

VERONA WINE AND OLIVE OIL TOURISM



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA

SFOGLIA
LA GUIDA
ONLINE



BENVENUTI A / WELCOME TO VERONA

L'estrema varietà delle produzioni vinicole veronesi nell'ambito del panorama enologico italiano, unitamente alla ricchezza dell'offerta turistica del suo territorio, consentono con orgoglio di qualificare Verona quale capitale ideale dell'enoturismo.

Nel 2016 la Camera di Commercio di Verona ha ufficialmente firmato l'adesione alla rete delle Grandi Capitali del Vino – Great Wine Capitals Global Network GWC, assegnando così a Verona il ruolo di rappresentare l'Italia fra le undici capitali enoturistiche del mondo. Fra le attività principali della rete Great Wine Capitals occorre annoverare il prestigioso concorso internazionale “Best of Wine Tourism” – che ha visto quest'anno l'adesione di 110 imprese veronesi – finalizzato a premiare, all'interno di sette differenti categorie concorsuali, quelle strutture che si distinguono per la qualità dei servizi enoturistici offerti, conferendo così un marchio di qualità riconoscibile dal pubblico. Le 110 imprese partecipanti al concorso “Best of Wine Tourism” vengono presentate dalla Camera di Commercio di Verona all'interno di questa Guida che contiene anche una sezione dedicata al turismo dell'Olio, attraverso la descrizione di 13 frantoi ed imprese olivicole veronesi che aprono le porte ai visitatori per degustazioni o altre esperienze legate all'olivicoltura. A partire da quest'anno, inoltre, possono partecipare al concorso “Best of Wine Tourism”, nella categoria “Esperienze enogastronomiche”, anche i ristoranti e le enoteche veronesi che propongono esperienze gourmet originali, capaci di valorizzare i prodotti tipici locali, evidenziando così un imprescindibile legame tra gastronomia e vino.

La Camera di Commercio di Verona, oltre a promuovere il turismo enogastronomico, partecipa alla rete Mirabilia per la valorizzazione dei siti Unesco e ha dato vita alla Fondazione, “Destination Verona & Garda Foundation”, allo scopo di promuovere la cultura dell'ospitalità in tutte le destinazioni della provincia di Verona e far diventare il nostro meraviglioso territorio una meta turistica sempre più attrattiva e sostenibile.

The extreme variety of Veronese wine productions within the Italian wine scene, along with the rich tourist offer of its territory, proudly qualify Verona as the ideal capital of wine tourism.

In November of 2016, the Chamber of Commerce of Verona officially signed the membership to the Great Wine Capitals – Global Network, thus assigning Verona the role of representing Italy among the eleven Wine Capitals of the world.

One of the main activities of the Great Wine Capitals Network is the prestigious “Best of Wine Tourism” International Contest – which was participated this year by 110 wineries and wine tourism services from Verona – aimed at awarding, within seven different competition categories, those companies that stand out for the excellence of the wine services, conferring a brand of quality, recognizable by the public. The 110 companies, participating in the “Best of Wine Tourism” Contest are introduced by the Chamber of Commerce of Verona inside this Guide, which contains a section dedicated to oil tourism, through the description of 13 olive mills and olive farms from Verona that open their doors to visitors for tastings, and other experiences related to olive cultivation. Starting this year, restaurants and wine bistros in Verona, that offer original gourmet experiences, showcasing typical local products, can also participate in the “Best of Wine Tourism” Award - in the “Culinary Experiences” category - highlighting the essential link between food and wine.

The Chamber of Commerce of Verona, in addition to promoting food & wine tourism, participates in the Mirabilia Network Association for the enhancement of Unesco sites, and gave life to the Foundation, “Destination Verona & Garda Foundation”, with the aim of promoting the culture of hospitality in every destination of the province of Verona, and turning our marvelous territory into an increasingly attractive and sustainable tourist destination.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA



Dott. Giuseppe Riello

Presidente della Camera di Commercio di Verona
President of the Chamber of Commerce of Verona

Verona e il suo territorio
Verona and surroundings



SHOP



RISTORANTE
RESTAURANT



ACCESSO DISABILE
DISABLED ACCESS



PERNOTTAMENTO
ACCOMODATION



MUSEO
MUSEUM



SALA CONFERENZE
CONFERENCE ROOM

LINGUE
LANGUAGES

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR |
RU | ZH

INDICE /CONTENT

**LA RETE DELLE GRANDI CAPITALI
DEL VINO**

04

THE GREAT WINE CAPITALS GLOBAL
NETWORK

BEST OF WINE TOURISM

05

**VERONA E IL SUO TERRITORIO
VERONA AND SURROUNDINGS**

06

WINERIES & MORE

09

**VERONA E I SUOI VINI
VERONA AND ITS WINES**

10

**MAPPA
MAP**

12

Agricola Castellani	14
Agriturismo Acinatico Wine Relais	15
Agriturismo Poderi Campopian	16
Agriturismo Saporì in Cantina	17
Albino Armani nel Vino dal 1607	18
Azienda Agricola Fugolo Gianluca	19
Azienda Agricola Gorgo	20
Azienda Agricola Monte Santoccio	21
Azienda Agricola San Cassiano	22
Azienda Agricola Terre di Pietra	23
Bertani	24
Borgo Rocca Sveva	25
Borgo Romantico Green Relais	26
Boscaini Carlo	27
Ca' del Sette Wine & Restaurant Lazise	28
Ca' Lojera	29
Ca' Pigneto	30
Ca' Rugate	31
Canoso	32
Cantina Bio Annafrancesca	33
Cantina del Castello	34
Cantina Leonildo Pieropan	35

Cantina Tenuta Solar	36
Cantina Valetti	37
Cantina Veronese Beatrice	38
Casetto Terre di Lago	39
Castrum Wine Relais & Bistrò	40
Cavarena	41
Coali Tenuta Savoia	42
Corte Archi	43
Corte Attilèa	44
Corte Fornello	45
Corte Quaiara	46
Corte San Mattia	47
Corte Verzè Agriturismo & Wellness	48
Corteforte	49
Costa Arènte	50
El Citera	51
Farina Wines	52
Fasoli Gino	53
FlaTio	54
Fongaro Spumanti Metodo Classico	55
Gentili - Sinceramente Vino	56
Giannitessari	57
Guerrieri Rizzardi	58
I Tamasotti	59
La Cappuccina	60
La Dama	61
Le Carezze Cantina Biologica	62
Le Marognole Vini	63
Le Muraglie	64
Locanda dell'Oleificio	65

L'Oste Scurò	66
Magari Estates Hotel & Ristorante	67
Masi Wine Experience	68
Mezzo Ettaro	69
Mizzon	70
Monte del Frà Azienda Agricola	71
Montenigo Azienda Biodinamica	72
Musella Winery & Country Relais	73
Osteria Tenuta Preeella	74
Ottella	75
Palazzo Montanari	76
Pasqua Vini	77
Rambaldi Apartments	78
Redoro Le Vigne	79
Ristorante Alla Borsa	80
Ristorante Piccolo Mondo Redoro	81
Ristorante Scapin 1935	82
Roberto Mazzi & Figli	83
Rubinelli Vajol	84
Santa Sofia	85
Seiterre Viticoltori dal 1877	86
Siridia	87
Società Agricola Fratelli Barana	88
Sparici Landini	89
Stefano Accordini Valpolicella Wines	90
Talestri	91
Tedeschi	92
Tenuta Le Cave	93
Tenuta Santa Maria di Gaetano	94
Bertani	
Trattoria Caprini	95
Trattoria La Torre	96
Ugolini Vini	97
Valentina Cubi	98
Vigna '800	99

Villa Allegri Agriturismo di Charme	100
Villa Cipolla Pieropan Wine Relais	101
Villa Crine	102
Villa De Winckels - Cantina del	103
Generale	
Villa Erbice	104
Villa Purano by Corte Mesa	105
Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel	106
& SPA	
Villa San Pietro Winery	107
Villa Spinosa	108
Vinoteca Fornaser	109
Zenato Winery	110
Zymé di Celestino Gaspari	111

**VERONA WINE TOURISM
SERVICES**

113

**MAPPA
MAP**

114

AMA TERRA TOURS	116
HIVE TOURS	117
ITINERA BIKE & TRAVEL	118
PAGUS WINE TOURS®	119
STRADA DEL VINO SOAVE	120
STRADA DEL VINO VALPOLICELLA	121
VERDEOLIVO 1876 - ACCOGLIENZA	122
TURISTICA E LOCATION EVENTI	
VERONAINTOUR	123
VERONASPED	124
VIAGGIA E ASSAPORA	125
WAYS TOURS	126
WINEHO - WINE HOSPITALITY	127

VERONA OLIVE OIL TOURISM

136

L'OLEOTURISMO A VERONA
VERONA OLIVE OIL TOURISM

130

**MAPPA
MAP**

132

AGRITURISMO SPIGOLO	134
AZIENDA AGRICOLA CASTELMONTIONI	135
AZIENDA AGRICOLA MONICA	136
VACCARELLA	
COLLE D'ORO SUL LAGO	137
FRANTOIO BALLARINI	138
FRANTOIO BONAMINI	139
FRANTOIO FAMIGLIA ORLANDI	140
FRANTOIO FRATELLI TURRI	141
PANEOLIO	142
POG - PRODUTTORI OLIVICOLI	143
GARDESANI	
PORTAMI IN COLLINA	144
REDORO FRANTOI VENETI	145
SALVAGNO GIOVANNI FRANTOI PER	146
OLIVE	

CENTRO CONGRESSI
CONGRESS CENTER

148

DESTINATION VERONA GARDA

150

**VERONA GARDA CONVENTION
BUREAU**

151

VERONAPPEAL

152

LA RETE DELLE GRANDI CAPITALI DEL VINO

THE GREAT WINE CAPITALS GLOBAL NETWORK



Le “Grandi Capitali del Vino” sono undici grandi città internazionali (Adelaide|Australia, Bilbao Rioja|Spagna, Bordeaux|Francia, Hawke’s Bay|New Zealand, Losanna|Svizzera, Mainz|Germania, Mendoza|Argentina, Porto|Portogallo, San Francisco Napa Valley|USA, Valparaíso Casablanca Valley|Cile e Verona|Italia) che condividono uno dei loro principali aspetti economici e culturali: le loro regioni vitivinicole, riconosciute a livello mondiale.

L’obiettivo della rete delle Grandi Capitali del Vino è di riunire queste città per creare legami e relazioni speciali, intraprendere scambi e sviluppare programmi di cooperazione.

The Great Wine Capitals (Adelaide|Australia, Bilbao Rioja|Spain, Bordeaux|France, Hawke’s Bay|New Zealand, Losanna|Switzerland, Mainz|Germany, Mendoza|Argentina, Porto|Portugal, San Francisco Napa Valley|USA, Valparaíso Casablanca Valley|Chile and Verona|Italy) is a Network of eleven major global cities which share a key economic and cultural asset: their internationally-renowned wine regions.

The purpose of the Great Wine Capitals Global Network is to bring them together in order to forge special relationships, undertake exchanges, and develop co-operative programmes.

IL CONCORSO

Le città appartenenti alla rete delle Grandi Capitali del vino organizzano ogni anno un concorso per selezionare le esperienze più innovative e originali nel mondo dell’enoturismo. Successivamente una Giuria di esperti internazionali esamina le candidature espresse da ciascuna città della rete in sette differenti categorie che coprono l’insieme dell’offerta enoturistica:

- Architettura & Paesaggio
- Arte & Cultura
- Esperienze Enogastronomiche
- Esperienze Innovative nell’Enoturismo
- Pratiche Sostenibili nell’Enoturismo
- Ricettività
- Servizi per l’Enoturismo

I vincitori di questo Concorso garantiranno ai visitatori:

- Un’accoglienza di qualità
- Un modo originale ed innovativo di scoprire il patrimonio locale
- Una gamma di servizi per rispondere alle esigenze dell’enoturista

THE CONTEST

The member cities of the Great Wine Capitals Global Network organize every year a contest to select of the most original and innovative experiences in wine tourism. An international panel of experts examine applications from each of the wine regions in the Network, in seven categories covering the whole spectrum of wine tourism:

- Accomodation
- Architecture & Landscapes
- Art & Culture
- Culinary Experiences
- Innovative Wine Tourism Experiences
- Sustainable Wine Tourism Practices
- Wine Tourism Services

The winners of the competition guarantee visitors:

- A genuine, top-quality reception
- An original, innovative way of discovering the local heritage
- A range of services to meet the strictest requirements



Best Of Wine Tourism

by GREAT WINE CAPITALS
THE AWARD OF EXCELLENCE



Paolo Arena

Presidente della Rete delle Grandi Capitali del Vino
President of Great Wine Capitals Global Network



VERONA E IL SUO TERRITORIO

Verona e le sue destinazioni sono terre straordinarie, da vivere tutto l'anno. Culla di arte e cultura, paesaggi incantevoli e piccoli borghi senza tempo. Luoghi paradisiaci capaci di accontentare tutti grazie alla bellezza del lago, all'imponenza delle montagne e al fascino antico delle città.

VERONA

Con oltre duemila anni di storia, Verona, patrimonio Unesco dal 2000, è una delle città italiane più affascinanti ed antiche. Da sempre capace di emozionare, Verona avvolge il visitatore nella suggestiva atmosfera del suo centro storico, molto vasto e ben conservato, dove ristoranti tipici, caffè e botteghe artigiane animano la vita cittadina tutto l'anno. Verona resta impressa negli occhi e nel cuore: il Balcone di Giulietta, emblema della storia d'amore più struggente di tutti i tempi, non poteva che avere Verona come scenario.

LAGO DI GARDA VENETO

La sponda veneta del lago più grande d'Italia vi aspetta: un viaggio emozionale attraverso le bellezze naturalistiche delle sue coste, circondate da colline suggestive costellate di ulivi, fino agli alti pendii del Monte Baldo che maestoso si specchia sulle sue acque, raggiungibili grazie alla spettacolare funivia che collega Malcesine alla sua sommità. Ma se avete ancora voglia di farvi sorprendere, con la più alta concentrazione di parchi a tema in Italia, il Lago di Garda saprà farvi divertire e proporsi come destinazione ideale per tutta la famiglia.

VALPOLICELLA

La Lessinia, con i suoi panorami incontaminati tutti da scoprire, vi sorprenderà con i suoi paesaggi immersi nel verde. Il Parco Naturale della Lessinia si sviluppa sull'altopiano superiore dei Monti Lessini fino alle pendici delle Piccole Dolomiti, e racchiude scenari unici. Doline, grotte e ponti naturali scavati nella roccia, vi regaleranno esperienze fuori dal comune. Famosi i giacimenti fossiliferi di Bolca-Pesciaia e Monte Postale, oltre ai giacimenti fossili sparsi lungo tutto l'altopiano che rendono il parco un autentico paradiso per gli appassionati di paleontologia e di archeologia.

SOAVE E EST VERONESE

Territorio generoso ed affascinante che abbraccia il visitatore, conducendolo tra colline dipinte di vigneti, cornici di borghi e vallate che narrano di altri tempi, quando l'alternanza delle stagioni profumava l'attesa. Terre dell'Est, magia custodita ma pronta a farsi scoprire attraverso un viaggio tra le suggestioni sempre diverse delle sue quattro meravigliose vallate: Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone.

PIANURA DEI DOGI

Abbandonarsi alla calma e alla tranquillità, riposare gli occhi su orizzonti fatti di grandi appezzamenti coltivati. Questa è la Pianura veronese: il verde delle sue coltivazioni attraversate dal fiume Adige e dall'azzurro dei tanti corsi d'acqua minori, il nero profondo della sua terra minerale, il bianco degli aironi posati ai bordi delle sue risaie, si incontrano e tolgono il fiato per la loro purezza ed il genuino benvenuto con cui si viene accolti.

VERONA AND SURROUNDINGS

Verona and its surroundings are extraordinary lands, to be lived all year round. Cradle of art and culture, enchanting landscapes and timeless small villages. Heavenly places capable of satisfying everyone thanks to the beauty of the lake, the grandeur of the mountains and the ancient charm of the cities.

VERONA

With over two thousand years of history, Verona is one of the most fascinating and ancient Italian cities, Unesco World Heritage site since 2000. Always succeeding in thrilling visitors, Verona wraps you up in the evocative atmosphere of its very large and well-preserved historic centre where typical restaurants, cafés and artisan workshops animate city life all year round. Verona remains engraved in the eyes and heart: Juliet's Balcony, the emblem of the most poignant love story of all time, could only have Verona as a setting.

LAKE GARDA VENETO

The eastern bank of Italy's largest lake awaits you: an emotional journey through the natural beauty of its shores, surrounded by picturesque hills dotted with olive trees, to the high slopes of Monte Baldo which majestically reflects on its waters, reachable by the spectacular cable car that connects Malcesine to its summit. However, if you want more surprises, with the highest concentration of theme parks in Italy, including Gardaland and its exciting attractions, Lake Garda is the ideal destination for the whole family.

VALPOLICELLA

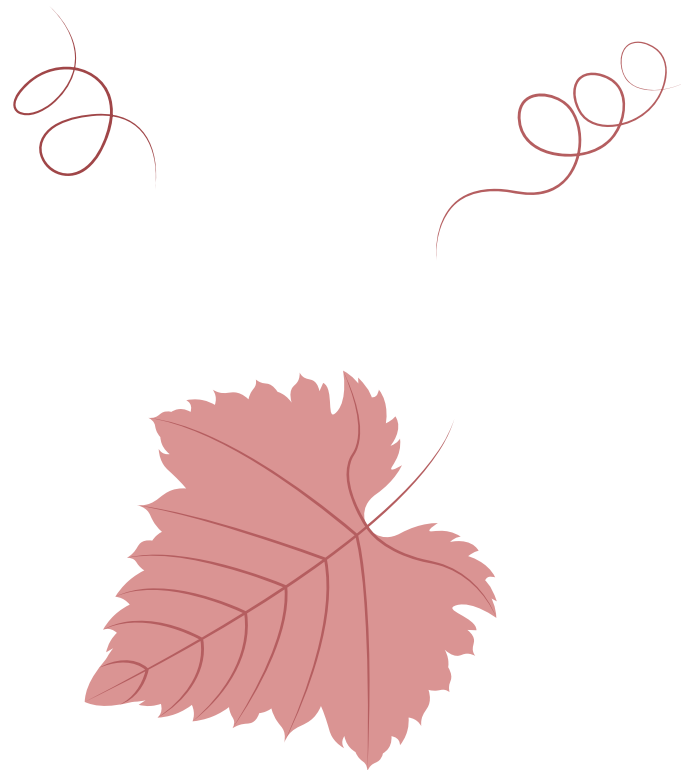
Lessinia, with its unspoiled views waiting to be discovered, will surprise you with its landscapes immersed in greenery. The Lessinia Nature Park is located on the upper plateau of the Lessini Mountains up to the slopes of the Piccole Dolomiti (Little Dolomites), and contains a unique scenery. The fossil sites of Bolca-Pesciaia and Monte Postale are famous, as well as the fossil sites, scattered along the entire plateau, making the park a real paradise for lovers of paleontology and archaeology.

SOAVE AND EAST VERONA

A generous and fascinating territory that embraces visitors, leading them through the hills painted with vineyards, villages and valleys that tell about other times, when the change of seasons had a pleasant smell of grapes. The Eastern Lands, preserved its magic, waiting to be discovered through a journey among the ever-changing charms of its four wonderful valleys: Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna and Val d'Alpone.

PIANURA DEI DOGI

Surrender to calm and tranquility, rest your eyes on horizons made of large cultivated fields, geometric spaces like tiles of a colourful mosaic in which the traveller is invited to be the protagonist. This is the Pianura dei Dogi: the green of its crops crossed by the Adige river and the blue of the many little watercourses, the deep black of its mineral soil, the white of the herons lying at the edge of its paddy fields, come together and take your breath away for their purity and the genuine welcome with which you are greeted.



WINERIES and more



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA



Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK | A WORLD OF EXCELLENCE
VERONA & ITALY

VERONA e i suoi vini

Una delle caratteristiche principali della produzione vinicola veronese è rappresentata dall'ampia varietà dei suoi vini. Accanto a nomi famosi in tutto il mondo come Valpolicella, Bardolino e Soave, vi sono gioielli meno conosciuti, ma altrettanto eccellenti, come il Lugana, il Valdadige, il Custoza e il Durello.

Verona vanta 15 vini DOC e 5 DOCG.

Un vino italiano "DOC" (Denominazione di Origine Controllata) deve rispondere ad un disciplinare di produzione, che identifica i luoghi in cui il vino può essere prodotto, oltre ad ulteriori standard da rispettare sulla base di parametri di vinificazione creati per preservare la qualità e le tradizioni vinicole locali.

I vini DOC di Verona da aggiungere alla vostra lista di degustazione sono: Arcole, Bardolino, Custoza, Delle Venezie, Garda, Lessini Durello, Lugana, Merlara, Monti Lessini, San Martino della Battaglia, Soave, Valdadige, Valdadige Terradeiforti, Valpolicella e Valpolicella Ripasso.

"DOCG" significa "Denominazione di Origine Controllata e Garantita". Questa è la più alta classificazione dei vini italiani. La quantità di vino DOCG che può essere prodotta è inferiore a quella di un vino DOC e i requisiti di qualità sono molto più stringenti.

I vini DOCG di Verona che non dovete assolutamente perdere sono l'Amarone della Valpolicella, il Bardolino Superiore, il Recioto della Valpolicella, il Recioto di Soave, il Soave Superiore.



VERONA and its wines

One of the features of Verona wine production is the wide variety of its unique wines. Alongside world-famous names like Valpolicella, Bardolino, and Soave, there are lesser-known but equally excellent jewels, such as Lugana, Valdadige, Custoza and Durello.

