€.  
**ARTISTI IN ESPOSIZIONE**  
Flavia Collalti

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella DOC Classico, Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso.  
**Proposta gastronomica:** orzotto con zucca ed erbe del bosco di Ambrosi Davide di Omeasy.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Zardini Alberto e prova di yoga gratuita

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella classico, Recioto.  
**Proposta gastronomica:** crostino di formaggio di capra spalmabile di Barbara di Quele del Baito di Erbezzo 5€, di Daniela Bertelli dell'Ass. "La Macia de Color"

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Ripasso, Amarone.  
**Proposta gastronomica:** spiedini di carne con verdure grigliate 15€, panettone monoporzione al recioto, cioccolato e pere + calice di recioto 10€.  
**ARTISTI IN ESPOSIZIONE**  
Tonolic con body painting dell'Ass. "La Macia de Color"

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella DOC Classico Superiore Ripasso "Zane" 2021, Amarone Della Valpolicella DOCG Classico "S. Giorgio" 2020.  
**Proposta gastronomica:** Assaggi di salumi e formaggi 5€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Residori Luciano dell'Ass. "La Macia de Color"

## ► VERONA/GREZZANA

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Superiore 2022, Valpolicella Ripasso 2021.  
**Proposta gastronomica:** focacce gourmet 12€  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Erika Tacchella

**AZIENDA AGRICOLA VAL DI VENERE**  
Via Vendri, 1/P  
Verona  
T 348 410 2974

### EVENTO

**Degustazione vini:** Rosso di Sara 2022 Doc Valpo, Ripasso Superiore Doc 2023  
**Proposta gastronomica:** degustazione di prodotti della Valpantena (Taglieri, focaccè e cicchetti) a 10€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Michele Tale, dipinti della Lessinia

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella DOC 2023 "Il Base", Valpolicella Superiore 2020 Vigna Monte Preafitta.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con Fuori Cucina: arrosticini di agnello, salsa chimichurri e pane abbrustolito 8€, parmigiana di melanzane affumicata 6€, riso alla brace con verdure, yogurt e salsa barbecue alla paprika 8€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Claudia Aschieri e Vanna Morini dell'Ass. "La Macia de Color"

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Classico, Valpolicella classico superiore.  
**Proposta gastronomica:** cicchetti 2€ e riciamisu' (tiramisu' analcolico inzuppato nel nostro Recioto della Valpolicella) 5€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Grisi Annamaria dell'Ass. "La Macia de Color"

## ► TREGNAGO/LAVAGNO/MEZZANE/S. MARTINO BUON ALBERGO

**CÀ DEI CONTI**  
Via degli Artigiani, 6  
Cogollo di Tregnago  
Tregnago VR  
T 339 710 6486

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Superiore Ripasso 2022 DOC, Amarone della Valpolicella Tano 2018 DOCG.  
**Proposta gastronomica:** pane con soppressa o formaggio a 2€ e acqua 1€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Antongiulio Salzani, Mostra fotografica sulla Lessinia - "La foresta di Giazza e i suoi abitanti" - Mostra fotografica sulla Lessinia

**TALESTRI**  
Via Fratta, 8  
Lavagno  
T 375 787 2540

### EVENTO

**Degustazione vini:** "Determinazione" Valpolicella Superiore DOC Superiore 2022, "Gentilezza" Valpolicella DOC Ripasso Superiore 2019.  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con "Dorati" Food Truck: Hamburger di Fassona o Burger Vegetariano + calice di Amarone 16€, Cono di Polpette con speck o vegetariane 6€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Maria cavaggioni, mostra d'arte

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

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella DOC bio "Duca Fedele", Valpolicella Superiore Ripasso DOC "Marchesa Mariabella".  
**Proposta gastronomica:** in collaborazione con Corrado Benedetti: taglieri di salumi e formaggi per 2 persone 12€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Doriano Lamberti dell'Ass. "La Macia de Color"

**TERRE DI PIETRA VINI NATURALI E PERMACULTURA**  
Via Arcandola, 4  
San Martino Buon Albergo VR  
T 328 084 9020

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella superiore vigna del Peste, Amarone rosso.  
**Proposta gastronomica:** pizza nel forno a legna 10€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
in arrivo.

**SANTI**  
Via Ungheria, 33  
Illasi VR  
T 045 652 9068

### EVENTO

**Degustazione vini:** Valpolicella Calleselle 2023, Valpolicella superiore ripasso Solane 2021.  
**Proposta gastronomica:** selezione di formaggi del territorio 10€.  
**ARTISTA IN ESPOSIZIONE**  
Lucia Vaccà

## ► SCOPRI IL NUOVO EVENTO DI NOVEMBRE NEI FRANTOI ACQUISTA ADESSO IL TUO BIGLIETTO SCONTATO

**Frantoi '2023'**  
DOMENICA  
**23**  
NOVEMBRE

Scopri di più...

**7**  
FRANTOI

Un viaggio alla scoperta dell'olio d'oliva attraverso gli itinerari della Strada del Vino Valpolicella

www.stradadelvinovalpolicella.it