

COME FUNZIONA

Durante la giornata del 29 aprile, 6 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!

Potrai usare la tua o noleggiare una e-bike telefonando a questi numeri: Itinera bike 328 0280174 o Valpolicella e-motion: 342 0226438. Ti verrà fornita la traccia gps del percorso che tocca le cantine (per questo è consigliata l'uso di una powerbank per il cellulare) e la cartina di tutte le piste cicloturistiche della Valpolicella, 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 e di avere in omaggio la cartina dei percorsi cicloturistici della Valpolicella. Il Biglietto degustazione è acquistabile solo on line e prima dell'evento ad un costo di 15€.

HOW DOES IT WORK

During the day of April 29, 6 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 can use yours or rent an e-bike by calling these numbers: Itinera bike 328 0280174 or Valpolicella e-motion: 342 0226438. 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) and the map of all the cycling paths of Valpolicella, 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 and to have a free map of the Valpolicella cycling routes. The tasting ticket can be purchased only online and before the event at a cost of €15.

PROSSIMI EVENTI / NEXT EVENTS

SOUND POLIS CELLAE 2023
Sabato 17 Giugno 18.00-23.00

Degustazioni in VALPOLICELLA

WINE IS MUSIC. LIVE A UNIQUE EVENING AMONG THE HILLS OF THE AMARONE.

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

NOTES AND FLAVORS FOR A TRULY UNFORGETTABLE TASTING!

NOTE E SAPORI PER UNA DEGUSTAZIONE DAVERO INOIMENTICABILE!

CALICE E TRACOLLA COMPRESI
INCLUDES WINE GLASS

INFO E ACQUISTO BIGLIETTO
+39 346 320 2167
www.infovalpolicella.it/sonandpoliscellae
www.stradadelvinovalpolicella.it

VAL POLIS CELLAE 2023
Domenica 8 Ottobre orario 10:00-18:00

DEGUSTAZIONI IN VALPOLICELLA

È TEMPO DI VENDemmIA. VIENI A SCOPRIRE LE CARATTERISTICHE DELL'AMARONE NELLE DIVERSE VALLATE DELLA VALPOLICELLA E METTILE A CONFRONTO!

WINE TASTING IN VALPOLICELLA

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

CALICE E TRACOLLA COMPRESI
INCLUDES WINE GLASS

INFO E ACQUISTO BIGLIETTO
+39 346 320 2167
www.infovalpolicella.it/valpolicellae
www.stradadelvinovalpolicella.it



info@stradadelvinovalpolicella.it
www.stradadelvinovalpolicella.it



STRADA
DEL VINO
VALPOLICELLA



NEO IN COMUNICAZIONE

BYBYKE Valpolicella



29 Sabato
APRILE

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



15€
BIGLIETTO
DEGUSTAZIONI
IN CANTINA



TENUTE FASOLI LORENA

TERRENI BIOLOGICI

Vicolo Giacomo Matteotti, 7
Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 340 342 9306

Vino in degustazione:

Valpolicella Superiore Classico DOC
Bio 2019.

Proposta gastronomica:

Tagliere della Valpolicella con
salumi e formaggi tipici €12,00,
Pasta "al tempo" con verdure vegan
style 8 euro.

MIZZON

Via Quar, 23
San Pietro in Cariano
T 045 7725705

Vino in degustazione:

Valpolicella Ripasso Classico
Superiore.

Proposta gastronomica:

Tagliere della Valpolicella con
salumi e formaggi tipici €12,00.

LA DAMA VINI

CANTINA BIOLOGICA

Via G. Quintarelli, 39
San Vito di Negrar di Valpolicella
T 045 600 0728

Vino in degustazione:

Valpolicella Ripasso Classico
Superiore DOC BIO.

Proposta gastronomica:

Tagliere della Valpolicella con
salumi e formaggi tipici €12,00.