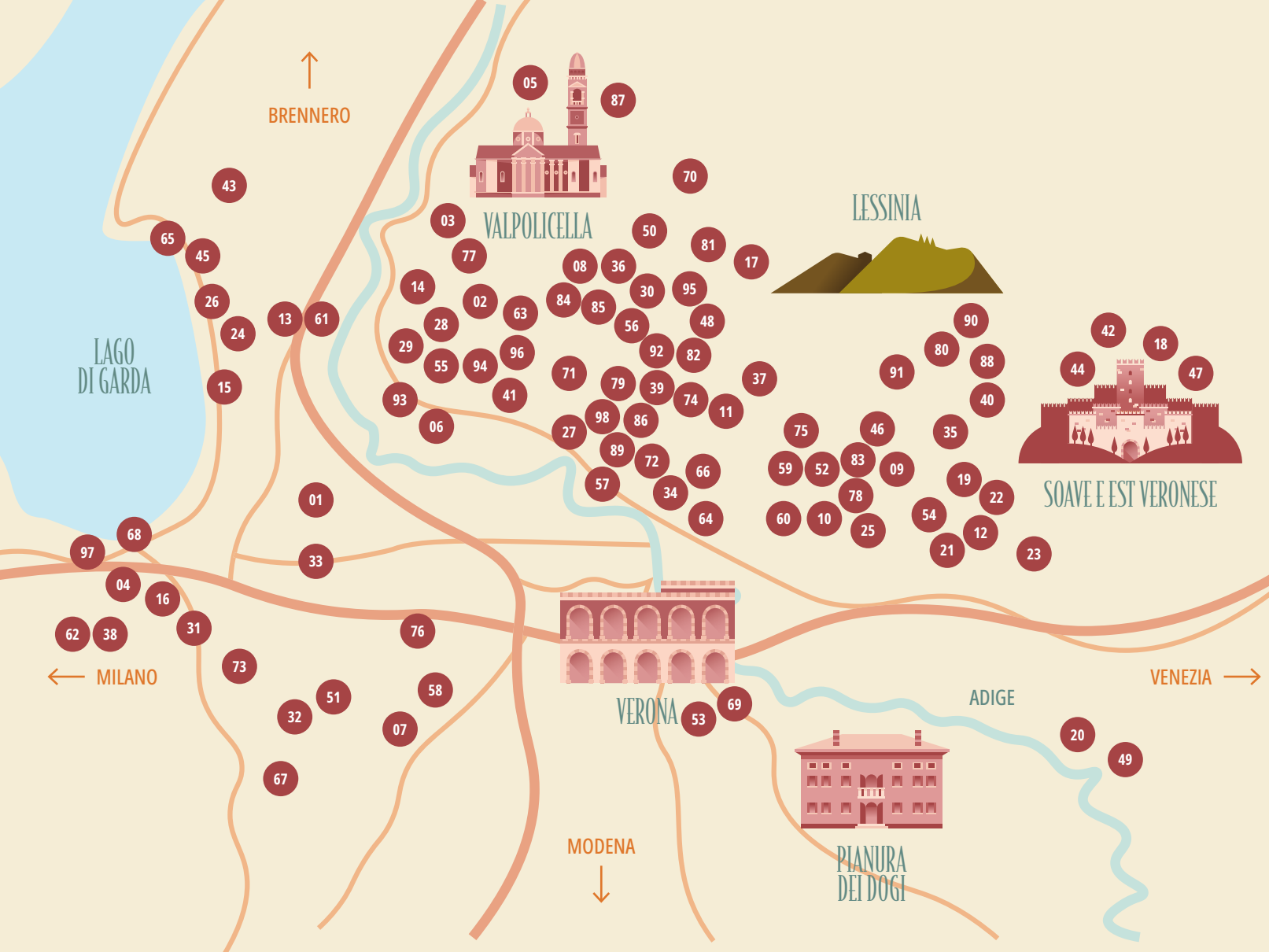
Verona boasts 15 DOC and 5 DOCG wines.

An Italian DOC wine (Controlled Designation of Origin) must comply with a production specification which identifies the places where the wine can be produced, as well as additional parameters to be respected on the basis of vinification rules created to preserve quality and local winemaking traditions.

Verona's DOC wines to add to your wine tasting list are: Arcole, Bardolino, Custoza, Delle Venezie, Garda, Lessini Durello, Lugana, Merlara, Monti Lessini, San Martino della Battaglia, Soave, Valdadige, Valdadige Terradeiforti, Valpolicella and Valpolicella Ripasso.

DOCG means "Controlled and Guaranteed Designation of Origin". This is the highest classification of Italian wines. The quantity of a DOCG wine that can be produced is lower than that of a DOC wine, and the quality requirements are much stricter.

Verona's DOCG wines that you absolutely must not miss are Amarone della Valpolicella, Bardolino Superiore, Recioto della Valpolicella, Recioto di Soave, Soave Superiore.



VERONA WINE TOURISM WINERIES & MORE

01	Agricola Castellani	14
02	Agriturismo Acinatico Wine Relais	15
03	Agriturismo Poderi Campopian	16
04	Agriturismo Saponi in Cantina	17
05	Albino Armani nel Vino dal 1607	18
06	Azienda Agricola Fugolo Gianluca	19
07	Azienda Agricola Gorgo	20
08	Azienda Agricola Monte Santoccio	21
09	Azienda Agricola San Cassiano	22
10	Azienda Agricola Terre di Pietra	23
11	Bertani	24
12	Borgo Rocca Sveva	25
13	Borgo Romantico Green Relais	26
14	Boscaini Carlo	27
15	Ca' del Sette Wine & Restaurant Lazise	28
16	Ca' Lojera	29
17	Ca' Pigneto	30
18	Ca' Rugate	31
19	Canoso	32
20	Cantina Bio Annafrancesca	33
21	Cantina del Castello	34
22	Cantina Leonildo Pieropan	35
23	Cantina Tenuta Solar	36
24	Cantina Valetti	37
25	Cantina Veronese Beatrice	38
26	Casetto Terre di Lago	39
27	Castrum Wine Relais & Bistrò	40
28	Cavarena	41
29	Coali Tenuta Savoia	42
30	Corte Archi	43
31	Corte Attilea	44
32	Corte Fornello	45
33	Corte Quaiara	46

34	Corte San Mattia	47
35	Corte Verzè Agriturismo & Wellness	48
36	Corteforte	49
37	Costa Arènte	50
38	El Citera	51
39	Farina Wines	52
40	Fasoli Gino	53
41	FlaTio	54
42	Fongaro Spumanti Metodo Classico	55
43	Gentili - Sinceramente Vino	56
44	Giannitessari	57
45	Guerrieri Rizzardi	58
46	I Tamasotti	59
47	La Cappuccina	60
48	La Dama	61
49	Le Carezze Cantina Biologica	62
50	Le Marognole Vini	63
51	Le Muraglie	64
52	Locanda dell'Oleificio	65
53	L'Oste Scurò	66
54	Magari Estates Hotel & Ristorante	67
55	Masi Wine Experience	68
56	Mezzo Ettaro	69
57	Mizzon	70
58	Monte del Frà Azienda Agricola	71
59	Montenigo Azienda Biodinamica	72
60	Musella Winery & Country Relais	73
61	Osteria Tenuta Preella	74
62	Ottella	75
63	Palazzo Montanari	76
64	Pasqua Vini	77
65	Rambaldi Apartments	78
66	Redoro Le Vigne	79

67	Ristorante Alla Borsa	80
68	Ristorante Piccolo Mondo Redoro	81
69	Ristorante Scapin 1935	82
70	Roberto Mazzi & Figli	83
71	Rubinelli Vajol	84
72	Santa Sofia	85
73	Seiterre Viticoltori dal 1877	86
74	Siridia	87
75	Società Agricola Fratelli Barana	88
76	Sparici Landini	89
77	Stefano Accordini Valpolicella Wines	90
78	Talestri	91
79	Tedeschi	92
80	Tenuta Le Cave	93
81	Tenuta Santa Maria di Gaetano Bertani	94
82	Trattoria Caprini	95
83	Trattoria La Torre	96
84	Ugolini Vini	97
85	Valentina Cubi	98
86	Vigna '800	99
87	Villa Allegri Agriturismo di Charme	100
88	Villa Cipolla Pieropan Wine Relais	101
89	Villa Crine	102
90	Villa De Winckels - Cantina del Generale	103
91	Villa Erbice	104
92	Villa Purano by Corte Mesa	105
93	Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA	106
94	Villa San Pietro Winery	107
95	Villa Spinosa	108
96	Vinoteca Fornaser	109
97	Zenato Winery	110
98	Zymé di Celestino Gaspari	111



AGRICOLA CASTELLANI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Loc. Rotti, 69/C
37012, Bussolengo (VR)

+39 340 4657427
en.matteocastellani@gmail.com
www.agricolacastellani.it

L'azienda accoglie giornalmente visitatori interessati a esplorare a fondo il mondo dell'agricoltura e della viticoltura del Lago di Garda. Le visite, condotte direttamente dal proprietario o da un familiare, sono disponibili in tre lingue diverse. Ogni degustazione offre prodotti strettamente legati al territorio e alle tradizioni agricole, dove il lavoro artigianale è al cuore della produzione. L'esperienza in azienda si concentra sulla degustazione slow, concedendo al cliente il tempo necessario per apprezzare e comprendere il valore del prodotto. Ogni vino è presentato con una spiegazione approfondita e accompagnato da un finger food: olio, verdure e marmellate sono autoprodotte in azienda, salumi e formaggi sono prodotti da piccole aziende familiari artigiane locali.

The company warmly welcomes visitors interested in exploring further the world of agriculture and viticulture of Lake Garda. The visits, conducted directly by the owner or a family member, are available in three different languages (Italian, English and German). All tasting products are deeply connected to the territory and agricultural traditions, where manual labor is at the heart of the production philosophy. The on-site experience focuses on slow tasting, allowing customers time to taste and understand the value of the product. All our wines are accompanied by a comprehensive explanation and finger foods: olive oil, vegetables, and jams are directly produced in our organic greenhouse, while cured meats and cheeses come from small local artisanal family businesses.



Nel bel mezzo dei vigneti di montagna della Valpolicella si trova l'Agriturismo Acinatico, un wine relais di proprietà della famiglia Accordini situato a pochi passi dalla cantina (pag. 90). La quarta generazione composta da Giacomo, Paolo e Marco ha deciso di affiancare alla produzione di vini del territorio – come Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone e Recioto – una struttura con formula Bed&Breakfast avvolta nel silenzio della natura. Il nostro Wine Relais gestito oggi da Caterina gode di una vista mozzafiato sulle viti delle colline limitrofe e offre agli amanti del vino un connubio irrinunciabile di pace e di verde. L'Agriturismo Acinatico dispone di 5 camere spaziose, moderne e molto accoglienti, recentemente ristrutturate con l'utilizzo di materiali naturali e sostenibili, conservando gli elementi architettonici originari. Abbiamo voluto legare ogni stanza al nostro lavoro in cantina: le camere matrimoniali prendono nome dai migliori vini Accordini, mentre la suite è dedicata a Stefano, il fondatore della nostra attività, che ha ormai un secolo di storia.



In the midst of the mountain vineyards of Valpolicella is Agriturismo Acinatico, a wine relais owned by the Accordini family and located a few steps from the winery (page 90). The fourth generation, consisting of Giacomo, Paolo and Marco, decided to flank the production of local wines - such as Valpolicella Classico, Ripasso, Amarone and Recioto - with a Bed&Breakfast formula surrounded by the silence of nature. Our Wine Relais, now run by Caterina, enjoys a breathtaking view over the vines of the surrounding hills and offers wine lovers an unmissable combination of peace and greenery. Agriturismo Acinatico has 5 spacious, modern and very cosy rooms, recently renovated using natural and sustainable materials, preserving the original architectural elements. We wanted to link each room to our work in the cellar: the double rooms are named after the best Accordini wines, while the suite is dedicated to Stefano, the founder of our business, which is now a century old.



AGRITURISMO ACINATICO WINE RELAIS

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Località La Cà, 17 - Mazzurega
37022, Fumane (VR)

+39 045 9816624
info@acinaticoagritur.com
www.agriturismoacinatico.it

AGRITURISMO PODERI CAMPOPIAN

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Case Sparse Campopian
37015, Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 345 6643753
hospitality@tinazzi.it
www.tinazzi.it

Sulle colline della Valpolicella, a 650 mt di altitudine, si trova l'Agriturismo Poderi Campopian. Una tenuta di 16 ettari, parte a bosco parte a vigneto Valpolicella DOC, immersa nella natura, nel silenzio e nella quiete. L'antico casale, risalente al 1800, affaccia sul Lago di Garda e dalle sue finestre si gode di panorami mozzafiato. Poderi Campopian è il luogo perfetto per chi ama ricaricarsi svolgendo attività all'aperto come passeggiate e tour in mountain bike, ma anche per chi cerca intimità e relax sorseggiando un bicchiere di Valpolicella immerso nella vasca idromassaggio. Gli spazi sono arredati con estrema cura dei dettagli, in totale armonia con lo splendido paesaggio che si può ammirare da ogni finestra. A Campopian troverete una struttura dal sapore rustico con una straordinaria attenzione al dettaglio, dove eleganza e semplicità si uniscono in una combinazione perfetta.

On the hills of Valpolicella, at 650 meters above sea level, is Agriturismo Poderi Campopian. A 16-hectare estate, partly woodland and partly Valpolicella DOC vineyard, immersed in nature, silence and quiet. The old farmhouse, dating back to 1800, overlooks Lake Garda and from its windows guests can enjoy breathtaking views. Poderi Campopian is the perfect place for those who love to recharge by doing outdoor activities such as walking and mountain bike tours, but also for those seeking intimacy and relaxation while sipping a glass of Valpolicella immersed in the hot tub. The spaces are furnished with extreme attention to detail, in perfect harmony with the wonderful landscape that can be admired from every window. At Campopian you will find a structure with a rustic flavor with an extraordinary attention to detail, where elegance and simplicity come together in a perfect combination.



L'agriturismo Saponi in Cantina nasce da una cantina centenaria. Da più di un secolo i Fraccaroli confidano nelle grandi potenzialità del "terroir luganese" e lo hanno dimostrato perpetuando una tradizione vitivinicola di eccellenza. Da qui sboccia Saponi in Cantina, un percorso enogastronomico dove vino e cibo donano un'esperienza unica! Piatti sinceri e di antichi sapori uniscono i vini dalla fragranza più pura. Coltivando gusti, le sapienti mani dello chef Vincenzo sanno trasformare la semplicità in eleganza.

The agriturismo Saponi in Cantina developed within a century wine house. For more than hundred years, the Fraccaroli have believed in the great potential of the Lugana terroir. They have proved this potential by preserving a winemaking tradition of excellence. It is from this tradition that Saponi in Cantina was born. An itinerary where food and wine combine, so as to give you a unique experience.



AGRITURISMO SAPORI IN CANTINA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO

WINE RESTAURANT



Via Strada Berra, 4
37019 Peschiera del Garda (VR)

+39 045 7550949
info@fraccarolivini.it
www.fraccarolivini.it

ALBINO ARMANI®
NEL VINO DAL 1607



ALBINO ARMANI NEL VINO DAL 1607

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Ceradello, 401
37020 Dolcè (VR)

+39 045 7290033
e.capilupi@albinoarmani.com
www.albinoarmani.com

Quattrocento anni nella vigna e un'infinita passione per il vino. La storia della famiglia Armani e quella della viticoltura nella Valle dell'Adige, fra le province di Trento e Verona, procedono insieme, senza interruzione, da oltre 4 secoli. Oggi "Albino Armani Nel Vino dal 1607" vuol dire territorio, anzi, territori. La storica proprietà a Dolcè, in Valdadige, provincia di Verona, è affiancata da altre due tenute in Veneto: una a Marano nella Valpolicella Classica e una in provincia di Treviso, a San Polo di Piave, per la produzione di vini biodinamici, oltre alle tenute in Trentino e Friuli. Le cantine presidiano il territorio vinificando le uve dei vigneti circostanti. In ciascuna di esse il filo conduttore è un terroir capace di restituire ai vini i caratteri della zona di provenienza. Il cuore aziendale rimane a Dolcè, dove si può visitare anche la "Conservatoria" delle viti autoctone in via di estinzione della Valdadige.

Four hundred years in the vineyard and an endless passion for wine. The history of the Armani family and that of viticulture in the Adige Valley - between the provinces of Trento and Verona - have moved forward hand in hand for over four centuries, uninterrupted. Today, "Albino Armani - Nel Vino dal 1607" represents not just one place, but many territories. The historic estate in Dolcè, Valdadige, (Verona province), is joined by two more properties in the Veneto region: one in Marano, in the heart of Valpolicella Classica, and another in San Polo di Piave, in the province of Treviso, dedicated to the production of biodynamic wines. These are in addition to the estates in Trentino and Friuli. Each winery is rooted in its land, vinifying grapes grown in the surrounding vineyards. In every location, the common thread is a deep expression of terroir—each wine reflecting the unique character of its origin. The headquarters remain in Dolcè, where visitors can also explore the "Conservatory" of native grape varieties from Valdadige, a unique collection dedicated to preserving endangered local vines.



L'azienda agricola Fugolo Gianluca nasce a Pescantina, nel cuore del territorio della Valpolicella. La passione e l'amore per la terra sono state tramandate a Gianluca grazie al lavoro e all'impegno del padre, del nonno e del bisnonno.

Oggi Gianluca, conduce con la stessa dedizione e tenacia l'azienda agricola di famiglia, insieme alle figlie Michela e Sofia, coltivando pesche, viti e olivi. 5 generazioni di agricoltori nella nostra famiglia, una conduzione familiare con l'obiettivo di far assaporare il vero profumo della terra. Michela e Sofia ti accompagneranno in una passeggiata in libertà nella natura, proponendo momenti di degustazione dei propri vini sotto gli alberi di pesco, unitamente all'assaggio della dolcezza di differenti varietà di pesche appena raccolte, portando così l'enoturista a vivere un viaggio sensoriale dal campo al calice.

Ti portiamo nei nostri luoghi del cuore, organizziamo agrimerende nei pescheti in fiore, dedichiamo giornate alla vendemmia per bambini e adulti raccogliendo le uve e poi pigiandole insieme.

Siamo un'azienda con certificazione SQNPI (sistema di qualità nazionale produzione integrata).

Ti aspettiamo!!!



Fugolo Gianluca winery was born in Pescantina, in the heart of the Valpolicella area. The passion and love for the land were handed down to Gianluca through the work and commitment of his father, grandfather and great-grandfather.

Today Gianluca, following in his father's footsteps, runs the family farm with the same dedication and tenacity, cultivating peaches, vines and olives. 5 generations of farmers in our family, a family business with the aim of making you savour the true scent of the land. Michela and Sofia will accompany you on a free walk in nature, offering moments of wine tasting under the peach trees, together with the tasting of the sweetness of different varieties of freshly picked peaches, thus taking the wine tourist on a sensory journey from field to glass.

We take you to our places of the heart, we organize agricultural snacks in the peach orchards in bloom, we dedicate days to the harvest for children and adults by picking the grapes and then pressing them together.

We are an SQNPI (national quality system integrated production) certified company.

We are waiting for you!!!

GIANLUCA
FUGOLO
AGRICOLTORI DAL 1938



AZIENDA AGRICOLA FUGOLO GIANLUCA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Moceniga, 38
37026 Pescantina (VR)

+39 340 1685264
info@agricolafugolo.it
www.agricolafugolo.it

gorgo



AZIENDA AGRICOLA GORGO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Gorgo, 15
37066 Custoza, Sommacampagna (VR)

+39 045 516063
gorgo@cantinagorgo.com
www.cantinagorgo.com

L'Azienda Gorgo si estende per 53 ettari vitati, tutti certificati biologici, sulle colline moreniche del paese di Custoza (VR), che distano solamente 15 km dal centro della città di Verona e dal lato opposto, dal lago di Garda. Roberta Bricolo è oggi titolare dell'Azienda di famiglia, fondata oltre 50 anni fa, e si dedica con passione alla produzione dei classici vini Doc Custoza, Bardolino, Chiaretto, Corvina e molti altri, ispirandosi ai valori di identità territoriale e nel potenziale di una vigna senza chimica. Lo stile dei vini qui prodotti è moderno, eclettico e versatile, pur rimanendo fedele espressione dell'affascinante terroir del lago di Garda, che dona naturalmente armonia, mineralità e sapidità. L'Azienda vive quotidianamente il piacere di accogliere nella sua cantina tutti gli ospiti che desiderano viverla in prima persona, prenderne i suoi ritmi, assaggiare i prodotti e conoscere i suoi volti. Organizziamo, su prenotazione, degustazioni guidate, passeggiate a cavallo, tour in e-bike e picnic in vigna.

Gorgo winery, owned by Bricolo family, was founded on 1975 and currently covers 53 hectares of vines located on the morainic hills around the village of Custoza, between the town of Verona and Garda lake. The family has chosen to join the program of organic vine-growing and all the production comply to rigidly-established regulations accredited by the Ministry of Agriculture and the European Union. The territorial identity, the enhancement of the local varieties and the guarantee of healthiness of their grapes are the ideals that inspire the company to produce wines faithful to their roots but with a modern and eclectic appeal. The family and the staff live every day the pleasure of welcoming into its winery all the guests who wish to experience it in person, take its rhythms, taste the products and learn about its faces. We organise, by reservation, wine tasting, horse riding, e-bike tour and picnic.



Montesantoccio è il nome di un'alta collina che domina il paese di Fumane. L'azienda è stata fondata nel 2006 da Nicola Ferrari che ha voluto darle il nome della località, in cui vive e lavora. Lavoriamo 10 ettari di vigneto e siamo felici di iniziare la visita partendo proprio da qui, perché per noi il vigneto è un luogo importante per capire la nostra filosofia di lavoro e l'impegno di Nicola nel gestirlo in modo rispettoso e sostenibile, senza l'utilizzo di diserbanti chimici e cercando di preservare al massimo la biodiversità presente. La visita prosegue poi nella nostra cantina, completamente interrata nella roccia calcarea, che ospita tini di acciaio e cemento e botti di legno di diversa grandezza. Infine ci trasferiamo nella nostra sala degustazione, o, se il tempo lo permette, nel grande terrazzo adiacente, da cui lo sguardo spazia sulle colline circostanti e fino alla pianura. Nicola produce vini della Valpolicella che sono tutti in degustazione: Valpolicella Classico e Superiore, Ripasso, Amarone e Recioto Ammandorlato. È inoltre possibile degustare il nostro olio EVO.



Montesantoccio is the name of a high hill that overlooks the town of Fumane. The winery was founded in 2006 by Nicola Ferrari, who chose to name it after the place where he lives and works. We cultivate 10 hectares of vineyards and we are happy to start the visit of our estate right from here because in our opinion it is a key place to understand our philosophy and Nicola's commitment to managing it in a respectful and sustainable way, without the use of chemical herbicides and working to preserve biodiversity as much as possible. The visit then continues in our winery, completely dug into the limestone rock, which hosts steel and concrete tanks and wooden barrels of various sizes. Finally, we move to our tasting room, or, if the weather is good enough, to the large terrace, from which the view extends over the surrounding hills and to the plains. Nicola produces wines from Valpolicella that are all available for tasting: Valpolicella Classico, Superiore, Ripasso, Amarone and Recioto Ammandorlato. It is also possible to taste our EVO oil.



AZIENDA AGRICOLA MONTE SANTOCCIO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Località Santoccio, 6
37022 Fumane (VR)

+39 045 7703215 | +39 349 6461223
info@montesantoccio.it
www.montesantoccio.it



AZIENDA AGRICOLA SAN CASSIANO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via San Cassiano, 25
37030 Mezzane di Sotto (VR)

+39 045 8880665
info@cantinasancassiano.it
www.cantinasancassiano.it



L'Azienda Agricola San Cassiano, situata sulle colline di Mezzane di Sotto nell'Est veronese, è stata fondata nel 2002 dalla famiglia Sella. Attualmente consta di 24 ettari di vigneto, 8 di uliveto, la cantina, il frantoio ed il fruttaiolo. La nostra azienda da sempre vuole unire la conoscenza ed il rispetto per la tradizione con la costante ricerca e l'innovazione in campo vitivinicolo. Il terreno calcareo ed i sistemi di coltivazione tradizionali si coniugano ad una tecnica di vinificazione moderna: questi elementi ci permettono di dare vita a vini di grande struttura e complessità. Viviamo e lavoriamo in un ambiente unico, circondati dalla natura. Le visite, su appuntamento, comprendono sempre il tour guidato dei locali produttivi e dei vigneti, seguiti dalla degustazione dei nostri vini e del nostro olio extravergine accompagnati da formaggi e salumi locali. Disponiamo di una sala degustazioni con una vista stupenda sulla vallata e possiamo adattare ogni parte della visita in base alle esigenze dei nostri ospiti.

Azienda Agricola San Cassiano, located in the eastern hills of Verona, was founded in 2002 by the Sella family. It currently consist of 24 hectares of vineyards, 8 of olive trees, the cellar, the olive mill and the appassimento warehouse. Our company has always wanted to combine knowledge and respect for tradition with constant research in wine-growing sector. The limestone soil and traditional cultivation systems are combined with a modern winemaking technique: these elements allow us to produce wines of great structure and complexity. We live and work in a unique environment, surrounded by nature. Visits, by appointment, always include a guided tour of our production facilities and vineyards, followed by a tasting of our wines and extra virgin olive oil, paired with local cheeses and cured meats. We offer a tasting room with a stunning view over the valley, and we can tailor every part of the visit to suit our guests' needs.

Terre di Pietra è una piccola azienda agricola ma è soprattutto il percorso lavorativo, umano e di vita di una famiglia. Terre di Pietra è nata dal sogno e dalla passione di Laura e sta continuando con Cristiano, Anna e Alice che quel sogno lo hanno fatto proprio e se ne stanno prendendo cura con amore. Conoscere Terre di Pietra è conoscere e vivere la nostra storia attraverso il vino e la nostra agricoltura. Terre di Pietra è agricoltura. Fatta in maniera Naturale. Il vino è il nostro prodotto principale ma la base della nostra agricoltura è la biodiversità. Ulivi, ciliegi, meli, albicocchi, e il bosco sono il completamento della nostra quotidianità. I nuovi progetti di orticoltura, trasformazione e permacultura andranno ad arricchire il nostro percorso lavorativo e umano. Tutto in maniera Naturale ed etica. I nostri percorsi di visita sono molteplici e danno modo ai visitatori di avere una conoscenza più o meno dettagliata della nostra attività attraverso la visita ma anche il coinvolgimento nelle attività agricole e sociali che caratterizzano la nostra quotidianità.



Terre di Pietra is a family-run winery and farm in Valpolicella, but above all, it represents the professional, human, and life journey of our family. Terre di Pietra was born from Laura's dream and passion for viticulture and wine, and it continues with us: Cristiano, Anna, and Alice; we've made that dream our own, and we care for it with love. Getting to know Terre di Pietra means getting closer to our history through our wine and agriculture. Terre di Pietra is Agriculture. Done in a Natural and Ethical way. It was founded as a winery in 2007 and it's always been rooted in a traditional interpretation of the Valpolicella region. Wine is the heart of our project. Nonetheless, our professional and human journey has led us to place biodiversity at the center of our agriculture, and Permaculture enrich the small world we are creating. Our tour routes are varied and give visitors the opportunity to gain a more or less detailed knowledge of our activity through visiting but also involvement in the agricultural and social activities that characterise our daily life.



AZIENDA AGRICOLA TERRE DI PIETRA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Arcandola, 4
37036 San Martino Buon Albergo (VR)

+39 328 0849020
rosson@terredipietra.it
www.terredipietra.it

BERTANI



BERTANI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LESSINIA



Via Asiago, 1
37023 Grezzana (VR)

+39 045 8658444
bertani@bertani.net
www.bertani.net

L'esperienza enoturistica offerta da Bertani, storica cantina situata a Grezzana nel cuore della Valpantena, rappresenta un viaggio affascinante attraverso la tradizione e l'eccellenza vinicola italiana. Fondata nel 1857, Bertani è rinomata per il suo stile distintivo, che coniuga eleganza, equilibrio e longevità, elementi che si riflettono in ogni bottiglia prodotta. Tra le esperienze proposte spicca "The Library Experience", un viaggio esclusivo attraverso la collezione di 50 annate storiche di Amarone della Valpolicella Classico, custodite nelle cantine di Grezzana dal 1958 al 2015. Ci si può innamorare dei vini Bertani anche con il percorso "Valpolicella Classica", che include la visita alla cantina storica e la degustazione di quattro vini iconici nelle annate correnti, tra cui l'Amarone Classico della Valpolicella.

Bertani is a historic winery located in Grezzana, in the heart of Valpantena. The wine-tourism experience offered by Bertani is a fascinating journey through Italian wine tradition and excellence. Founded in 1857, Bertani is known for its distinctive style that combines elegance, balance and longevity, elements that are reflected in every bottle it creates. Among the experiences on offer is "The Library Experience", an exclusive journey through the collection of 50 historic vintages of Amarone della Valpolicella Classico, kept in the cellars of Grezzana from 1958 to 2015. The "Valpolicella Classica" itinerary, which includes a visit to the historic winery and tastings of four current vintage icons, including Amarone Classico della Valpolicella, is another way to fall in love with Bertani wines.



All'ombra del maestoso castello medievale di Soave, proprio a ridosso delle antiche mura, si trova Borgo Rocca Sveva, un borgo medievale che Cadis1898 ha trasformato in un centro di eccellenza vitivinicola. Borgo Rocca Sveva, con le sue suggestive cantine, l'elegante wine shop, il rigoglioso giardino botanico ed il vigneto sperimentale, è un vero e proprio omaggio alla cultura del vino: uno straordinario condensato di storia, tradizione e qualità. Qui nascono i vini Rocca Sveva e gli spumanti metodo classico, una piccola, ricercatissima selezione. Riccatezza che si ritrova anche visitando le cantine, tra enormi botti di rovere, lunghe file di barriques e di pupitres dove i vini e gli spumanti riposano per lunghi anni. Borgo Rocca Sveva non è solo un luogo da visitare, è un'esperienza che merita di essere vissuta, grazie ai numerosi eventi, alle degustazioni, ai convegni e a tutte le molteplici attività che lo animano quotidianamente e che richiamano ogni anno migliaia di turisti da tutto il mondo.



In the shadow of the majestic medieval Castello di Soave, right up against the castle's ancient walls, lies Borgo Rocca Sveva, a hamlet built in the Middle Ages that has been transformed by Cadis1898 into a prestigious centre of wine culture. With its picturesque cellars, elegant wine shop, flourishing botanical garden and experimental vineyard, it represents a unique tribute to that culture, with an extraordinary amalgam of history, tradition and quality. Today, it is the home of Rocca Sveva wines and classic-method sparkling wines, an extremely limited-production of absolute quality products. Quality is also what visitors will find in strolling through the cellars among enormous oak ovals and endless rows of wine barrels, where the wines rest for many years. Borgo Rocca Sveva is not just a place to visit, but it is an adventure that should be personally experienced, as it offers many special events, tastings, meetings and a whole host of activities that animate daily life here, to the delight of thousands of tourists from all over the world.

BORGO
ROCCASVEVA



BORGO ROCCA SVEVA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Covergnino, 7
37038 Soave (VR)

+39 045 6139845
hospitality@cadis1898.it
www.roccasveva.it



BORG ROMANTICO GREEN RELAIS

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Strada Preela Poggi, 21
37010 Cavaion Veronese (VR)

+39 045 9971261
info@borgoromantico.com
www.borgoromantico.com

Borgo Romantico Country Wine Relais nasce nel 2019 a Cavaion, sulle colline del Lago di Garda, nel cuore di una grande tenuta tra cipressi, viti ed ulivi a coltivazione biologica. Un'oasi di pace dove vivere una vacanza tra natura, cultura, arte e sapori, 100% Green Energy dal 2023.

Un viale di ulivi e vigneti vi condurrà alla dimora rurale ottocentesca, dove inizierete il vostro viaggio alla scoperta di esperienze semplici, vere ed accoglienti. Un attento restauro rende magica l'atmosfera che caratterizza le 24 camere presenti, diverse per colori e dimensioni. Ambienti spaziosi, eleganti e pieni di luce, affacciati sulla campagna, arricchiti da immagini d'autore. Camere e corridoi abbinano moderni comfort a travature in legno, marmo Rosso Verona e pavimenti in cotto. La piscina con idromassaggio, due saune, il grande parco e lo splendido porticato diventano i luoghi perfetti per il vostro relax, mentre il Wine Bar, il Pool Bar e la Sala Degustazioni vi attendono per gustare salumi e formaggi tipici, insalate e torte fatte in casa, accompagnati dai nostri vini e dal nostro olio biologico.



Borgo Romantico was born in 2019 in Cavaion on the hills of Lake Garda. A country wine Relais amid cypress trees, organically farmed vineyards and olive groves. An oasis of peace in which to enjoy a holiday immersed in nature, culture, art and flavours, 100% Green Energy since 2023.

An avenue of olive trees leads to a country house built in the early 1800s. This is where your journey in search of simple, genuine and welcoming experiences begins. Precise and attentive restoration has preserved the beauty of the 24 rooms, in different colours and in different measures. Spacious and elegant rooms full of light, overlooking the green vineyards making your stay unforgettable. Every room boasts modern comforts and original architectonic elements: as typical wooden beams, Verona Red marble, ceramic floors and old skylight windows.

The swimming pool, two saunas, the park and a splendid colonnade are the perfect places for you to relax. And the Wine Bar, the Wine Shop and the Pool Bar are the ideal places where to taste typical salami and cheeses, salads and homemade cakes, accompanied by our organic wines and oil.

L'Azienda Agricola Boscaini, situata in Valpolicella, si dedica alla produzione di vini, olio extravergine di oliva e grappa. In 14 ettari di terreno coltivato le uve vengono trasformate nei tipici vini del territorio veronese: Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto. I turisti, attraverso visite ai vigneti e alla cantina, ma anche grazie a degustazioni guidate, possono scoprire e apprendere i segreti di questo antico mestiere a tu per tu con i titolari dell'azienda.



Boscaini Company, located in Valpolicella, is dedicated to the production of wines, extra virgin olive oil and grappa. In 14 hectares of cultivated land the grapes are transformed into the typical wines of the Verona area: Valpolicella, Ripasso, Amarone and Recioto. Tourists, through visits to the vineyards and the cellar but also thanks to guided tastings, can discover and learn the secrets of this ancient profession face to face with the owners of the company.



BOSCAINI CARLO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Sengia, 15
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 045 7731412
vino@boscainicarlo.it
www.boscainicarlo.it



CA' DEL SETTE WINE & RESTAURANT LAZISE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO

WINE RESTAURANT



Via Gardesana, 66
37017 Lazise (VR)

+39 348 5230760
ristorantelazise@cadelssette.it
www.ristorantecadelssette.it



"Il piacere non si può spiegare a parole, noi ci siamo riusciti con il gusto." Vivere l'esperienza Ca' del Sette è come intraprendere un viaggio tra sapori autentici e profumi che raccontano una storia lunga oltre un secolo. Presso Ca' del Sette Wine & Gourmet – Wine Shop, Bar e Ristorante a Lazise, ogni piatto nasce per emozionare, pensato per accompagnare i vini di produzione propria, veri custodi della tradizione di famiglia dal 1865. In un'atmosfera calda e accogliente, il gusto diventa linguaggio universale, capace di trasformare ogni momento in un ricordo da vivere e assaporare.

"True pleasure cannot be defined in words. We did it through taste." Experiencing Ca' del Sette is like embarking on a journey through authentic tastes and aromas that tell a story spanning over a century. At Ca' del Sette Wine & Gourmet – Wine Shop, Bar, and Restaurant in Lazise, every dish is crafted to stir emotions, thoughtfully created to complement our own wines — true keepers of a family tradition dating back to 1865. In a warm and welcoming atmosphere, flavour becomes a universal language, turning each moment into a memory to savour and cherish.

Si dice che una volta, quando il Garda e il laghetto del Frassino erano collegati da una fitta rete di vie d'acqua, arrivassero in barca dal nord 'mercanti neri' che utilizzavano le case in riva al lago come nascondiglio per le merci contrabbandate e c'è chi giura che questi covi fossero difesi da branchi di lupi. La Tenuta Ca'Lojera di Franco e Ambra Tiraboschi, significa appunto 'casa dei lupi'. L'azienda vinifica solo uve proprie, raccolte su 18 ettari di argille bianche nella zona di produzione del vino Lugana. In cantina vengono accolti gruppi per visita e degustazione vini. Ai nostri ospiti è data inoltre la possibilità di alloggiare all'Albergo Primavera di Peschiera del Garda, che dispone di 12 camere e appartiene alla famiglia da 3 generazioni, per poter poi proseguire il soggiorno tra le bellezze naturali del nostro territorio.



Local elders say that once upon a time, when lake Garda and the smaller nearby lake Frassino were connected by channels, the "black market merchants" who arrived on their boats from north used houses close to the water to hide their smuggled merchandise. Local lore tells us that wolves protected these secret hideaways. Ca'Lojera, estate of Franco and Ambra Tiraboschi, is therefore called "house of the wolves". The winery vinifies only its own estate grown grapes, harvested from 18 hectares of white clay soil at the edge of Lugana wine area. We welcome groups for visit of the cellar and wine tasting. Our guests have also the opportunity to accomodate at the Albergo Primavera in Peschiera del Garda, which has 12 rooms and belongs to the family for 3 generations, to be able then to continue their stay among the natural beauties of our territory.



CA' LOJERA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Bella Italia, 30
37019 Peschiera del Garda (VR)

+39 045 7551901
info@calojera.com
www.calojera.com



CA' PIGNETO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Pigneto, 1
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

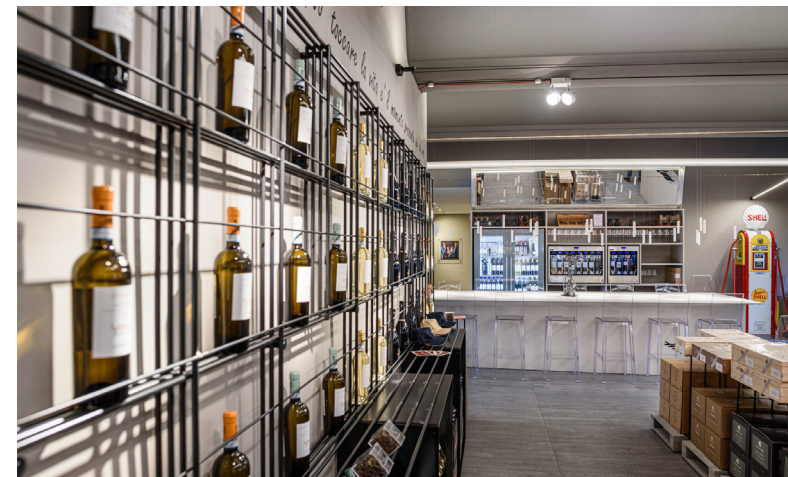
+39 340 3140325
info@capigneto.com
www.capigneto.com



Nel cuore della Valpolicella Classica, con una vista imponente a 360° su un vero paradiso terrestre che spazia su tutta la celebre Valle, vocata da sempre alla coltivazione della vigna, si ubica Ca' Pigneto, azienda agricola modello di 15 ha, dominata nella sua parte centrale da una villa nobiliare del 1600 della contessa Paola Augusta Serenelli. La nostra offerta prevede un tour panoramico dei nostri vigneti con una degustazione, in tenuta o in vigna o nella sala degustazione, dei grandi vini rossi Amarone, Ripasso e Recioto e dell'olio extravergine di oliva. Le degustazioni possono essere in lingua inglese e spagnola. La nostra forza è che siamo una famiglia e chi viene a trovarci trova calore e attenzione, cerchiamo di soddisfare qualsiasi richiesta e siamo disposti a ricevere tutti i giorni e a qualsiasi ora (previo appuntamento).

Ca' Pigneto is located in the heart of Valpolicella Classica, with a formidable view at 360° onto a real heaven on earth that stretches through the whole valley, surrounded by mountains, the city of Verona and Lake Garda. Ca' Pigneto is a 15ha model farm, dominated in his central part by an ancient aristocratic Villa of the XVII century. Our offer includes a panoramic tour of our vineyards with a tasting, on the estate or in the vineyard or in the tasting room, of the great red wines Amarone, Ripasso and Recioto and extra virgin olive oil. Tastings can be in English and Spanish. Our strength is that we are a family and whoever comes to visit us finds warmth and attention, we try to satisfy any request and we are willing to receive you every day and at any time (by appointment).

Cent'anni di vita, quattro generazioni, un secolo di storia del Vino in Italia. In una parola: Ca' Rugate. Oggi Ca' Rugate è un'azienda biologica conosciuta in tutto il mondo per la qualità dei suoi vini, che nascono dal lavoro e dalla cura negli oltre 90 ettari tra Soave Classico, Valpolicella e Lessini Durello. Ca' Rugate offre diversi pacchetti enoturistici che accompagnano i visitatori a riscoprire la bellezza del nostro territorio attraverso le strade del vino presenti, risvegliando la necessità primordiale dell'uomo di stare a contatto con la natura. I percorsi sono percorribili a piedi con una guida ambientale qualificata o a cavallo, nel percorso delle Ippostrade. L'orgoglio della storia aziendale è testimoniato dall'Enomuseo Ca' Rugate, un'esposizione di oltre 150 strumenti e attrezzi usati dalla famiglia Tessari in un secolo di attività vitivinicola. Il Museo, sito di interesse regionale, è visitabile tutti i giorni e si trova all'interno della cantina di Montecchia di Crosara.



Hundred years of life, four generations, a century of wine history in Italy. In one word: Ca' Rugate. Nowadays, Ca' Rugate is known all over the world thanks to the quality of its organic wines, deriving from hard work and care of more than 90 hectares between Soave Classico, Valpolicella and Lessini Durello. Ca' Rugate offers several wine tours that allow visitors to rediscover the beauty of our territory through the wine roads, awakening the primordial human need to be in contact with the nature. The routes are accessible on foot with a qualified nature guide or on horseback, in the path of the "Ippostrade" horse roads. The pride of its history is witnessed by the Enomuseo Ca' Rugate, an exhibition of more than 150 tools used by the Tessari family in a century of winemaking activity. The museum can be visited every day and is located inside the estate of Montecchia di Crosara.

CA' RUGATE
VITICOLTORI
IN SOAVE E VALPOLICELLA



CA' RUGATE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Pergola, 36
37030 Montecchia di Crosara (VR)

+39 045 6176328
michele@carugate.it
www.carugate.it



CANOSO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Roma, 97
37032 Monteforte d'Alpone (VR)

+39 331 8056331
direzione@canoso.it
www.canoso.it



Quindici ettari adagiati sulle verdi colline di Monteforte d'Alpone, all'interno della zona del Soave Classico. Le personalità che danno vita ai prodotti Canoso non sono accomunate dal sangue, ma da uno sguardo al futuro fresco ed innovativo. Un team composto da professionisti giovani e dinamici, si prende cura di questa piccola e preziosa realtà, valorizzando la terra ed i suoi frutti. Cantina Canoso propone ai suoi ospiti: wine shop, vendita online tramite e-commerce, varie tipologie di degustazioni e visite guidate, eventi culturali, affitto sala per eventi e meeting, convenzione per soggiornare presso "Bed's apartments" all'interno delle mura di Soave.

Fifteen hectares laid down on the green hills of Monteforte d'Alpone, within the Soave Classico area. People that give life to Canoso products are not united by family ties, but by a fresh and innovative look at the future. A team of young and dynamic professionals takes care of this small and precious reality, enhancing the land and its fruits. Canoso Winery offers its guests: wine shop, online sales through our e-commerce, several types of tastings and guided tours, cultural events, room rental for events and meetings, accommodation at "Bed's apartments" inside the ancient walls of Soave.

Siamo Anna e Francesca, due sorelle che hanno cambiato la propria vita per dedicarsi alla coltivazione della vigna e alla passione per il mondo del vino. Il nostro bellissimo vigneto è un'oasi di biodiversità che include un parco e un laghetto naturale dove i nostri ospiti possono godersi la natura. Produciamo uve bio e piwi, con cui creiamo vini eleganti ed originali, che rispecchiano la nostra visione e il nostro accogliente territorio. Le etichette dei vini catturano lo sguardo e raccontano ognuna un pezzo della nostra storia. La stessa storia che amiamo raccontare ai visitatori durante le degustazioni in cantina e in vigneto nella bella stagione. La nuova sala degustazione è un wine loft arredato con pezzi recuperati da mercatini e opere di artisti locali; accogliamo gli ospiti per degustazioni individuali e di gruppo, organizziamo eventi eno-culturali e ospitiamo eventi privati e meeting aziendali. Ogni occasione diventa memorabile grazie ai vini Annafrancesca, eleganti ed originali, raccontati e degustati in un ambiente unico nel suo genere.