Valpolicella
infovalpolicella.it

IN COLLABORAZIONE CON

Noleggio di e-bike con
facile APP di navigazione

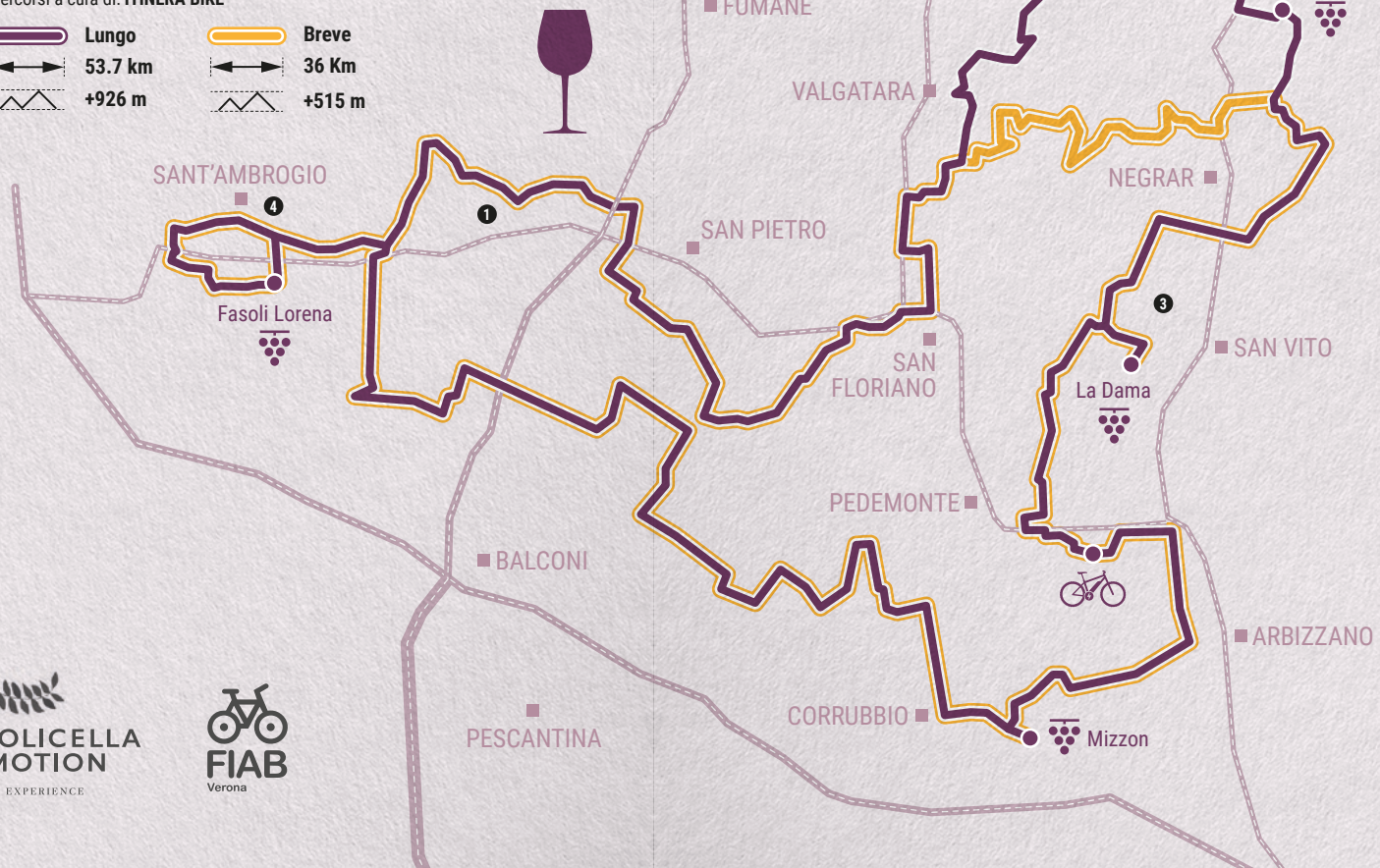


Sabato
29
APRILE

BYBYKE Valpolicella

Percorsi a cura di: ITINERA BIKE

Lungo	Breve
53.7 km	36 Km
+926 m	+515 m



LE BIGNELE

Via Binielle, 4
Marano di Valpolicella
T 045 7755061

Vino in degustazione:

Valpolicella classico doc
2022.

Proposta gastronomica:

Tagliere della Valpolicella
con salumi e formaggi
tipici €12,00.

NEPOS VILLAE

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

Vino in degustazione:

Valpolicella classico
superiore "Contrà del
Tono".

Proposta gastronomica:

Tagliere della Valpolicella
con salumi e formaggi
tipici €12,00.

DOVE DORMIRE

- 1 ANTICO CASALE BERGAMINI**
Via Stazione Vecchia, 764
Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 045 68 31 546
SCONTO 10%
- 2 B&B LE BIGNELE**
Via Binielle, 4
Marano Di Valpolicella
T 388 4066545
SCONTO 10%
- 3 HOTEL VILLA MORON**
Via Moron, 28 - Negrar
T 045 750 0979
SCONTO 10%
- 4 CASA DAL VECIO CARLI**
Via Santi, 6
Sant'Ambrogio di Valpolicella
T 338 1147402 - 340 6075786
SCONTO 10%
- 5 TRATTORIA CAPRINI**
Via Zanotti, 9 Località Torbe
Negrar di Valpolicella
T 045 750 0511
PRANZA DA NOI
Degusta i vini acquistati in cantina

DOVE MANGIARE



www.infovalpolicella.it/by-byke

Tutte le informazioni sull'evento
Acquisto biglietti degustazione
Info su noleggio e-bike