We are Annafrancesca winery, two sisters who changed their lives to devote themselves to an old vineyard and their passion for the world of wine. Our beautiful vineyard is an oasis of biodiversity, that includes a park and small natural lake where guests can walk and enjoy nature. We produce organic and piwi grapes, with which we make elegant and original wines that reflect our vision and our welcoming territory. Our label design catches the eye while telling our story. It's the same story we love to tell our visitors during tastings at our winery as well in the vineyard during the warm season. The new tasting room is a wine loft with furniture recovered from flea markets and local artist pictures; we host individual and group tasting, organize eno-cultural events and welcome private events as well as company meetings. Each of these events becomes memorable thanks to our Annafrancesca wines, elegant and original, told and tasted in a unique place.

annafrancesca



CANTINA BIO ANNAFRANCESCA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



PIANURA DEI DOGI



Via Pio X, 10
37045 Legnago (VR)

+39 347 8139996
info@annafrancesca.it
www.annafrancesca.it



CANTINA DEL CASTELLO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Vicolo Corte Pittora, 5
37038 Soave (VR)

+39 045 7680093
ospitalita@cantinacastello.it
www.cantinacastello.it

Cantina del Castello si trova nel cuore del borgo medievale di Soave, ai piedi del celebre castello scaligero. L'attività enoturistica proposta offre un'esperienza autentica e coinvolgente, che unisce la scoperta del territorio alla passione per il vino. Durante le visite guidate alla Cantina, che opera in un palazzo del XII secolo, i visitatori possono immergersi nella storia del paese e dei suoi vini. Un tempo la cantina storica era collegata con un tunnel segreto al castello stesso. Oggi la parte iniziale di questo passaggio è ancora visibile durante i tour proposti. Le varie degustazioni includono un assaggio dei vini prodotti, accompagnati da racconti sulla tradizione vitivinicola e sulla produzione. La Cantina collabora con altre realtà locali come maneggi, guide storiche e propone tour in e-bike per offrire esperienze complete alla scoperta del borgo e dei vigneti. L'obiettivo è trasmettere la cultura del vino come espressione del territorio, creando un legame diretto tra ospiti e produttore in un contesto suggestivo, ricco di fascino e autenticità.

Cantina del Castello is located in the heart of the medieval village of Soave, nestled at the foot of the famous Scaliger Castle. The winery's wine tourism activities provide an authentic and engaging experience that combines exploring the local area with a passion for wine. During guided tours of the winery, which operates in a 12th-century palace, visitors can immerse themselves in the history of the village and its wines. In the past, the historic cellar was connected to the castle by a secret tunnel. Today, the beginning of this passage can still be seen during the tours. The various tastings include samples of the wines produced, accompanied by stories about local winemaking traditions and production methods. The winery collaborates with other local businesses such as riding stables and historical guides, and also offers e-bike tours to provide a full experience of the village and surrounding vineyards. The goal is to convey the culture of wine as an expression of the territory, directly connecting the guests with the producer in a charming and authentic setting.



Una lunga e ricca storia di famiglia, radicata nel cuore di Soave, dove passione, visione e rispetto per la terra si tramandano di generazione in generazione. La nuova cantina, dedicata a Leonildo Pieropan, è un'opera ipogea dallo straordinario valore architettonico, pensata per fondersi con il paesaggio e custodire memoria, innovazione e bellezza. È qui che i visitatori vivono un'esperienza immersiva, dove vino, arte e architettura dialogano in ambienti di raffinata suggestione. Le visite guidate conducono alla scoperta della storia della famiglia, della filosofia produttiva e dei metodi di vinificazione, con degustazioni che esaltano l'identità territoriale. La cantina promuove un enoturismo sostenibile e formativo, coinvolgendo appassionati, turisti e nuove generazioni. Un'esperienza che racconta il territorio del Soave attraverso la visione pionieristica di una famiglia che da oltre un secolo coltiva passione, identità e innovazione.



A long and rich family history rooted in the heart of Soave, where passion, vision, and respect for the land have been passed down through generations. The new winery, dedicated to Leonildo Pieropan, is a hypogean masterpiece of extraordinary architectural value, designed to blend seamlessly into the landscape while preserving memory, innovation, and beauty. Here, visitors are welcomed into an immersive experience where wine, art, and architecture engage in a refined and evocative dialogue. Guided tours reveal the family's story, their winemaking philosophy and techniques, culminating in tastings that highlight the distinct identity of the region. The winery promotes sustainable and educational wine tourism, engaging enthusiasts, travelers, and the next generation. An experience that tells the story of the Soave region through the pioneering vision of a family that has cultivated passion, identity, and innovation for over a century.



CANTINA LEONILDO PIEROPAN

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Matteotti
37038 Soave (VR)

+39 045 6190171
info@pieropan.it
www.pieropan.it



CANTINA TENUTA SOLAR

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE È EST VERONESE



Via Dante 127
37032 Monteforte D'Alpone (VR)

+39 3358483477 | +39 3452268624
info@tenutasolar.com
www.tenutasolar.com

Situata ai piedi delle colline nella zona classica del Soave, Tenuta Solar propone tre percorsi di scoperta, tre esperienze uniche per immergersi nell'anima della nostra terra e del nostro vino.

Il primo: un incontro intimo con un calice di vino scelto da voi, tra chiacchiere e sorrisi, dove ogni sorso racconta una storia.

Il secondo: un viaggio nella nostra cantina, dove tre vini selezionati si accompagnano a prelibatezze della nostra terra, il salame fatto con passione e il formaggio saporito, un'esperienza che scalda il cuore.

Il terzo: un'avventura che vi porta tra i filari dei nostri vigneti, dove la natura e il lavoro si incontrano, per poi proseguire nella nostra cantina e concludere con una degustazione ricca di tre vini, salame, formaggio e dessert, un finale dolce e indimenticabile.

Located at the foot of the hills in the classic Soave area, Tenuta Solar offers three paths of discovery, three unique experiences to immerse yourself in the soul of our land and our wine.

The first: an intimate encounter with a glass of wine of your choice, between conversation and smiles, where every sip tells a story.

The second: a journey into our cellar, where three selected wines are accompanied by delicacies from our land, salami made with passion and flavourful cheese, an experience that warms the heart.

The third: an adventure that takes you through the rows of our vineyards, where nature and work meet, the journey continues into our cellar and conclude with a rich tasting of three wines, salami, cheese and dessert, a sweet and unforgettable finale.



Siamo una Cantina nata nel 1975, ma le nostre radici affondano nel Sogno Americano. Nonno Angelo ottenne dal fratello emigrato in America ai primi del '900 il prestito per comperare il piccolo podere ai piedi del borgo di Calmasino, che si affaccia sul Lago di Garda. Li fondò la sua casa e piantò il piccolo vigneto per sostenere la famiglia. Suo figlio Luigi, nostro padre, fondò l'attuale cantina e oggi il testimone è passato a Stefano, Luca e Davide.

Tanto tempo è passato, ma siamo rimasti ancora oggi una cantina a conduzione familiare, che cerca di ottenere il meglio dalle uve del Bardolino, coniugando tradizione e tecnologia. I nostri vini rendono contente le migliaia di vecchi e nuovi clienti che ogni anno vengono ad assaggiare i nostri vini in cantina. Li accogliamo al nostro punto vendita e nel nostro salone panoramico dove possono degustare con tutta calma, godendo della vista di un tramonto sul lago. La struttura è, inoltre, disponibile per l'organizzazione di eventi privati e aziendali.



Valetti
BARDOLINO



CANTINA VALETTI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Pragrande, 8
37011 Bardolino (VR)

+39 045 7235075
valetti@valetti.it
www.valetti.it



CANTINA VERONESE BEATRICE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Fontana Antica, 2
37030 Lavagno (VR)

+39 345 7726464
info@veronesebeatrice.com
www.veronesebeatrice.com

Siamo tre giovani sorelle il cui amore per il vino incontra la passione di mamma Beatrice per la moda e i tessuti: ecco come è nata la collezione di vini Veronese Beatrice; dove ogni vino porta il nome di una stoffa. La nostra azienda conduce in un'ottica ecosostenibile circa 15 ettari vitati e la cantina, un antico rustico risalente a fine '800 situato a Lavagno, il luogo dove amiamo accogliere i nostri ospiti. Durante le degustazioni, vi porteremo alla scoperta del nostro mondo attraverso un percorso che solleciterà i vostri sensi: potrete vedere e toccare con mano le varietà di uva della Valpolicella e degustare i nostri vini, che saranno sempre accompagnati da prodotti tipici locali.

Our story is the story of three young sisters whose love for wine meets the passion for fabrics and fashion of their mum Beatrice. That is how the wine collection Veronese Beatrice was born and this is why every wine gets its name from a fabric. We carefully tend to 15 hectares following a sustainable approach in full respect of nature and biodiversity. Our winery is an old rural house which dates back to the end of the 19th century and it is the place where we love welcoming our guests. During the tasting we will show you around our world through a wine experience that will entice all your senses. You will touch our grape varieties, discover the secrets of wine making, taste our wines and enjoy local products.



Presso la nostra Tenuta organizziamo accoglienza per gruppi, coppie, turisti, enonauti, appassionati e singoli degustatori! Le degustazioni si svolgono all'interno della cantina o all'aria aperta, nel nostro prato, tutto in totale vista Lago, in una splendida e rilassante atmosfera, tra le verdi colline moreniche e il Lago di Garda. Prenotando offriamo la possibilità di visitare anche la nostra cantina e il ciclo produttivo.

At our winery we organize events for groups, couples, tourists, wine enthusiasts and individual tasters! The tastings take place in a beautiful and relaxing atmosphere, between the green moraine hills and Lake Garda and are set inside the winery or in the outdoor lawn overlooking the lake. By booking we also offer the possibility to visit our winery and the production cycle.



CASETTO TERRE DI LAGO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Monte Noal e Pigno, 8
37011 Bardolino (VR)

+39 045 6229122
info@agricolacasetto.it
www.agricolacasetto.it



CASTRUM WINE RELAIS & BISTRÒ

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA

WINE RESTAURANT



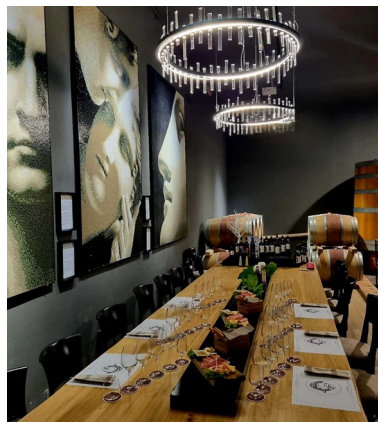
Via Castello, 21 - 37029 Castelrotto
(fraz. di San Pietro in Cariano, VR)

+39 045 6850126
office@castrumvalpolicella.it
www.castrumvalpolicella.it

Visita la Valpolicella Classica entrando dalla sua porta d'ingresso. Fai una passeggiata nel borgo di Castelrotto, sulla cima della collina centrale, che ospita le rovine del castello costruito nel VII secolo, dove nel 1177 Re Federico I Barbarossa ha dato origine al nome Valpolicella. La cantina Giampiero Borghetti ed il Castrum Wine Bistrò ti aspettano per le degustazioni diurne e serali. Castrum Wine Relais ti apre le porte per offrirti un soggiorno indimenticabile nelle bellissime camere con il comfort urbano che raccontano la nascita del vino dalla raccolta delle uve fino al loro appassimento per poi farle diventare il tanto amato Amarone. La Casa dei Fraccaroli è pronta per stupirti con le sue Luxury Suites. Potrai così avvicinarti al racconto della vita dello scultore Innocenzo Fraccaroli, nato in questo posto nel 1805 e le cui sculture ispirano la nostra nostra linea vini Castrum, le ricette dei Cocktail serviti al nostro Bistrò ed i nomi delle 5 Luxury Suites. E' così che entrerai nel mondo fiabesco di Davide, Giustizia, Clizia, Icaro, Achille. Durante il giorno è possibile visitare la cantina, la bottaia ed il luogo di affinamento e conoscere i processi di vinificazione dei nostri vini. La visita continua tra le botti o sulla terrazza panoramica con la degustazione e la spiegazione dei nostri vini accompagnati da prodotti gastronomici del territorio. La sera scegli un Viaggio Corto con due vini, o un Viaggio Lungo con quattro vini, al Castrum Wine Bistrò, un locale concept sito nel romantico borgo medievale di Castelrotto con accoglienti sale in pietra. Ti aspettiamo in questo luogo magico!

Visit the Classic Valpolicella by entering through its gateway. Take a stroll in the village of Castelrotto, on the top of the central hill, which hosts the ruins of the castle built in the 7th century, where in 1177 King Frederick I Barbarossa gave life to the name Valpolicella. Giampiero Borghetti Winery and the Castrum Wine Bistrò await you for daytime and evening tastings. Castrum

Wine Relais opens its doors to offer you an unforgettable stay in beautiful rooms with urban comfort that narrate the birth of wine from grape harvest to their drying process, ultimately turning them into the beloved Amarone. Casa dei Fraccaroli is ready to amaze you with its Luxury Suites. You can thus approach the story of the sculptor Innocenzo Fraccaroli, born in this place in 1805, whose sculptures inspire our Castrum wine line, the recipes of the cocktails served at our Bistrò, and the names of the 5 Luxury Suites. This is how you will enter the enchanting world of Davide, Giustizia, Clizia, Icaro, and Achille. During the day, it is possible to visit the winery, the barrel room, and the aging facility and learn about the winemaking processes of our wines. The tour continues among the barrels or on the panoramic terrace with the tasting and explanation of our wines accompanied by gastronomic products from the area. In the evening, choose a Short Journey with two wines, or a Long Journey with four wines, at the Castrum Wine Bistrò, a concept venue located in the romantic medieval village of Castelrotto with cozy stone rooms. We are waiting for you in this magical place!



CAVARENA è una piccola Azienda Agricola Familiare in alta collina a Mazzurega tra Verona e il lago di Garda, nel cuore della Valpolicella Classica. Tre ettari e mezzo a conduzione familiare, svolgendo tutte le operazioni culturali direttamente. Coltiviamo la Vite e l'Olio seguendo una gestione semplice e tradizionale. Produciamo 7-8000 bottiglie di Vino a stagione e Olio extravergine di oliva. Riceviamo Visitatori in Cantina per le degustazioni sia di vino che di Olio di Oliva, abbinati a specialità gastronomiche che selezioniamo nel territorio e che prepariamo nella nostra cucina. Curiamo molto l'abbinamento degli ingredienti con ciascun vino e vogliamo dedicare agli ospiti tempo di qualità. È per questo che i Titolari Agricoltori gestiscono le visite direttamente. Incontrare chi coltiva la terra e fa il vino, accorcia le distanze e permette di capire anche aspetti della nostra tradizione contadina. In altre parole, vogliamo che le visite a Cavarena siano un'esperienza che vada oltre l'aspetto tecnico/degustativo perché a noi piace aiutare i nostri ospiti a "sentire il vino" più che a capire il vino. Su prenotazione possiamo organizzare visite in esclusiva con un programma dedicato sia di esperienze sia di abbinamento cibo vino.



CAVARENA is a small Family Farm in the high hills, in Mazzurega, between Verona and Lake Garda, in the very heart of Valpolicella Classica. Three and a half hectares of land which we cultivate directly. We grow Vines and Olive trees according to a simple and traditional pattern. We produce 7-8000 bottles of wine per season and Extra Virgin olive oil. We welcome Visitors at the winery for Wine and Olive Oil tasting which are paired with gastronomic specialties that we select in the territory and we prepare in our kitchen. We take great care in pairing the ingredients with each wine and we want to dedicate quality time to our guests. This is why the Farmers Owners manage the visits personally. Meeting who is cultivating the land and produces wines, shorten the distances and helps understanding true values of our culture and traditions. In other words, we want the visits to Cavarena to be an experience that goes beyond the technical tasting aspects because we love to help our guests to "feel the wine" rather than to understand the wine. We are also available to customize our program with exclusive visits with a dedicated program both for the Experience and for the Food Options.

CAVARENA



CAVARENA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Cavarena di Sopra, 10
37022 Mazzurega di Fumane (VR)

+39 348 3115513
info@cavarena.it
www.cavarena.it



COALI TENUTA SAVOIA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Case Sparse Coali, 3
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 347 5287771
info@coali.it
www.coali.it



Territorio, selezione, famiglia, affinamenti, sostenibilità e tutela della biodiversità: sono questi i valori fondamentali dell'azienda agricola Coali, situata nel cuore della Valpolicella classica. Il nome dell'azienda deriva dal termine usato per designare la zona, "Covali," che significa "covo" e che in dialetto si è trasformato in "Coali," simboleggiando il profondo legame con la tradizione e il territorio. Questa area offre splendidi paesaggi collinari, arricchita da paesi dal fascino senza tempo come San Giorgio Ingannapoltron, una località vicina all'azienda che testimonia le meraviglie dell'architettura romanica e medievale della zona. Offriamo esperienze diverse con la possibilità di accompagnare la propria degustazione con taglieri di salumi e formaggi a km 0.

Territory, selection, family, refinements, sustainability and protection of biodiversity: these are the fundamental values of the Coali estate, located in the heart of classic Valpolicella. The name of the winery derives from the term used to designate the area, "Covali," which means "cave" and which in dialect was transformed into "Coali," symbolizing the deep connection with tradition and the territory. This area offers splendid hilly landscapes, enriched by towns with timeless charm such as San Giorgio Ingannapoltron, a town close to the estate which bears witness to the wonders of the Romanesque and medieval architecture of the area. We provide a variety of experiences, allowing you to enhance your tasting with platters of locally sourced cold cuts and cheeses.

Una visita a Corte Archi ti permette di scoprire i segreti della produzione vinicola della Valpolicella immergendoti in un'esperienza autentica, tra i nostri vigneti storici e la cantina antica. Il nostro tour ti guiderà alla scoperta delle nostre vigne, dove potrai ammirare il paesaggio e comprendere le tecniche di coltivazione della vite. Successivamente, visiterai la cantina, luogo ricco di fascino dove i vini affinano nelle botti di legno. Al termine del percorso, ti aspetta una degustazione personalizzata. Potrai scegliere tra diverse opzioni, tra cui: "Valpolicella a tutto tondo", un'introduzione a sei vini tipici della zona con un percorso che esplora le diverse sfumature di questo nobile vitigno, "Amarone in verticale", un'esperienza unica per gli appassionati, che hanno la possibilità di degustare diverse annate di Amarone e così apprezzarne l'evoluzione nel tempo.



Discover the secrets of Valpolicella winemaking with a visit to Corte Archi, immersing yourself in an authentic experience among our historic vineyards and ancient cellar. Our tour will guide you through our vineyards, where you can admire the landscape and learn about vine cultivation techniques. Afterward, you will visit our charming cellar, where our wines age slowly in wooden barrels. At the end of the tour, a personalized tasting awaits you. You can choose from several options, including: "Valpolicella all around", an introduction to six typical wines of the area with a journey exploring the different nuances of this noble wine; "Vertical Amarone", a unique experience for enthusiasts, with the opportunity to taste different vintages of Amarone and appreciate how it evolves over time.



CORTE ARCHI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Paverno, 21 - Località Valgatarà
37020 Marano di Valpolicella (VR)

+39 335 8140026
info@cortearchi.it
www.cortearchi.it



CORTE ATTILÈA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via del Garda, 7
37067 Valeggio sul Mincio (VR)

+39 045 7945470
info@corteattilea.it
www.corteattilea.it



Immersa tra le colline moreniche del Garda, Corte Attilea è un'antica fattoria biologica certificata situata a Salionze di Valeggio sul Mincio. Affacciata sulla ciclabile "Sun Route", che collega il Lago di Garda a Mantova lungo il Mincio, è ideale per ciclisti, escursionisti e amanti del nordic trekking. Il nome richiama il leggendario incontro tra Attila e Papa Leone I nel 452 d.C., avvenuto secondo la tradizione proprio in questa zona. Gli edifici storici del XVII-XIX secolo conservano il fascino rurale della campagna veronese e ospitano appartamenti ristrutturati con criteri di sostenibilità. La terrazza panoramica con piscina offre una splendida vista sul Monte Baldo, perfetta per momenti di relax, degustazioni di vini, birre artigianali e prodotti biologici dell'azienda. Il grande giardino con aree giochi e relax rende la corte perfetta anche per famiglie. A disposizione degli ospiti ci sono diverse biciclette, ideali per esplorare il territorio in modo attivo e sostenibile. Un'oasi tra natura, storia e autenticità.

Nestled among the gentle morainic hills of Lake Garda, Corte Attilea is a certified organic farm located in Salionze di Valeggio sul Mincio. Overlooking the "Sun Route" cycle path—which connects Lake Garda to Mantua along the Mincio River—it is an ideal destination for cyclists, hikers, and Nordic walking enthusiasts. The name recalls the legendary meeting between Attila and Pope Leo I in 452 AD, which, according to tradition, took place in this area. The historic buildings, dating back to the 17th–19th centuries, retain the rural charm of the Veronese countryside and house apartments renovated with sustainable design principles. A panoramic terrace with a swimming pool offers stunning views of Monte Baldo, perfect for moments of relaxation and tastings of the farm's organic wines, craft beers, and local products. The large garden with play and relaxation areas makes corte Attilea ideal for families as well. Bicycles are available for guests, perfect for exploring the area in an active and sustainable way. A true oasis of nature, history, and authenticity.

Corte Fornello è un'azienda vitivinicola a conduzione familiare situata tra le colline moreniche di Valeggio sul Mincio. Oltre alla produzione di vini di qualità, propone un'offerta enoturistica autentica e coinvolgente, pensata per chi desidera scoprire il territorio attraverso esperienze sensoriali e culturali. Degustazioni guidate, tour in cantina, cooking class con pasta fresca fatta a mano e percorsi in e-bike tra i vigneti sono solo alcune delle attività che permettono ai visitatori di entrare in contatto diretto con la nostra storia, i nostri valori e il lavoro quotidiano che rende unici i nostri vini.



Corte Fornello is a family-run winery nestled among the morainic hills of Valeggio sul Mincio. In addition to producing high-quality wines, we offer an authentic and engaging wine tourism experience designed for those wishing to discover the local area through sensory and cultural activities. Guided tastings, cellar tours, hands-on cooking classes with fresh homemade pasta, and e-bike routes through the vineyards are just some of the experiences that allow visitors to connect directly with our story, values, and the daily work behind the uniqueness of our wines.



CORTE FORNELLO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Località Fornello, 6
37067 Valeggio sul Mincio (VR)

+39 045 7950429
info@cortefornello.com
www.cortefornello.it

CORTE
QUAIARA®



CORTE QUAIARA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Corte Quaiara, 1
37060 Sona (VR)
+39 349 1727437 | +39 327 3840090
giovanni@cortequaiara.it
welcome@cortequaiara.it
www.cortequaiara.it



Corte Quaiara è un'azienda vitivinicola che punta sulla qualità dei propri prodotti e sulle potenzialità del territorio. Produciamo vini naturali, frutto di una cura maniacale in vigneto e in cantina, senza mai scendere a compromessi. Il cliente, per noi, è prima di tutto un amico: per questo ci dedichiamo con passione all'accoglienza e siamo attivamente impegnati nell'enoturismo, che consideriamo una via concreta per la valorizzazione della nostra terra.

Corte Quaiara is a winery focused on the quality of its products and on the potential of the territory. Our wines are natural, which are the result of a maniacal care in the vineyards and cellar, without ever compromising. Customers, first and foremost, are friends to us, that's why we are passionately dedicated to hospitality and actively engaged in wine tourism, which we see as a concrete way to enhance and promote our land.

Corte San Mattia è un agriturismo storico situato sulle colline delle Torricelle, immerso tra vigneti, oliveti e cipressi, con una vista privilegiata sul centro storico di Verona e sul corso dell'Adige fino alla Pianura Padana. L'azienda ha sviluppato una forte vocazione all'enoturismo e al turismo esperienziale, offrendo ai visitatori una nuova cantina biologica progettata per accogliere degustazioni guidate che raccontano la storia dell'azienda, i metodi di vinificazione sostenibile e il profondo legame con il territorio. Le degustazioni abbinate ai vini valorizzano i prodotti aziendali quali olio extravergine d'oliva, formaggi di capra, frutta, ortaggi, miele e uova. L'offerta comprende inoltre tour tra vigne, orti, stalle e cantina, esperienze disponibili in più lingue e prenotazioni online. La struttura dispone di camere e appartamenti panoramici distribuiti in tre aree, ideali per un soggiorno immersivo nella natura, mentre il ristorante propone piatti tipici preparati con materie prime aziendali o selezionate da produttori locali.



Corte San Mattia is the oldest farmhouse in Verona, located on the hills of Torricelle and surrounded by vineyards, olive groves, and cypress trees, offering a unique panoramic view of the historic city center and the Adige River stretching towards the Po Valley. The estate has continually evolved, focusing strongly on wine tourism and experiential travel. The new organic winery is designed to welcome visitors with guided tastings that tell the story of the estate, sustainable winemaking practices, and its deep connection to the land. Tastings, paired with the estate's wines, also highlight extra virgin olive oil, goat cheeses, fruit, vegetables, honey, and eggs. Tours are offered through vineyards, gardens, stables, and the winery, with experiences available in multiple languages and online booking. The property features panoramic rooms and apartments spread across three areas, ideal for guests seeking an immersive stay in nature. The restaurant completes the offer with traditional dishes prepared using estate-grown ingredients or carefully selected local products.



CORTE SAN MATTIA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA

WINE RESTAURANT



Via Santa Giuliana, 2
37128 Verona
+39 045 913797
info@giovanniederle.it
www.agriturismosanmattia.it



CORTE VERZÈ AGRITURISMO & WELLNESS

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE

WINE RESTAURANT



Via Cambran, 5
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

+39 045 7820855
info@corteverze.it
www.corteverze.it



A pochi km dal casello autostradale di Soave (VR), immerso nel verde delle colline, tra ulivi e vigneti, si trova il suggestivo casale gestito dalla famiglia Verze. Dall'amore per il territorio nascono tutti i nostri prodotti coltivati con passione e interpretati con fantasia attraverso i tradizionali piatti dello chef Giorgio. Corte Verze è il luogo ideale per romantiche fughe dallo stress cittadino, per pranzi, cene di lavoro e banchetti di nozze. Il tema della Natura caratterizza le pareti delle nostre 5 camere e 4 suite, piccoli capolavori che le rendono uniche. E per finire non perdere l'occasione di farti coccolare nel centro benessere con sauna, bagno turco, jacuzzi, docce emozionali, tisaneria. Venite a trovarci, la natura è di casa a Corte Verze.

Just a few kilometers from the Soave (VR) motorway exit, surrounded by green hills, among olive trees and vineyards, there is a charming farmhouse lovingly managed by the Verze family. From the love for the territory, all our products are born, grown with passion, and interpreted with imagination through the traditional dishes of chef Giorgio. Corte Verze is the ideal place for romantic getaways from the stress of the city, business lunches, dinners and wedding banquets. The theme of Nature characterizes the walls of our 5 rooms and 4 suites, small masterpieces that make each one unique. And in the end, don't miss the opportunity to be pampered in the wellness center with sauna, turkish bath, jacuzzi, emotional showers, herbal tea corner. Come and visit us nature lives at Corte Verze!

Corteforte nasce nel 1989 come piccola cantina di produzione dei vini classici della Valpolicella, a conduzione familiare. L'azienda è associata a FIVI, Federazione Italiana dei Vignaioli Indipendenti e dal 2018 l'azienda è certificata biologica. Oltre alla produzione di vino, Corteforte offre ospitalità agrituristiche. Dispone di 4 camere matrimoniali all'interno di una torre medievale del 1400, due camere situate nella dependance fronte piscina, una villetta indipendente in cima alla collina, circondata da vigneti e alberi da frutto. Per gli Ospiti e tutti gli appassionati di vino, è possibile effettuare degustazioni e visite alla cantina.



Corteforte was founded in 1989 as a small family-run winery producing classic Valpolicella wines. The company is associated with FIVI, the Italian Federation of Independent Winemakers and since 2018 the company has been certified organic. In addition to wine production, Corteforte offers agritourism hospitality. It has 4 double bedrooms inside a medieval tower from the 1400s, two bedrooms located in the annex facing the pool, an independent villa at the top of the hill, surrounded by vineyards and fruit trees. For guests and all wine enthusiasts, it is possible to carry out tastings and visits to the cellar.



CORTEFORTE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Osan, 45
37022 Fumane (VR)

+39 045 6839104
info@corteforte.it
www.corteforte.it



COSTA ARÈNTE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LESSINIA



Località Costa, 86
37023 Grezzana (VR)

+39 347 2111150
info@costarente.it
www.costarente.it

Experience Il Gelso: breve introduzione della tenuta e degustazione di tre vini accompagnata a specialità del territorio (Molinara spumante rosé, Valpolicella, Ripasso) Experience Bottai: visita della tenuta e della bottaia e degustazione di quattro vini accompagnati a specialità del territorio (Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto) Experience Vigneti: visita completa della cantina, della bottaia e passeggiata nei vigneti con degustazione dell'intera gamma di vini (Molinara, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Recioto).

Experience Il Gelso: short introduction to the estate and tasting of three wines paired with local food (Molinara spumante rosé, Valpolicella, Ripasso) Experience Bottai: tour of the winery, tour of the barrel room and tasting of four wines paired with local food (Valpolicella, Ripasso, Amarone and Recioto) Experience Vineyards: full tour of the winery, tour of the vineyards and tasting of the entire line of Costa Arènte wines (Molinara, Valpolicella, Ripasso, Amarone, Recioto).



La nostra azienda si trova a Peschiera del Garda nell'anfiteatro delle colline moreniche, territorio storicamente vocato alla viticoltura. Siamo alla terza generazione di vignaioli e vinificatori, proseguiamo con passione la tradizione familiare. Ci prendiamo cura di circa 6 ettari di vigneto, con un'età media di 60 anni, pratichiamo l'inerbimento da oltre 40 anni, per garantire un ciclo flora/fauna naturale tutelando l'ecosistema del vigneto. Offriamo degustazioni private su prenotazione, condotte direttamente dalla proprietà e disponibili in due lingue. La visita inizia nel nostro storico vigneto, per poi proseguire in cantina, illustrando al visitatore la storia dell'azienda, la sua tradizione ed il metodo di vinificazione, dalla vendemmia all'imbottigliamento. Segue l'assaggio dei nostri vini, tutti biologici ed abbinati a prodotti della tradizione.



Our company is located in Peschiera del Garda in the amphitheatre of the morainic hills, a territory historically suited to viticulture. We are in the third generation of winemakers, we continue the family tradition with passion. We take care of approximately 6 hectares of vineyard, with an average age of 60 years, we have been practicing grassing for over 40 years, to guarantee a natural flora/fauna cycle protecting the vineyard's ecosystem. We offer private and reservation-based tastings, conducted directly by the owners and available in two languages. The visit begins in our historic vineyard, and then continues in the cellar, illustrating the history of the winery, its tradition and the winemaking method, from harvest to bottling. This is followed by a tasting of our wines, all organic and paired with typical products.



EL CITERA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Strada Berra, 1
37019 Peschiera del Garda (VR)

+39 351 4169448
marketing@elcitera.it
www.elcitera.it



FARINA WINES

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



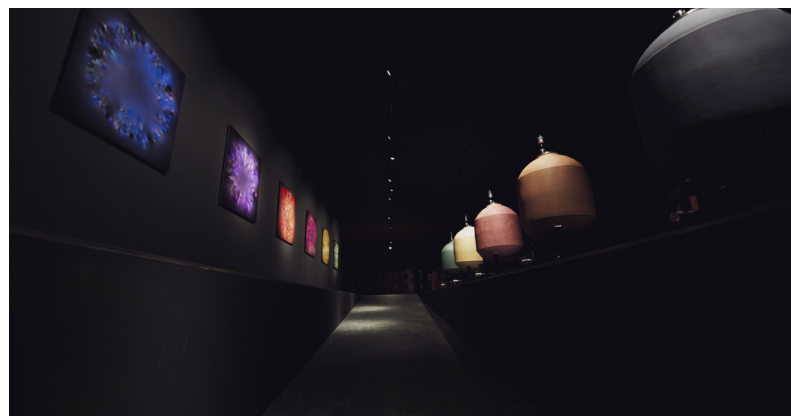
VALPOLICELLA



Via Bolla, 11
37029 Pedemonte, San Pietro in Cariano (VR)

+39 045 7701349
hospitality@farinawines.com
www.farinawines.com

Più di cento anni di storia legano la famiglia Farina alla terra, alla vigna e all'arte di fare vino. L'avvento della IV generazione, rappresentata oggi da Claudio ed Elena, vede il suo insediarsi a partire dagli anni 2000. Inizia la fase rivoluzionaria di Farina che porterà ad un ampliamento della struttura con accoglienti sale ricavate nell'antica colombaia per degustazioni ed eventi. Nel 2019 ha inizio un ulteriore rinnovamento della struttura ricettiva, con nuove suggestive aree di accoglienza per le esperienze enoturistiche proposte oggi da Farina. Accanto al magico "cubo" di vetro all'interno della storica corte, location ideale per eventi, ecco la modernissima Wine Boutique, dove degustare i vini dell'azienda accompagnati da prodotti gastronomici di eccellenza. Importanti investimenti anche in tecnologia sostenibile e in ricerca enologica. Accanto all'acciaio e al legno per vinificazione ed affinamento, i coreografici "Tulip", tini in cemento grezzo e gli innovativi contenitori in gres ceramico sono la nuova affascinante sfida di Farina, per ottenere vini maturi ma freschi.



More than 100 years of history bind the Farina family to the land, the vineyard and the art of making wine. The advent of the fourth generation, represented today by Claudio and Elena, saw its establishment beginning in the 2000s. Farina's revolutionary phase begins, which will lead to an expansion of the facility with cozy rooms created in the old dovecote for tastings and events. In 2019, a further renovation of the accommodation begins, with new evocative reception areas for the wine tourism experiences offered by Farina today. Next to the magical glass "cube" inside the historic courtyard, an ideal location for events, here is the ultra-modern Wine Boutique, where the winery's wines can be tasted accompanied by excellent gastronomic products. Important investments are also made in sustainable technology and winemaking research. Alongside steel and wood for winemaking and aging, The choreographic "Tulip," raw concrete vats and innovative ceramic stoneware containers are Farina's fascinating new challenge to achieve mature but fresh wines.

Il Wine Shop Fasoli Gino è il luogo perfetto per guidarvi attraverso un mondo ricco di storia e tradizione dal sapore unico ed emozionante. I diversi locali di cui è composto nascono dalla ristrutturazione dell'antica cantina e del fruttai, dove un tempo venivano appassite le uve per il Recioto "San Zeno". Il fascino dell'antico si sposa perfettamente con le nuove linee più moderne, conservando l'anima di un luogo che ha vissuto in altre epoche. La degustazione in genere inizia con un calice di benvenuto al Wine Shop e prosegue con una camminata nella nostra vigna ORGNO con spiegazione della filosofia biologica e biodinamica (meteo permettendo). Si passa poi alla visita della Barricaia dove riposa il nostro vino. Infine si ritorna al Wine Shop per la degustazione dei vini biologici e vegani in abbinamento a formaggi e salumi biologici. A dieci minuti a piedi dalla cantina, immerso tra i vigneti, potrete anche pernottare presso il Magari Estate Hotel e Ristorante.



The Wine Shop Fasoli Gino is the perfect place to let yourself be guided through a world rich in history and tradition and of unique and moving flavours. The various rooms were created during the renovation of the old winery and the fruit-drying loft where the grapes for the San Zeno Recioto wine were once dried. The charm of the old, marries perfectly with the new, more modern lines, preserving the soul of a building that has been used through many different eras. The tasting generally begins with a welcome glass at the Wine Shop and continues with a walk in our ORGNO vineyard with an explanation of the organic and biodynamic philosophy (weather permitting). We then move on to visit the Wine Cellar where our wine rests. Finally we return to the Wine Shop for the tasting of organic and vegan wines paired with organic cheeses and cured meats. A ten minute walk from the winery, surrounded by vineyards, you can also stay overnight at the Magari Estate Hotel and Restaurant.



FASOLI GINO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via C. Battisti, 47
37030 San Zeno di Colognola ai Colli (VR)

+39 045 7650741
welcome@fasoligino.com
www.fasoligino.com



FLATÌO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Cariano, 20
37029 San Pietro in Cariano (VR)

+39 340 2596972
fraccawine@libero.it
www.flatiowine.it

L'azienda agricola Flatìo nasce a San Pietro in Cariano per opera del nonno Giovanni "MaTio" Fraccaroli il quale con i 2 ettari di cariano inizia la produzione e trasformazione dell'uva in vino. Dal 1965 papà Mario e mamma Teodora proseguono il lavoro ampliando l'azienda sia in territori che in produzione fino ad arrivare ai 12 ettari attuali. Dal 2010, quando l'azienda passa di proprietà a Flavio, prende il nome Flatìo e, con la sorella Daniela, inizia a imbottigliare i propri prodotti. La tradizione e l'innovazione si fondono insieme per dare vita ai nostri sette vini. Rosa del Basilio, Valpolicella Classico Superiore, Teodora, Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Amarone Classico, Amarone Classico Riserva e Recioto Classico descrivono molto bene territorialità e appartenenza per regalare vini profumati, eleganti e di buona beva. Presso la nostra azienda è possibile visitare i vigneti e la cantina degustando i nostri vini e il nostro olio d'oliva accompagnato da taglieri di salumi e formaggi tipici del territorio veronese.

The Flatìo winery was founded in San Pietro in Cariano by grandfather Giovanni "MaTio" Fraccaroli, who began producing and transforming grapes into wine on his 2 hectares of land in Cariano. Since 1965, father Mario and mother Teodora continued the work, expanding the company both in territories and in production until reaching the current 12 hectares. Since 2010, when the company was passed down to Flavio, it has been named Flatìo and, together with his sister Daniela, began bottling their own products. Tradition and innovation come together to give life to our seven wines. Rosa del Basilio, Valpolicella Classico Superiore, Teodora, Valpolicella Ripasso Classico Superiore, Amarone Classico, Amarone Classico Riserva, and Recioto Classico excellently describe the territoriality and belonging to offer fragrant, elegant, and enjoyable wines. At our company, it's possible to visit the vineyards and cellar, tasting our wines and olive oil accompanied by platters of typical Veronese meats and cheeses.



La Cantina Fongaro si trova in Lessinia, nel comune di Roncà, in provincia di Verona. La nostra storia ruota principalmente attorno a tre scommesse: una sul vitigno, una sullo stile del vino e una sulla tipologia di agricoltura. La prima scommessa è stata quella di dedicarsi esclusivamente alla coltivazione del vitigno autoctono della Lessinia: la Durella. Prima di essere riscoperto, nella seconda metà degli anni '70, questo vitigno di origine antica era considerato montanaro, rustico e selvatico a causa della sua notevole acidità. La seconda importante scommessa che ha segnato la svolta decisiva per l'identità della nostra cantina è stata dedicarci all'esclusiva produzione di Spumanti Metodo Classico Tradizionale. Infine, la terza scommessa è stata, già nel 1985, decidere di diventare pionieri nel panorama vitivinicolo veneto abbracciando i principi dell'agricoltura biologica. Vogliamo fornire la qualità più alta possibile, producendo un vino spumante che sia, in tutto e per tutto, a regola d'arte. Un unico stile, cinque le varianti.



Cantina Fongaro is located in Lessinia, in the municipality of Roncà, in the province of Verona. Our story revolves mainly around taking a chance on three things: first on the grape variety, then on the style of wine and finally on the type of farming. The first gamble was to devote ourselves exclusively to the cultivation of Lessinia's native vine: Durella. Before it was rediscovered in the second half of the 1970s, this vine of ancient origin was considered mountainous, rustic and wild because of its considerable acidity. The second important bet that marked the turning point for the identity of our winery was to dedicate ourselves to the exclusive production of Traditional Method – Metodo Classico - sparkling wines. Finally, our third gamble was to decide, back in 1985, to become a pioneer in the Veneto wine scene by embracing the principles of organic farming and becoming one of the first organic wineries in the region. We want to provide the highest possible quality, producing a sparkling wine that is, in every way, workmanlike. One style, five variants.



FONGARO SPUMANTI METODO CLASSICO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Motto Piane, 12
37030 Roncà (VR)

+39 045 7460240
info@fongarospumanti.it
www.fongarospumanti.it



GENTILI – SINCERAMENTE VINO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Sant'Antonio, 271
37013 Caprino Veronese (VR)

+39 351 3212554
visit@cantinagentili.com
www.cantinagentili.com

L'azienda Gentili propone e ospita percorsi di degustazione e visita presso la sede aziendale e nei vigneti circostanti. Entrando in azienda si possono vivere a 360° esperienze che guidano il visitatore alla scoperta di un territorio sfaccettato e unico immerso tra le verdi colline e i vigneti ai piedi del Monte Baldo nell'entroterra Gardesano, grazie a tour in e-bike o a piedi accessibili a tutti, organizzati da guide naturalistiche locali ed esperte. Sono disponibili diversi percorsi di degustazione, che sono guidati dal personale aziendale e in cui sono evidenziati i particolari e le unicità dei vini scelti. In accompagnamento alla degustazione, inoltre, vengono serviti prodotti a km0 da piccole realtà locali. La degustazione di 4 vini, si svolge nella sala interna o nei periodi estivi sotto il portico all'esterno.

The Gentili winery offers tasting and tour itineraries in the surrounding vineyards and the winery as well. Thanks to e-bike or walking tours accessible to all and organized by local and expert nature guides, you can live 360° experiences that guide the visitor to discover a multi-faceted and unique territory immersed in the green hills and vineyards at the foot of Mount Baldo, in the Gardesano hinterland. Various tasting itineraries are available, guided by the company staff, in which the details and uniqueness of the chosen wines are highlighted. To pair the wine tasting, in addition, local products as cheese, produced by surrounding companies. A tasting of 4 wines, that takes place in the internal room or, during summer on the porch outside.



L'Azienda Giannitessari ha sede a Roncà, nel cuore della Valle d'Alpone in provincia di Verona. Gianni Tessari, titolare dell'azienda, dopo aver lavorato per molti anni nei vigneti di famiglia, è stato tra i primi ad aver creduto nelle potenzialità dell'uva Durella, vitigno autoctono dei Monti Lessini, un'area di origine vulcanica tra Verona e Vicenza. 35 ettari di vigneto distribuiti in tre DOC (a Roncà per il Lessini Durello, Soave e Colli Berici), una moderna cantina con circa 7.000 metri e 350.000 bottiglie prodotte. Sono questi i numeri di una realtà che sotto la guida di Gianni, con l'aiuto della moglie Anna Maria e delle figlie Valeria e Alice, unisce terroir diversi. Grandi Soave, espressione dei terreni vulcanici; rossi di elegante equilibrio dai suoli argillosi dei Colli Berici e spumanti Lessini Durello dove dominano mineralità e finezza, nei Monti Lessini. Nasce così una nuova sfida per Gianni; quella di esprimere la propria statura di vignaiolo attraverso il confronto con tre terroir, tra loro diversi e complementari: tre territori, una sola passione.



Giannitessari winery is located in Roncà, the heart of the Valle d'Alpone, in the province of Verona. Founded by Gianni Tessari, who started this adventure after working for many years in the family vineyards. He was among the first to believe in the potential of the Durella grape, an indigenous variety of the Lessini Mountains, a volcanic unit between Verona and Vicenza. 35 hectares of vineyards distributed in three DOC (Roncà for the Lessini Durello, Soave and Colli Berici Hills), a modern cellar with about 7,000 meters and 350,000 bottles produced. These are the numbers of a reality that under the guide of Gianni, with the help of his wife Anna Maria and their daughters Valeria and Alice, combines different terroirs. Great Soave, expression of the volcanic soil; red wines with great balance, from the Berici Hills clayey terroir, and the sparkling Lessini Durello characterized by the minerality and fineness of the Monti Lessini. A new challenge for Gianni; expressing his abilities as winemaker through the comparison with three different and complementary terroirs: three territories, one passion.



GIANNITESSARI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Prandi, 10
37030 Roncà (VR)

+39 045 7460070
office@giannitessari.wine
www.giannitessari.wine



GUERRIERI RIZZARDI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Pojega, 8/10
37024 Negrar di Valpolicella (VR)
+39 045 7210028
info@pojega.it
www.pojega.it
www.guerrieri-rizzardi.it



Villa Rizzardi e il Giardino di Pojega sono un affascinante angolo di storia e natura situato nel cuore della Valpolicella. I recenti restauri hanno riportato il Giardino, progettato da L. Trezza tra il 1783 e il 1796, ai suoi antichi splendori e nei suoi oltre 5 ettari di estensione è valorizzato con giardini all'italiana, fontane, sculture ed architetture in verde. L'azienda Guerrieri Rizzardi, proprietaria della tenuta, che i Rizzardi acquistarono nel 1649 e che comprende diversi vigneti attorno al giardino, offre esperienze sensoriali uniche, con degustazioni di vini pregiati come il Valpolicella, l'Amarone e altri classici della zona veronese, tutti da vigneti di proprietà. I visitatori possono immergersi nella tradizione vinicola della famiglia, scoprendo la storia della produzione e delle vicende legate al luogo. Tra tour guidati o passeggiate nel giardino con audioguida, ogni angolo racconta un pezzo della cultura enologica e del patrimonio artistico di questa storica proprietà. L'offerta include la possibilità di prenotare cerimonie, congressi ed eventi in Villa.

Villa Rizzardi and the Pojega Garden are a fascinating corner of history and nature located in the heart of Valpolicella. Recent restorations have brought the Garden, designed by L. Trezza between 1783 and 1796, back to its ancient splendor and in its over 5 hectares of extension it is enhanced with Italian-style gardens, fountains, sculptures and green architecture. The Guerrieri Rizzardi company, owner of the estate, which the Rizzardi family purchased in 1649 and which includes several vineyards surrounding the garden, offers unique sensory experiences, with tastings of fine wines such as Valpolicella, Amarone and other classic wines of the region, all from estate vineyards. Visitors can immerse themselves in the family's winemaking tradition, discovering the history of production and the events linked to the place. Between guided tours or self-guided walks in the garden, every corner tells a piece of the winemaking culture and artistic heritage of this historic property. The offer includes the possibility of booking ceremonies, conferences and events in the Villa.



L'accoglienza calda ed amichevole in un ambiente suggestivo ed elegante sono la nostra caratteristica. Poche stanze in una residenza di campagna circondata da sette ettari di ulivi, vigne, ciliegi e bosco, dove produciamo Metodo Classico Soave, Valpolicella Superiore, Amarone e Olio Evo rispettando la natura che ci circonda attraverso un metodo Biologico. Affacciata sulla vallata di Mezzane, che ancora conserva tutta la pace e la dolcezza delle colline venete, siamo lieti di accogliervi con quella attenzione e cordialità che vi faranno sentire a casa.

The warm and welcoming reception in a suggestive and elegant atmosphere is our key feature. A few rooms in a charming country mansion surrounded by seven hectares of olive trees, vineyards, cherry trees and forest where we produce Metodo Classico, Soave, Valpolicella Superiore, Amarone and Olive Oli with Organic method. The view is to the Mezzane valley, which still maintaining the peace and the sweetness of the delightfully unspoiled hills of Verona. We welcome you with the attention and warmth that will make you feel at home.



I TAMASOTTI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE

WINE RESTAURANT



Via dei Ciliegi, 10
37030 Mezzane di Sotto (VR)
+39 340 2678144
info@itamasotti.it
www.itamasotti.it



LA CAPPUCINA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E' EST VERONESE



Via San Brizio, 125
37032 Monteforte d'Alpone (VR)

+39 045 6175036
lacappuccina@lacappuccina.it
www.lacappuccina.it



Siamo ad un passo da Verona. In una terra di origine vulcanica dove da secoli si coltiva la vite, si erge l'elegante Villa Buri Tessari detta La Cappuccina. Immersa nel verde, tra il parco secolare e i vigneti biologici, fu costruita attorno al 1650 dai nobili conti Buri e dai primi del Novecento appartiene alla famiglia Tessari. Nella cappella, costruita nel 1725, un tempo officiavano i frati Cappuccini, da cui origina il nome, un'oasi di stile e tranquillità. Siamo tre fratelli, Sisto, Pietro ed Elena Tessari, a condurre questa dinamica azienda che vanta oltre un secolo di storia e 42 ettari di vigneto. Dal 1985, in maniera del tutto pionieristica per la zona, pratichiamo l'agricoltura biologica con grande attenzione alla salubrità e biodiversità.

Tutti i nostri vini sono prodotti all'origine e certificati biologici da quarant'anni. Per le etichette ci siamo ispirati agli affreschi conservati in villa.

We are one step away from Verona. The elegant Villa Buri Tessari called La Cappuccina stands in a land of volcanic origin where vines have been cultivated for centuries. It was built around 1650 by the noble family Buri, and it belongs to the Tessari family since the early 20th century. It is surrounded by a centuries-old park and organic vineyards. The chapel, an oasis of style and tranquillity built in 1725, is where once the Capuchin friars officiated, thanks to which the winery got its name. We are three siblings, Sisto, Pietro and Elena Tessari, who run this dynamic winery with over a century of history and 42 hectares of vineyards. We have been practicing organic farming since 1985 with great attention to healthiness and biodiversity in a completely pioneering way for the area. All of our wines has been estate bottled and organic-certified for forty years. The frescoes preserved in the villa were the inspiration for our labels.

La nostra avventura nel mondo del vino nasce dalla passione di una famiglia per la terra e i suoi frutti. Siamo Gabriele e Miriam, la prima generazione della Cantina La Dama. Nel 2006, con il sostegno di Giampietro, imprenditore veronese e suocero, abbiamo realizzato il nostro sogno. Dal 2015, abbiamo scelto la conduzione biologica dei vigneti, convinti che ogni bottiglia esprima la bellezza del territorio che ci circonda. Le nostre esperienze enoturistiche offrono ai visitatori l'opportunità di immergersi nel cuore della nostra realtà. Le nuove sale degustazione, eleganti e panoramiche sui vigneti, accolgono gli ospiti con calore. Tra picnic, cene, aperitivi e passeggiate nei filari, raccontiamo la storia della viticoltura della Valpolicella. Ogni estate, organizziamo eventi sotto il cielo stellato, accompagnati da musica. Le esperienze sono facilmente prenotabili online, via mail o telefono. Offriamo anche degustazioni rapide e calici di vino, abbinati a selezioni di prelibatezze locali. Il nostro wine club mantiene i clienti aggiornati su eventi e novità.



Our adventure in the world of wine began with a family's passion for the land and its fruits. We are Gabriele and Miriam, the first generation of La Dama winery. In 2006, with the support of Giampietro, a Verona-based entrepreneur and father-in-law, we made our dream a reality. Since 2015, we have chosen to manage the vineyards organically, believing that each bottle reflects the beauty of the surrounding landscape. Our wine tourism experiences offer visitors the chance to immerse themselves in the heart of our story. The new tasting rooms, elegant and panoramic, offer guests a warm welcome with stunning views of the vineyards. Through picnics, dinners, aperitifs, and walks among the vines, we share the history of viticulture in the Valpolicella region. Every summer, we host events under the starry sky, accompanied by music. The experiences are easy to book online, by email, or by phone. We also offer quick tastings and wine glasses paired with selections of local delicacies. Our wine club keeps customers updated on events and news.



LA DAMA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Quintarelli, 39
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 045 6000728
info@ladamavini.it
www.ladamavini.it



LE CAREZZE CANTINA BIOLOGICA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



PIANURA DEI DOGI



Via Carezze, 28/A
37040 Terrazzo (VR)

+39 334 6158499
info@cantinalecarezze.it
www.cantinalecarezze.it

Le Carezze Cantina Biologica si trova nel cuore della pianura veronese su un territorio tra due fiumi, l'Adige e il Fratta, con un'estensione totale di 30 ettari, 11 dei quali sono vitati e coltivati con metodo biologico certificato fin dall'anno dell'impianto nel 2015. L'obiettivo che sta alla base del progetto dell'azienda Le Carezze è il ripristino della BIODIVERSITA', perduta nell'ultimo secolo con la meccanizzazione dell'agricoltura e l'utilizzo massiccio della monocultura. A tal scopo una parte importante della superficie aziendale è stata utilizzata per la messa a dimora di piante autoctone d'alto fusto e in pochi anni la campagna si è ripopolata di molte specie animali e vegetali. Seminiamo prati fioriti per incentivare l'impollinazione delle viti grazie alle api. Durante le visite i turisti potranno passeggiare tra i vigneti, nel nostro rigoglioso bosco e tra le numerose specie di piante aromatiche, stimolati nei sensi dai colori e dai profumi. Nel vigneto conosceranno nuove varietà di uva che riteniamo essere il futuro delle pratiche sostenibili: parliamo di uve resistenti ai funghi, conosciute come uve Piwi. Gli ospiti potranno anche assaggiare i nostri vini nella nuova sala degustazione, che può accogliere fino a 60 persone o partecipare ai nostri eventi a tema e alle molte cene-degustazione da noi organizzate.



The Carezze Organic Winery is located in the heart of the Veronese Valley, an area between Adige and Fratta rivers with a total extension of 30 hectares. The 11-hectare vineyard is cultivated with the organic system. Since the beginning, the Le Carezze project, aims to restore the biodiversity of the area, lost in the last century due to the mechanization of agriculture and the massive use of monoculture. For this purpose, an important part of the estate had been used for planting native tall trees and in a few years the area had been repopulated with many animal and vegetable species. We sow flowery meadows to encourage vine pollination made by bees. During the visits, tourists will be able to stroll through the vineyards, in our luxuriant forest and among the numerous species of aromatic plants. They will be enchanted by the colours and the scents. In the vineyard they will discover new grape varieties. We believe these varieties will be the future of sustainable practices: they are resistant to fungal diseases and known as Piwi. Guests can also taste our wines in the new tasting hall, which can accommodate up to 60 people, attend our themed events, and the many wine-tasting dinners.

Il visitatore sarà accolto da noi personalmente e condotto attraverso i vari locali di "appassimento" e di vinificazione, per poi procedere nella cantina di invecchiamento. Giunti nella struttura nuova, inizierà la degustazione, dove saranno illustrati tutti i vini che verranno serviti: Valpolicella Classico Doc - Superiore Doc - Ripasso Doc - Amarone Classico Docg ed Amarone Classico Riserva Docg - Recioto Classico Docg - Rosato Veronese Igt - Rosso Verona Igt - Passito Bianco Veneto Igt. Per ognuno di essi sarà descritto nel dettaglio tutto il processo produttivo (la vendemmia, l'appassimento, la pigiatura, le fermentazioni, l'invecchiamento e l'imbottigliamento). Durante questo incontro saremo ben lieti di interagire con i nostri interlocutori e lasciarli vivere un'esperienza "immersiva" che permetta loro di capire cosa c'è dietro un "semplice" calice di vino.



LE MAROGNOLE VINI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Marognole, 7 - Località Valgatarà
37020 Marano di Valpolicella (VR)

+39 349 2569347
info@lemarognole.it
www.lemarognole.it



LE MURAGLIE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Corte Mostacci, 1
37067 Valeggio sul Mincio (VR)

+39 349 5371827
info@cantinalemuraglie.com
www.cantinalemuraglie.com

La nostra cantina si trova nelle incantevoli colline moreniche di Valeggio sul Mincio, in una posizione strategica tra il centro storico di Verona e le rive del Lago di Garda, entrambe raggiungibili in soli 20 km. Da quattro generazioni coltiviamo con dedizione i nostri vigneti, seguendo personalmente ogni fase del processo produttivo: dalla vigna alla bottiglia. Siamo una realtà a conduzione familiare dove la passione per il vino si tramanda di padre in figlio, e si traduce in una produzione attenta e rispettosa del territorio. I nostri vini DOC - Custoza, Bardolino, Charetto - e altri, raccontano il terroir gardesano attraverso caratteristiche inconfondibili: autenticità, mineralità, versatilità e piacevolezza alla beva. Apriamo le porte della nostra cantina a tutti coloro che desiderano vivere un'esperienza enoturistica autentica e coinvolgente. Organizziamo degustazioni guidate, passeggiate tra i filari e percorsi enogastronomici su misura, dove ogni calice viene accompagnato da salumi, formaggi e specialità locali selezionati per esaltarne al meglio i profumi e i sapori. Che siate appassionati di vino, curiosi viaggiatori o semplicemente in cerca di un'esperienza diversa, vi invitiamo a scoprire la nostra cantina: un luogo dove la tradizione incontra l'ospitalità e ogni visita diventa un ricordo da portare con sé.

Our winery is nestled in the enchanting morainic hills of Valeggio sul Mincio, in a strategic location just 20 km from both the historic center of Verona and the shores of Lake Garda.
For four generations, our family has lovingly cultivated the vineyards, personally overseeing every stage of the winemaking process - from vine to bottle.
We are a family-run business where a passion for wine is passed down from father to child, resulting in a production that is both careful and respectful of the land.
Our DOC wines - Custoza, Bardolino, Charetto, and others, express the unique character of the Garda terroir, defined by authenticity, minerality, versatility, and easy drinkability.
We warmly welcome visitors who wish to experience authentic and engaging wine tourism. We offer guided tastings, vineyard walks, and personalized food and wine experiences, where each glass is paired with carefully selected cured meats, cheeses, and local specialties that enhance its aromas and flavors.
Whether you're a wine lover, a curious traveler, or simply looking for a unique experience, we invite you to discover our winery - a place where tradition meets hospitality and every visit becomes a lasting memory.



La Locanda dell'Oleificio si trova nella Val di Mezzane, a pochi minuti da Verona, in una delle più suggestive aree vitivinicole del nostro Paese. Situada in una tipica corte veronese nel piccolo borgo di Mezzane di Sotto, mette a disposizione 9 camere sistemate e mantenute come un tempo, per farvi vivere il mondo dell'accoglienza tipica dei nostri Avi. Proprio come una volta potrete rivivere l'ospitalità e la generosità delle dimore contadine. Le Camere della Locanda sono disponibili per piccoli soggiorni; per punti di ritrovo durante le escursioni; per un fine settimana di degustazioni o per trovare una camera disponibile durante gli eventi e le fiere. Tutte le camere sono dotate di bagno privato, Wi-Fi, Aria Condizionata. La Locanda dell'Oleificio è anche ristorante e spazio eno-gastronomico che propone esperienze gastronomiche autentiche con la collaborazione quotidiana di produttori locali. Nel menù troverete sempre piatti tradizionali: tra i primi piatti non possono mai mancare le ricercate tagliatelle fatte in casa con ragù di gallina grisa della Lessinia. Inoltre i selezionati secondi piatti tipici della cucina veronese, con i contorni dei nostri orti, completano l'offerta. La Locanda offre anche la possibilità di organizzare eventi e cene private. A fianco della locanda, l'Antico frantoio produce olio extravergine d'oliva con il rispetto di una tradizione tramandata nel tempo. Olio, vino e pietanze raccontano questa terra. "La semplicità è il segreto della nostra ospitalità".

Locanda dell'Oleificio is a romantic country restaurant nestled in the historic Val di Mezzane, quiet and peaceful area entirely surrounded by a garden, in one of the most evocative wine producing areas of our country, 15-minute drive from Verona. It's located in Mezzane di Sotto, a tiny village, a church, an olive-press and La locanda. Locanda dell'Oleificio offers 9 rooms arranged and maintained as in the past, to relive our world into the typical and welcoming hospitality of our grandparents. Just as in the past you will be able to relive the hospitality and generosity of peasant residences, albeit with some floor noise that recalls life in the homes of our grandparents. The rooms of Locanda are available for stays during the weekend, for meeting points during excursions, to experience a weekend of tastings or to find a room available during events, fairs. All rooms are equipped with toilet, free Wi-Fi, Air Conditioning. La Locanda dell'Oleificio is also a restaurant and wine-gourmet shop. Dishes will be cooked in an open kitchen and it will include home made pasta, home made bread, local wines and. Our menu changes seasonally, however certain classics like risotto and fresh home-made pastas are available year round. All of the dishes are made to order with quality ingredients. "Simplicity is the secret of our hospitality".



LOCANDA DELL'OLEIFICIO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE

WINE RESTAURANT



Piazza Unità d'Italia, 9
37030 Mezzane di Sotto (VR)

+39 389 1739009
info@locandadelloleificio.it
www.locandadelloleificio.it



L'OSTE SCURO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA

WINE RESTAURANT



Vicolo San Silvestro, 10
37122 Verona
+39 045 592650 | +39 349 6907050
ristoranteostescuro@gmail.com
www.ristoranteostescuro.tv

L'Oste Scuro è nato nel 1998 ispirandosi alle brasserie di pesce parigine. Grazie al dialogo continuo con clienti, fornitori e colleghi, è divenuto il primo ristorante di Verona dedicato esclusivamente al pesce selvaggio dell'Adriatico e del Tirreno. La cucina valorizza anche eccellenze agricole italiane, come il broccetto di Custoza, l'asparago viola di Albenga e il capper di Pantelleria. L'Oste Scuro è stato il primo in Italia a suddividere nella carta vini i Soave secondo i comuni di provenienza, come avviene in Borgogna con gli Chardonnay, evidenziando la posizione dei vigneti da cui ogni vino deriva, per promuovere una maggiore consapevolezza del territorio veronese. La cantina conta oltre 1000 etichette da tutto il mondo, con numerose verticali di Soave, Lugana e Custoza, a testimonianza di una profonda cultura del vino. Nel 2023, lo chef Simone Lugoboni è stato nominato Ambasciatore del Durello dal Consorzio Monti Lessini Durello, per il suo impegno nella divulgazione dell'uva Durella fin dai primi anni 2000.

L'Oste Scuro was founded in 1998 and inspired by Parisian seafood brasseries. Thanks to continuous dialogue with customers, suppliers, and peers, it has become the first restaurant in Verona dedicated exclusively to wild fish from the Adriatic and Tyrrhenian Seas. The cuisine also highlights Italian agricultural excellences such as the broccetto of Custoza, the purple asparagus of Albenga, and the capers of Pantelleria. L'Oste Scuro was the first in Italy to organize its wine list by Soave wines according to their municipalities of origin, following the example of Burgundy with Chardonnay. This approach, which highlights the exact location of the vineyards from which each wine derives, promotes greater awareness of the Veronese territory. The cellar holds over 1,000 labels from around the world, including numerous vertical tastings of Soave, Lugana, and Custoza, demonstrating a deep wine culture. In 2023, chef Simone Lugoboni was named Ambassador of Durello by the Monti Lessini Durello Consortium for his long-standing commitment to promoting the Durella grape since the early 2000s.



Magari Estates raccoglie in sé il meglio che l'Est Veronese ha da offrire, con la sua ristorazione gourmet, una cantina storica di vini biologici Fasoli Gino, ed un Boutique Hotel. La nostra offerta si basa su prodotti di qualità, preparati con amore e rispetto del territorio, lavorati per creare un'esperienza unica e memorabile.

Magari Estates brings together the best that East Veronese has to offer, with its gourmet dining, a historic cellar of organic wines by Fasoli Gino, and a Boutique Hotel. Our offering is based on quality products, prepared with love and respect for the land, crafted to create a unique and memorable experience.



MAGARI ESTATES HOTEL & RESTAURANT

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE

WINE RESTAURANT



Via Lauretana, 1
37030 Colognola ai Colli (VR)
+39 045 8446965
welcome@magariestates.com
www.magariestates.com



MASI WINE EXPERIENCE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA

WINE RESTAURANT



Via Monteleone, 21
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 045 6832532
wine.experience@masi.it
www.masiwineexperience.it

Masi, storica cantina leader nella produzione di Amarone, in Valpolicella Classica dal 1772, con il progetto Masi Wine Experience apre al pubblico le proprie sedi storiche ed esclusivi luoghi di accoglienza, proponendo attività di visite con degustazione e ristorazione, la possibilità di acquistare l'intera gamma di vini negli shop e di organizzare eventi e pernottare presso la Foresteria. Il progetto enoturistico conta ben sette location, includendo storiche tenute vitivinicole in Valpolicella, sul Lago di Garda, nel cuore del Prosecco a Valdobbiadene e a Mendoza in Argentina ed anche Wine Bar e Ristoranti monomarca a Lazise del Garda, Cortina d'Ampezzo sulle Dolomiti e Monaco di Baviera. Con l'apertura del complesso polifunzionale "Monteleone21" in Valpolicella, Masi accoglie i visitatori in un percorso esperienziale immersivo, a partire da un fruttai monumentale di 12 metri di altezza destinato all'appassimento delle uve e dall'Agorà: un ampio spazio con uno spettacolare soffitto cassettonato ispirato alle opere di Le Corbusier, su cui si aprono lo Shop e il Wine Bar e Ristorante.

A historic winery and a prime producer of Amarone, Masi has been situated in the Valpolicella Classica area since 1772 and, with the Masi Wine Experience project, it will be opening its exclusive storied premises to the public with tasting & food tours, offering its guests the chance to buy the entire range of wines from its shops, to organise events and spend the night at the Guest house. The wine-tourism project boasts seven locations, including iconic wine-producing estates in Valpolicella, on Lake Garda, in the heart of Prosecco at Valdobbiadene and in Mendoza in Argentina as well as single-brand Wine Bars & Restaurants in Lazise del Garda, Cortina d'Ampezzo in the Dolomites and in Munich. With the opening of the multi-use complex "Monteleone21" in Valpolicella, Masi will be treating visitors to an immersive experience which starts in a monumental grape-drying loft 12 metres in height and then proceeds to the Agora: a large space with a spectacular coffered ceiling drawing inspiration from the works of Le Corbusier onto which the Shop and Wine Bar & Restaurant open.



Mezzo Ettaro nasce da un'intuizione di Giorgio Dolcetta che, in seguito ad un importante cambiamento di vita, decide di strutturare l'azienda agricola dal punto di vista commerciale e produttivo sulla base di quello che inizialmente era solo un hobby, per vendere i suoi prodotti mediante l'ospitalità. Mezzo Ettaro di nome e di fatto! Un piccolo curatissimo vigneto sul colle della Masù coltivato personalmente da Giorgio Dolcetta, carismatico armatore e Leonardo Zamboni suo promettente timoniere. La cura di ogni vite e olivo della tenuta è realizzata in modo rigorosamente naturale e realmente a mano per farvi assaporare tutta la genuinità del terroir di Mezzo Ettaro in un calice di Valpolicella Superiore DOC Bio, di Rosato Veronese IGT Bio fermo o frizzante o di Amarone DOCG della limitata produzione. Le uve di Mezzo Ettaro vengono vinificate separatamente presso una prestigiosa cantina sulle Torricelle di Verona poiché le dimensioni aziendali non consentono la vinificazione diretta. Amore per la natura e rispetto dei suoi tempi, passione per il vino ed i prodotti del territorio danno vita ad una grande varietà di degustazioni e con calore e convivialità Giorgio e Leonardo accolgono in casa ogni loro ospite. Nella prossima stagione Mezzo Ettaro aspira a mettere a disposizione dei propri ospiti un elegante appartamento arredato ed attrezzato, destinato a locazione turistica.



Mezzo Ettaro is the brainchild of Giorgio Dolcetta who, following a major life change, decided to structure the farm commercially and productively based on what was initially just a hobby, to sell his products through hospitality. Half a Hectare in name and fact! A small manicured vineyard on the Masù hill cultivated personally by Giorgio Dolcetta, charismatic owner, and Leonardo Zamboni his promising helmsman. The care of every vine and olive tree on the estate is done strictly naturally and truly by hand so that you can savor all the authenticity of Mezzo Ettaro's terroir in a glass of Valpolicella Superiore DOC Bio, Rosato Veronese IGT Bio still or sparkling, or Amarone DOCG from the limited production. The grapes of Mezzo Ettaro are vinified separately at a prestigious winery on the Torricelle di Verona as the size of the winery does not allow direct vinification. Love for nature and respect for its times, passion for wine and local products give life to a wide variety of tastings, and with warmth and conviviality Giorgio and Leonardo welcome each of their guests into the house. In the coming season, Mezzo Ettaro aspires to provide its guests with one elegant furnished and equipped apartment intended for tourist rental.



MEZZO ETTARO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Pigno, 7 Località San Floriano
37029 San Pietro In Cariano (VR)

+39 329 5577922
info@mezzoettaro.it
www.mezzoettaro.it



MIZZON

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Quar, 23
37029 San Pietro In Cariano (VR)

+39 045 7725705 | +351 7526663
wineshop@cantinamizzon.com
www.cantinamizzon.com



Immergiti nei 100 anni di tradizione vinicola della Valpolicella, una storia che prende vita all'interno della nostra Cantina. Vivi un'esperienza unica che ti guida attraverso il nostro passato e il nostro futuro, con un viaggio che parte dall'antica pratica dell'appassimento sulle tradizionali "Arele" fino ad arrivare all'innovazione dei nostri vini, lavorati con metodi moderni in anfore di terracotta. Scopri il perfetto equilibrio tra tradizione, passione e modernità, dove ogni bottiglia racconta una storia di dedizione e amore per la terra. Un'esperienza sensoriale che celebra il meglio della Valpolicella.

Immerse yourself in 100 years of winemaking tradition from Valpolicella, a history brought to life inside our Winery. Experience a unique journey that takes you through both our past and our future, starting with the ancient art of drying grapes on traditional "Arele" to the innovation of our wines, crafted using modern techniques in terracotta amphorae. Discover the perfect balance between tradition, passion, and modernity, where every bottle tells a story of dedication and love for the land. A sensory experience that celebrates the best of Valpolicella.

La cantina Monte del Frà nasce nel 1958 tra le suggestive colline moreniche del Lago di Garda e, ancora oggi è gestita dalla famiglia Bonomo con la terza generazione. Una realtà che si rispecchia nei valori di impegno e rispetto per il proprio territorio coltivando direttamente vigneti di proprietà che si estendono dalle vocate aree di Custoza, Lugana e Bardolino fino alla Valpolicella Classica. Il paesaggio curato, i vini di alta qualità, l'ospitalità calorosa di timbro familiare e una ricerca continua di attività sempre più sostenibili sono certamente motivi per visitare l'azienda. Dal 2022 inoltre, la cantina ospita opere di artisti italiani ed internazionali grazie alla collaborazione con lo spazio di arte e design milanese 6499. Il progetto, chiamato ART-WINERY prevede numerose mostre temporanee che si susseguono durante l'anno, visitabili gratuitamente attraverso tour guidati con l'obiettivo di mostrare la profonda interconnessione tra il mondo del vino e quello dell'arte. Monte del Frà, grazie all'ampia proposta di esperienze innovative è vincitrice del concorso BEST OF WINE TOURISM 2023 e del premio internazionale della categoria "esperienze innovative" BEST PEOPLE'S CHOICE 2023. Quest'anno è possibile inoltre godere della nuova degustazione "vino e cioccolato", esperienza che offre un'ampia e interessante visione sul mondo degli abbinamenti gastronomici con protagonisti i vini veronesi e il cioccolato di alta qualità.

The Monte del Frà winery was established in 1958, nestled in the picturesque morainic hills of Lake Garda. To this day, the Bonomo family runs it, now in its third generation. The winery values a commitment to and respect for its territory by cultivating vineyards in the renowned areas of Custoza, Lugana, Bardolino, and Valpolicella Classica. The manicured landscape, high-quality wines, warm hospitality with a family stamp, and on-going quest for increasingly sustainable activities make for a compelling visit. Since 2022, the winery has hosted works by Italian and international artists. This collaboration with the Milan-based art and design space 6499, called ART-WINERY, includes several temporary exhibitions that follow each other throughout the year. These exhibitions can be visited for free through guided tours and aim to showcase the deep interconnection between the world of wine and the world of art. Monte del Frà is the winner of the BEST OF WINE TOURISM 2023 competition and the BEST PEOPLE'S CHOICE 2023 international award in the "innovative experiences" category, thanks to its wide range of innovative experiences. This year, the winery will offer a new "wine and chocolate" tasting experience. It offers a broad and interesting view of the world of gastronomic pairings, featuring Veronese wines and high-quality chocolate.



MONTE DEL FRÀ AZIENDA AGRICOLA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Custoza, 35
37066 Sommacampagna (VR)

+39 348 2996347
welcome@montedelfra.it
www.montedelfra.it



MONTENIGO AZIENDA BIODINAMICA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA



Via delle Rive, 3/A
37141 Verona

+39 392 1492330
info@montenigo.it
www.montenigo.it



A due passi da Verona, la cantina Montenigo offre una splendida vista sulla verdeggiante vallata della Val Squaranto e uno scorcio sulla città. I vigneti che rigano le colline, gli olivi che punteggiano i prati verdeggianti, il silenzio talvolta interrotto dal solo cinguettio degli uccelli, fanno di questo luogo un'oasi di pace e serenità. La calda accoglienza della famiglia Roncari, il gusto e il profumo dei diversi tipi di vini che loro stessi producono, assicurano momenti piacevoli ed indimenticabili. Vini ed oli biologici e biodinamici, sapori di una volta, dimenticati o mai provati che potete trovare qua, da noi.

A stone's throw from Verona, the Montenigo winery offers a splendid view of the verdant Val Squaranto valley and a glimpse of the city. The vineyards that line the hills, the olive trees that dot the green meadows, the silence sometimes interrupted only by the chirping of birds, make this place an oasis of peace and serenity. The warm welcome of the Roncari family, the taste and aroma of the different types of wines that they produce themselves, ensure pleasant and unforgettable moments. Organic and biodynamic wines and oils, flavors of the past, forgotten or never tried that you can find here, with us.

Cantina Biodinamica dal 2009. Il Relais consta di 9 camere e 5 appartamenti, salotti comuni sia interni che esterni, un'ampia sala colazione, una sala degustazioni e una piscina che si affaccia sul fiume. In azienda è possibile partecipare alle degustazioni, corsi di cucina, utilizzare la nostra canoa per escursioni sul fiume, fare passeggiate tra i boschi e i vigneti, in bicicletta si può arrivare in paese o alla città di Verona. Sul fiume che attraversa il nostro giardino è possibile in stagione praticare la pesca alla mosca, su richiesta anche guidata. A solo 1 km da noi, per gli appassionati, un campo da Golf di nove buche. Nelle stagioni adatte è anche possibile andare a tartufi con un nostro esperto e il suo cane. Naturalmente ciò che attrae maggiormente i nostri visitatori sono le degustazioni e le visite in azienda dove è possibile scoprire come opera un'azienda biodinamica, visitando le vigne e la cantina. Dentro ogni camera potete trovare bottiglie di vino, calici e cavatappi per poter gustare il nostro vino in corteo o in piscina. Disponiamo, inoltre, di 3 colonnine di ricarica per auto elettriche.



Biodynamic winery since 2009. The Relais has 9 rooms and 5 apartments, common lounges, a large breakfast room, a winetasting room and an outdoor pool overlooking the river. You can enjoy wine tasting, cooking classes, use our canoe for excursions on the river, make beautiful walks on the farm/vines and we provide free bicycles to reach the Verona city center. On the river that flows in our garden during the right season it is possible to fly fishing, also with a guide. At just 1 km from us, a 9 holes Golf club. It is also possible to go for truffles with one of our experts and his dog. Naturally, what attracts our visitors most are the winetastings and visits to the winery where it is possible to discover how a biodynamic company operates, visiting the vineyards and the cellar. Finish with a glass of wine in front of a plate of typical cheeses and discover the aroma of our wines is the perfect conclusion after a day dedicated to the discovery of our territory. Inside every room you can find bottles, corkscrew and glasses, to enjoy our wine in the courtyard or in the park. We also provide 3 charging columns for electric cars.



MUSELLA WINERY & COUNTRY RELAIS

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Ferrazzette, 2
37036 San Martino Buon Albergo (VR)

+39 335 7294627
relais@musella.it
www.musella.it



OSTERIA TENUTA PREELLA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO

WINE RESTAURANT



Via Preella Poggi, 12
37010 Cavaion Veronese (VR)

+39 045 9961223
www.osteriatenutapreella.it

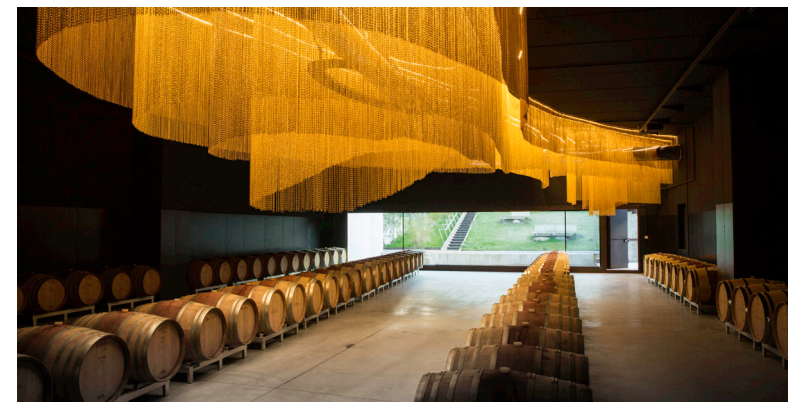
Siamo un'osteria specializzata nella cucina di pesce, immersa fra le vigne della storica Tenuta Preella. La nostra è una brigata allegra e vivace, guidata dall'esperienza dello Chef Marco Marin, pronta a portare in tavola l'armonia per regalarvi un'esperienza di felicità. Siamo la tua pausa pranzo di relax, la tua serata indimenticabile sotto le stelle, il tuo evento con persone speciali.

L'Osteria Tenuta Preella vanta una Carta dei Vini particolarmente ampia offrendo, oltre a una vasta scelta di etichette del territorio veronese, anche proposte di vini nazionali e internazionali, suddivisi per regione e tipologia.

We are a restaurant specializing in seafood cuisine, nestled among the vineyards of the historic Tenuta Preella. Ours is a cheerful and lively team, led by the experience of Chef Marco Marin, ready to bring harmony to the table to give you an experience of happiness. We are your relaxing lunch break, your unforgettable evening under the stars, your event shared with special people. Osteria Tenuta Preella boasts a particularly extensive wine list, offering not only a wide selection of labels from the Veronese territory, but also national and international wines, subdivided by region and type.



Completata nel 2022 secondo criteri di sostenibilità e rispetto ambientale, la nuova sede della cantina Ottella è un'opera architettonica completamente integrata nel paesaggio, pensata per accogliere e raccontare. È qui che Ottella esprime pienamente la sua duplice anima: da un lato la vocazione per la vigna, dall'altro la passione per l'arte contemporanea, vissuta come educazione alla bellezza e valore culturale da condividere. La nuova cantina ospita infatti numerose opere d'arte: dalla scultura luminosa Golden Drop di Julia Bornefeld all'interno della barricaia, alla sfera d'acciaio di Beppe Bonetti (esposta alla Biennale di Venezia), fino alla più recente acquisizione dell'artista Mauro Staccioli, posta all'ingresso della struttura. Nel 2025, per celebrare i 120 anni di Ottella, i fratelli Montresor hanno scelto di arricchire la collezione artistica con una nuova installazione firmata Julia Bornefeld. L'opera, intitolata Transiens, trova dimora nella suggestiva sala degli acciai, fondendo arte e spazio in un dialogo di grande impatto visivo ed emozionale. L'opera, sospesa e cangiante, dona al luogo di lavoro un'atmosfera quasi museale.



Completed in 2022 according to sustainability and environmental respect criteria, the new headquarters of the Ottella winery is an architectural work fully integrated into the landscape, designed to welcome and to tell a story. It is here that Ottella fully expresses its dual soul: on one hand, a deep-rooted vocation for viticulture; on the other, a passion for contemporary art, embraced as an education in beauty and a cultural value to be shared. The new winery in fact hosts numerous artworks: from the luminous sculpture Golden Drop by Julia Bornefeld in the barrel cellar, to the steel sphere by Beppe Bonetti (exhibited at the Venice Biennale), and the most recent addition—a work by artist Mauro Staccioli placed at the entrance of the building. In 2025, to celebrate 120 years of Ottella, the Montresor brothers have chosen to enrich the art collection with a new installation by Julia Bornefeld. The work, titled Transiens, is housed in the striking steel room, merging art and space in a dialogue of powerful visual and emotional impact. Suspended and iridescent, the piece lends the workspace an almost museum-like atmosphere.

OTTELLA



OTTELLA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Località Boschetti, 1 - San Benedetto di
Lugana, 37019 Peschiera del Garda (VR)

+39 045 7551950
info@ottella.it
www.ottella.it



PALAZZO MONTANARI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Bure Alto, 11
37029 San Pietro In Cariano (VR)

+39 351 789 4309
info@palazzo-montanari.com
www.palazzo-montanari.it



Palazzo Montanari è una villa con torre colombara risalente al XIV secolo, situata sulla collina di Bure, nel cuore della Valpolicella Classica. La bellezza di soggiornare a Palazzo Montanari è vivere un momento magico capace di coniugare territorio, vino e arte, grazie agli affreschi di pregio ritrovati e restaurati nelle diverse sale della villa. Il rispetto per l'ambiente e la cura per le uve sono i principi cardine della azienda. L'ospitalità, una passione. Parte importante della villa è il "brolo": un anfiteatro naturale con i filari di viti e olivi posti sulle classiche "marogne" a secco, con una esposizione verso sud-est particolarmente soleggiata. Il terreno asciutto, calcareo e ricco di scheletro è il punto di partenza irrinunciabile per la produzione dei nostri quattro vini rossi: Valpolicella, Ripasso, Amarone e Recioto e dell'olio extravergine di oliva. Per completare l'esperienza del soggiorno, la visita guidata alla villa e al vigneto seguita dalla degustazione dei nostri vini lascerà il ricordo di una esperienza unica, dove passato e presente convivono in armonia.

Palazzo Montanari is a Venetian villa with a 14th century dovecote tower located on the hill of Bure, in the heart of Valpolicella Classica. The beauty of staying at Palazzo Montanari is experiencing a magical moment that combines territory, wine, and art, thanks to the valuable frescoes found and restored in the different rooms of the villa. The company's core values include respect for the environment and care for the grapes. Hospitality is a passion. The "brolo" is a significant feature of the villa, a natural amphitheater that features rows of vines and olive trees on the classic dry "marogne" and has a notably sunny south-east exposure. Valpolicella, Ripasso, Amarone, Recioto, and extra virgin olive oil are all produced from the dry, calcareous, and rich in minerals soil. To complete your stay, we recommend a guided tour of the villa and vineyard, which includes tasting our wines, creating a memory of a unique experience where past and present coexist.

Pasqua Vigneti e Cantine è un'impresa vinicola veronese, di proprietà della famiglia Pasqua, fondata nel 1925 e riconosciuta nel mondo come produttrice e ambasciatrice di prestigiosi vini veneti. Ambizione dell'azienda è portare nel futuro, con codici stilistici rinnovati, tutta l'esperienza vitivinicola consolidata in 100 anni di storia. Viene premiata da Wine Enthusiast con il titolo di "Innovator of the Year" in occasione dei 24° Annual Wine Star Awards, la prima cantina italiana ad ottenere il prestigioso riconoscimento. Ai visitatori di tutto il mondo, la cantina propone percorsi di degustazione e itinerari creati per gli amanti dei vini della Valpolicella desiderosi di vivere un'esperienza non convenzionale: dal Pasqua Icons Experience, per scoprire i vini e le etichette più iconiche, al Pasqua Winemaking Experience per sperimentare e creare il proprio blend perfetto.



Pasqua Vigneti e Cantine is an historical Veronese company, owned by Pasqua Family and founded in 1925, recognized internationally as producer and ambassador of prestigious Veneto wines. The company's ambition is to bring into the future all the winemaking experience consolidated over 100 years of history with renewed stylistic codes. It was awarded by Wine Enthusiast with the title of "Innovator of the Year" on the occasion of the 24th Annual Wine Star Awards, the first Italian winery to obtain the prestigious recognition. For our visitors all over the world, the winery offers tasting guides and itineraries for those who love Valpolicella wines and seek an unconventional experience: the Pasqua Icons Experience to learn about the wines and most iconic labels and the Pasqua Winemaking Experience to experiment and create your own perfect blend.



PASQUA VINI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA



Via Belvedere, 135
37131 Verona (VR)

+39 045 8432111
relest@pasqua.it
www.pasqua.it



RAMBALDI APARTMENTS

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO

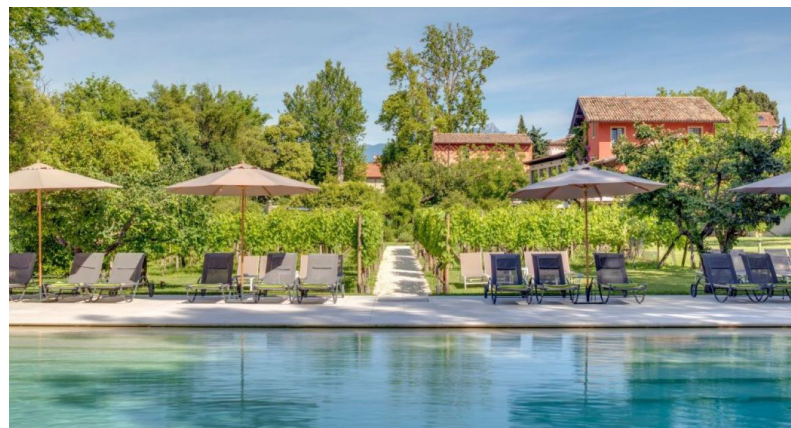


Piazza Guerrieri, 1A
37011 Bardolino (VR)

+39 045 6211261 / + 39 344 1150847
info@rambaldiapartments.com
www.rambaldiapartments.com

Sulle rive orientali del Lago di Garda, nel cuore del pittoresco borgo di Bardolino, là dove un tempo riposavano le botti delle antiche cantine di Guerrieri Rizzardi, sorge Rambaldi Apartments, una residenza diffusa che incarna il perfetto equilibrio tra storia e modernità. Questo complesso di 53 appartamenti di charme offre un'esperienza di soggiorno unica, immersa nella bellezza senza tempo di edifici secolari restaurati con cura. Tra vicoli acciottolati e romantici affacci sul Lago di Garda, gli ospiti possono respirare un'atmosfera raffinata, fatta di dettagli architettonici originali e comfort contemporanei. A rendere ancora più speciale l'esperienza di soggiorno è la possibilità di accedere a un parco privato, un'oasi rilassante e rigenerante, dove gli ospiti possono passeggiare tra alberi secolari, un rigoglioso orto botanico e filari di viti che richiamano la tradizione vinicola della famiglia Rizzardi. Una piscina semicircolare invita a un tuffo rinfrescante, mentre il solarium riservato è ideale per rilassarsi in totale tranquillità, a pochi passi dal centro vivace del paese.

On the eastern shores of Lake Garda, in the heart of the picturesque village of Bardolino, where the barrels of the ancient Guerrieri Rizzardi cellars once rested, is Rambaldi Apartments, a scattered residence that embodies the perfect balance between history and modernity. This complex of 53 charming apartments offers a unique stay experience, immersed in the timeless beauty of carefully restored centuries-old buildings. Among cobbled streets and breathtaking views of the Lake Garda, guests can breathe in a refined atmosphere, made of original architectural details and contemporary comforts. Making the stay experience even more special is the possibility of access to a private park, a relaxing and regenerating oasis, where guests can stroll among centuriesold trees, a lush botanical garden and rows of vines that recall the family's winemaking tradition. A semi-circular swimming pool invites you to take a refreshing dip, while the private solarium is ideal for relaxing in total tranquility, a few steps from the lively center of the village.



Nel cuore della Valpantena, vigneti, olivi e ciliegi sono parte del patrimonio paesaggistico. La passione contadina di Daniele Salvagno ha dato nuovo impulso e sviluppo all'attività agricola indirizzandola a una produzione biologica. Scelte mirate che puntano a tutelare le peculiarità dei terroirs per produrre vini biologici ricchi di personalità. La Tenuta è di 30 ettari e ci troviamo in Valpantena, la valle che da Verona sale verso i Monti Lessini, in un'area collinare di vigneti esposti al sole ed irrigati con la preziosa acqua di fonti purissime. I vini biologici di REDORO Le Vigne sono il Valpolicella Classico e Ripasso, il Recioto e l'Amarone. È grazie al metodo biologico che riusciamo a proteggere in maniera impeccabile l'uva sia nella campagna che nei fruttai ed i grappoli presentano acini dalla buccia consistente che permettono un equilibrio di profumi soprattutto nell'appassimento. La lavorazione delle uve viene rigorosamente fatta in acciaio utilizzando i contenitori di Albrigi al fine di evitare contaminazioni e mantenere la salubrità del prodotto. La maturazione ed affinamento avviene in varie tipologie di legno tra Barrique bordeaux, borgognona, Tonneau e Botti da 25hl ed il tutto viene poi sapientemente miscelato per creare il blend delle annate. Il prodotto è stato certificato vegano e con solo solfiti naturali.



In the heart of the Valpantena Valley, vineyards, olive groves, and cherry trees are part of the landscape's rich heritage. Daniele Salvagno's passion for farming has given new impetus and development to the agricultural business, directing it toward organic production. Careful choices are made to protect the unique characteristics of the terroirs to produce organic wines rich in personality. The estate covers 30 hectares and is located in the Valpantena Valley, the valley that extends from Verona toward the Lessini Mountains, in a hilly area of sun-drenched vineyards irrigated with precious water from the purest springs. REDORO Le Vigne's organic wines include Valpolicella Classico and Ripasso, Recioto, and Amarone. Thanks to organic methods, we are able to impeccably protect the grapes both in the vineyards and in the drying rooms. The bunches of grapes have firm skins, allowing for a balanced bouquet, especially during the drying process. The grapes are rigorously processed in stainless steel using Albrigi containers to avoid contamination and maintain the product's integrity. Maturation and aging take place in various types of wood, including Bordeaux barriques, Burgundy barrels, tonneaux, and 25hl barrels, and everything is then expertly blended to create the vintage blend. The product is certified vegan and contains only natural sulfites.



REDORO LE VIGNE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LESSINIA



Via Guglielmo Marconi, 30
37023 Grezzana (VR)

+39 045 907622
info@redorolevigne.it
www.redorolevigne.it



RISTORANTE ALLA BORSA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO

WINE RESTAURANT



Via Goito, 2
37067 Valeggio sul Mincio (VR)

+39 045 7950093
ristoranteborsa@gmail.com
www.ristoranteborsa.it



Al Ristorante Alla Borsa c'è una naturale vocazione all'accoglienza, con un servizio attento e poliglotta che coccola clienti italiani e stranieri. Proponiamo al calice 8 etichette di vini locali, selezionate a rotazione tra le migliori cantine del territorio. Produciamo e serviamo in loco pasta fresca fatta a mano, ripiena con ingredienti stagionali e prodotti locali di qualità. Offriamo inoltre show cooking in italiano e inglese, dove è possibile imparare i segreti della pasta all'uovo, che è la base dei "Nodi d'Amore" i famosi tortellini di Valeggio. Ogni giorno celebriamo la tradizione gastronomica veronese con passione, cura e rispetto per le eccellenze del territorio, creando un ambiente autentico dove il buon cibo diventa esperienza culturale e momento di condivisione. I nostri piatti sono disponibili anche in varianti per vegetariani, vegani e celiaci, per garantire un'esperienza inclusiva e gustosa a tutti gli ospiti.

At Ristorante Alla Borsa, there is a natural vocation for hospitality, with attentive, multilingual service that warmly welcomes both Italian and international guests. We offer 8 local wines by the glass, selected on rotation from the finest wineries in the region. Our fresh, hand-made pasta is prepared and served on-site, filled with seasonal ingredients and high-quality local products. We also offer show cooking sessions in both Italian and English, where guests can learn the secrets of egg pasta - the essential base of the renowned "Love Knot", the famous tortellini of Valeggio. Every day, we celebrate Veronese culinary tradition with passion, care, and deep respect for local excellence, creating an authentic atmosphere where good food becomes a cultural experience and a moment of sharing. Our dishes are also available in vegetarian, vegan, and gluten-free options, ensuring a delicious and inclusive experience for all.

Il Ristorante Piccolo Mondo dal 1954 ha scritto la storia della ristorazione gardesana del pesce. L'elegante location situata all'interno delle suggestive mura storiche della città, con il giardino e la splendida terrazza affacciati direttamente sul porto, offre un'atmosfera intima e ricercata, perfetta per una cena romantica o un'esperienza gastronomica di alto livello. Il menu studiato stagionalmente, basato su ingredienti freschissimi e di prima scelta, è principalmente a base di pesce, ma vengono proposti anche piatti di carne, sempre selezionati e curati con qualità. Tutti i menu del ristorante Piccolo Mondo Redoro sono accompagnati da ottimi vini, fra cui la selezione "Redoro Le Vigne", e dagli speciali olii extravergine di oliva prodotti dai Frantoi Redoro, come l'Olio Extravergine di Oliva Garda D.O.P., l'Olio Extravergine di Oliva Veneto Valpolicella D.O.P. e l'Olio Garbo di Collina non Filtrato. Il pane viene rigorosamente creato nella cucina del ristorante e servito caldo con l'olio adatto. Un'offerta sfiziosa sono invece le nostre Bruschette in cui ingredienti di stagione, pane fatto in casa e pesce freschissimo si sposano con l'autenticità dell'olio extravergine Redoro. Ottima alternativa anche una curata selezione di pizze di alta qualità con farine scelte e ingredienti ricercati.



Since 1954 the Piccolo Mondo Restaurant has written the history of Lake Garda seafood restaurants. The elegant location located within the charming historic walls of the city, with the garden and the beautiful terrace overlooking the port, offers an intimate and refined atmosphere, perfect for a romantic dinner or a high level gastronomic experience. The seasonal menu, based on fresh first choice ingredients, is mainly focused on fish, but meat dishes are also offered, always selected and prepared with quality. All menus at Piccolo Mondo Redoro restaurant are accompanied by excellent wines, including the "Redoro Le Vigne" selection, and by the special extra virgin olive oils produced by Redoro, such as Extra Virgin Garda D.O.P., Veneto Extra Virgin Olive Oil D.O.P. and "Olio Garbo di Collina" unfiltered oil. The bread is strictly made in restaurant's kitchen and served warm with the appropriate oil. With the same bread we also offer our traditional Italian Bruschetta or the special edition with fish. A carefully curated pizza's menu is also available: high quality flours and refined ingredients get our pizza really special.



RISTORANTE PICCOLO MONDO REDORO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO

WINE RESTAURANT



Via Carducci, 6
37019 Peschiera del Garda (VR)

+39 349 0571692
piccolomondoredoro@gmail.com
www.ilpiccolomondoredoro.it



RISTORANTE SCAPIN 1935

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA

WINE RESTAURANT



Via A. Diaz, 22
37121 Verona

+39 045 8003552
bottega@scapin1935.it
www.scapin1935.it/ristorante/



Scapin 1935 è un'istituzione gastronomica nel cuore di Verona: 90 anni di storia e la stessa famiglia alla guida. La storica Gastronomia Ristorante, nel centro storico della città, è da sempre un punto di riferimento per chi cerca i migliori salumi, formaggi, vini e piatti della cucina del territorio.

Scapin 1935 offre esclusive esperienze di degustazione: i clienti possono immergersi nella cultura enogastronomica del Veneto. Le degustazioni rappresentano un'occasione unica per assaporare vini delle migliori cantine, abbinati a piatti tipici veronesi, partendo da un semplice abbinamento piatto-calice, fino a una degustazione più completa. Ogni esperienza è pensata per far scoprire l'essenza del territorio unendo accoglienza, tradizione, gastronomia e territorio.

Scapin 1935 is a gastronomic institution in the heart of Verona: 90 years of history and the same family at the helm. The historic Gastronomia Ristorante, located in the city's old town, has always been a landmark for those in search of the finest cured meats, cheeses, wines, and traditional local dishes.

Scapin 1935 offers exclusive tasting experiences, allowing guests to immerse themselves in the food and wine culture of the Veneto region. These tastings are a unique opportunity to savor wines from the best wineries, paired with typical Veronese dishes ranging from simple food-and-wine pairings to more complete tasting menus.

Each experience is designed to reveal the essence of the territory combining hospitality, tradition, gastronomy, and a deep connection to the land.

Roberto Mazzi e Figli, viticoltori dal 1900, è una realtà a conduzione familiare nel cuore della Valpolicella Classica. La tradizione e la storia che si respirano in cantina, unite all'innovazione nel campo enologico, fanno di Mazzi una realtà in cui immergersi e da assaporare in tutte le sue forme. L'azienda vanta una passione tramandata di generazione in generazione nella produzione del vino e un'esperienza trentennale nell'accoglienza e ricezione di clienti italiani e stranieri, disponendo di tour in cui si può toccare con mano il mondo enologico locale raccontando la storia dalle origini. L'ospite ha la possibilità di scegliere tra diverse proposte che più soddisfano la mente, il cuore ed il palato: dalla visita con degustazione classica, al tour con pranzo-degustazione, fino alla possibilità di soggiornare una o più notti nel B&B immerso nei vigneti. Riserviamo al cliente un viaggio alla scoperta della Valpolicella, concludendo con gli assaggi dei nostri prodotti e/o un vero e proprio pranzo "da sommelier".



Roberto Mazzi e Figli, winemakers since 1900, is a family-run business in the heart of Valpolicella Classica. The tradition and the history that permeate the winery combined with the innovation in the enological field, make Mazzi a reality to immerse yourself in and taste in all its forms. The cellar boasts a passion handed down from generation to generation in winemaking and thirty years of experience in welcoming and receiving Italian and foreign customers, telling the story of their origins and their fields, having tours where you can personally touch the local wine world. The guests have the opportunity to choose the experiences that best satisfy the mind, the heart and the palate: from the tour with classic wine-tasting to the tour with lunch-tasting, considering also the opportunity to stay a night or more in the B&B at the foot of our vineyards. We reserve a real journey throughout Valpolicella, concluding the experience with a tasting of our products or a real Sommelier lunch.



ROBERTO MAZZI & FIGLI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Crosetta, 8
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 045 7502072
info@robertomazzi.it
www.robertomazzi.it



RUBINELLI VAJOL

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Paladon, 31
37029 San Pietro in Cariano (VR)

+39 347 4223944 | +39 347 3982781
info@rubinellivajol.it
www.rubinellivajol.it

Gaetano Rubinelli è il capostipite della famiglia Rubinelli, che vive da sempre in Valpolicella. Fra la Pieve millenaria di San Floriano e San Pietro in Cariano, la campagna del Vajol si apre allo sguardo, che l'abbraccia tutta intera, come una splendida conca di 10 ettari vitati, esposta interamente a sud: una perfetta armonia di collina e declivio, con al centro la casa rurale la Corte Sant'Anna, la cantina e il fruttuio. La cantina è stata scavata sotto la collina per rispettare un ambiente incontaminato, che risulta così valorizzato da opere architettoniche, perfettamente integrate e sostenibili. I vigneti soddisfano il loro fabbisogno idrico in modo naturale, assorbendo l'acqua necessaria da una sorgente tuttora sempre attiva, citata in un documento catastale del 1635 della Repubblica Serenissima di Venezia, come "fontana del Vajol". La degustazione prevede l'assaggio dei cinque vini classici della Valpolicella - Valpolicella Classico DOC, Superiore Valpolicella Classico DOC, Ripasso Valpolicella Classico DOC, Amarone della Valpolicella Classico DOCG e Recioto della Valpolicella classico DOCG insieme ad un tour guidato in fruttuio ed in bottaia.



Gaetano Rubinelli is the founder of the Rubinelli family, which has always lived in Valpolicella. Between the thousand-year-old Pieve of San Floriano and San Pietro in Cariano, the Vajol countryside opens up to the eye, which embraces it in its entirety, as a splendid basin of 10 hectares of vineyards, facing entirely south: a perfect harmony of hill and slope, with the house the Corte Sant'Anna, the wine cellar and the drying lofts at the centre. The wine cellar has been dug under the hill to respect an unspoilt environment, which is thus enhanced by perfectly integrated and sustainable architectural works. The vineyards meet their water needs naturally, absorbing the necessary ground water under the fields of Vajol. The presence of this water is also shown by the still active natural spring, mentioned in a 1635 cadastral document of the Serenissima Republic of Venice as the "Vajol fountain". The tasting will include the five classic Valpolicella wines - Valpolicella Classico DOC, Valpolicella Superiore Classico DOC, Ripasso Valpolicella Classico Superiore DOC, Amarone della Valpolicella Classico DOCG and Recioto della Valpolicella Classico DOCG - together with a guided tour of the drying lofts and barrel cellar.

Santa Sofia è un'azienda storica con vigneti e cantina nella Valpolicella Classica, Valpolicella Orientale e Lugana. Produce vini dal 1811 nelle antiche cantine adiacenti alla Villa Palladiana ed esporta in più di 70 Paesi nel mondo. Lo stile è autentico, elegante ed espressivo, sempre coerente con le caratteristiche delle uve autoctone della Valpolicella. La visita di Santa Sofia, della durata di circa 2 ore, comprende: cantine storiche del XIV secolo, del XVI secolo e del XVIII secolo e, successivamente, degustazione con delucidazioni su aspetti tecnici e organolettico-sensoriali di una selezione di vini pregiati.



Santa Sofia is a historical winery which headquarters and vineyards are located both in Valpolicella Classica, Eastern Valpolicella and Lugana. The company has been producing wines in the cellars nearby the Palladian villa since 1811 and currently it exports in 70 countries all around the world. The style is authentic, elegant and expressive, always coherent with Valpolicella's native grapes characteristics. A tour of the winery, lasting approximately 2 hours, includes: historical cellars from the 14th century, 16th century and 18th century, followed by a tasting with explanations on technical and organoleptic-sensory aspects of a selection of fine wines.



SANTA SOFIA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Ca' Dedè, 61
Località Pedemonte di Valpolicella,
37029 San Pietro in Cariano (VR)
+39 045 7701074
comunicazione@santasofia.com
www.santasofia.com



SEITERRE VITICOLTORI DAL 1877

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO

WINE RESTAURANT



Via Gardesana Sud, 3101
37067 Località Salionze, Valeggio sul Mincio (VR)

+39 342 7905259
info@seiterre.com
www.seiterre.com

Seiterre è una realtà di 350 ettari vitati e quella di Valeggio è una delle tenute che la compongono, estendendosi per circa 40 ettari lungo la riva del fiume Mincio, in un punto strategico, a pochi km da Verona e Mantova. La struttura è stata progettata e pensata per l'accoglienza, è dotata di un agriturismo di dieci camere con piscina immersa nei vigneti di Garganega, Rondinella e Molinara, dove è possibile fare bellissime passeggiate e giri in bici, di una cantina con museo, barriera, vigneto didattico e wine shop dove poter assaggiare ed acquistare i prodotti aziendali, di una risotteria dove si possono degustare piatti a base di Riso Vialone Nano di produzione propria e un birrificio con birreria, dove è possibile degustare e acquistare la birra che viene prodotta con malto ricavato dal nostro orzo. E' dotata inoltre di una sala conferenze che può ospitare 60 persone e di un ampio parcheggio per pullman e gruppi di persone. L'intera struttura è visitabile singolarmente oppure su prenotazione con visita dell'azienda e successiva degustazione. Arrivati alla 5^ generazione, il titolare Luigino Rizzi conduce l'azienda con la moglie Sandra, i figli Anna e Roberto.



Seiterre extends on about 350 hectares of vineyards and that of Valeggio is one of the estates that make it up, covering about 40 hectares along the banks of the river Mincio, in a strategic point, a few kilometres from Verona and Mantua. The facility is designed for wine tourism: it is equipped with a farmhouse with ten rooms and a swimming pool immersed in the vineyards, where it is possible to do nice walks or bike trips. The Estate includes a cellar with a museum, a barrel room, a didactic vineyard, a wine shop - where guests can taste and buy wine and other farm products - as well as a "Risotteria", where visitors can taste rice dishes of our own production: Vialone Nano Rice. There is also a brewery and a pub where the beer - produced with malt, made from our barley - can be tasted and bought. Then, there is also a conference room for 60 people and a wide car park for coaches and large groups. The entire structure can be visited individually or by appointment. The company is now run by the owner Luigino Rizzi, the 5th generation family member, together with his wife Sandra and the sons, Anna and Roberto.

Cantina Siridia interpreta la Valpolicella attraverso vini identitari e innovativi, unendo radici e visione in un'esperienza enoturistica immersiva e coinvolgente. Le degustazioni diventano un viaggio narrativo ispirato al "viaggio dell'eroe", dove ogni vino rappresenta una tappa capace di evocare emozioni e creare connessioni personali. Fondata dai fratelli Samuela ed Edoardo Speri, Siridia nasce con l'idea di trasformare il vino in un'esperienza autentica e contemporanea, raccontando il territorio con uno sguardo nuovo. Questo approccio prende forma nella filosofia Winefulness, che invita a vivere la degustazione come momento di consapevolezza e presenza. A rendere unica la proposta contribuiscono prodotti frutto di ricerca e sperimentazione: il primo Amaro da uve passite di Amarone, un Vermouth da vitigni autoctoni, vini affinati in mare e Astris, un Metodo Classico che unisce Pinot Nero e Corvina. Espressioni che raccontano l'identità Siridia e la volontà di innovare senza perdere il legame con le origini.



SIRIDIA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Ca' Righetto, 8
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 376 1275992
info@siridia.it
www.siridia.it



SOCIETÀ AGRICOLA FRATELLI BARANA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA



Via Bisano, 7
37141 Verona

+39 349 4454709
info@fratellibarana.it
www.fratellibarana.it



La Cantina Fratelli Barana nasce nel 2018, frutto dell'amore di Marco, Paolo e Stefania per la terra e la tradizione di famiglia. Cresciuti tra i vigneti della Val Squaranto, hanno deciso di unire rispetto per la natura e innovazione, creando vini autentici e pieni di cuore. La famiglia Barana inizia nel 1958 quando Angelo acquistò un terreno, fu poi Carlo a fondare l'azienda, tramandando nel tempo passione, tecniche e sapienza per vino e olio. La nostra cantina è il cuore pulsante di tutto: un luogo di lavoro, famiglia e condivisione, dove ogni dettaglio è curato con amore e dedizione. Ogni bottiglia nasce da scelte attente, dalla cura dei vigneti alla vinificazione, per raccontare il nostro modo di fare vino con passione e rispetto. Produciamo Valpolicella autentici, che esprimono il carattere del territorio e il nostro cuore artigianale. Lasciati trasportare dal piacere del nostro vino e dei nostri prodotti, vivi la bellezza della natura ed entra nel cuore della nostra azienda.

Founded in 2018, Cantina Fratelli Barana is born from Marco, Paolo, and Stefania's love for the land and family tradition. Growing up among the vineyards of Val Squaranto, they decided to combine respect for nature with innovation, creating authentic wines full of heart. The Barana family's story begins in 1958 when Angelo bought a plot of land, later Carlo founded the winery, passing down passion, techniques, and wisdom for wine and oil over the years. Our winery is the beating heart of everything: a place of work, family, and sharing, where every detail is carefully crafted with love and dedication. Each bottle is born from thoughtful choices, from vineyard care to vinification, to tell our way of making wine with passion and respect. We produce authentic Valpolicella wines that express the character of the territory and our artisanal spirit. Let yourself be carried away by the pleasure of our wines and products, live the beauty of nature, and enter the heart of our company.

Situata tra Verona e il Lago di Garda, sulla prima collina morenica che offre la vista più ampia della zona, la Cantina Sparici Landini si distingue per la sua posizione straordinaria. Dalla tenuta si possono ammirare sia l'anfiteatro di Verona che le acque del lago, in un panorama unico che unisce natura e storia.

Villa dei Cipressi, cuore dell'accoglienza Sparici Landini, è un luogo carico di fascino, dove ogni ospite viene accolto con calore e autenticità. Qui, l'amore per il vino si intreccia con la cura per i dettagli, creando un'atmosfera intima e ricca di significato. La cantina è molto più di uno spazio produttivo: è un punto d'incontro tra cultura, paesaggio e tradizione, capace di offrire un'esperienza enoturistica genuina e coinvolgente.

La combinazione tra la posizione panoramica, la storia della villa e una filosofia di ospitalità autentica fa di Sparici Landini una tappa imprescindibile per chi desidera scoprire l'anima del territorio e della viticoltura italiana.



Located between Verona and Lake Garda, on the first morainic hill that offers the widest view in the area, Sparici Landini winery stands out for its extraordinary position.

From the estate guests can admire both the amphitheatre of Verona and the waters of the lake, in a unique panorama that combines nature and history.

Villa dei Cipressi, the heart of the Sparici Landini hospitality, is a place full of charm, where every guest is welcomed with warmth and authenticity. Here, love for wine is intertwined with attention to detail, creating an intimate and meaningful atmosphere.

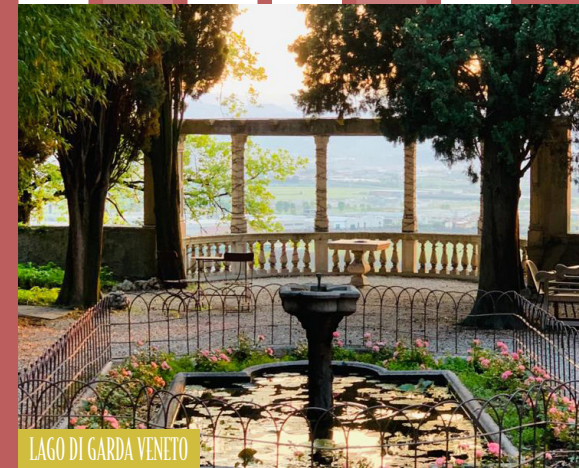
The winery is much more than a production space: it is a meeting point of culture, landscape and tradition, offering a genuine and engaging wine experience.

The combination of the panoramic location, the history of the Villa and an authentic philosophy of hospitality makes Sparici Landini an unmissable stopover for those who wish to discover the soul of the land and of Italian viticulture.



SPARICI LANDINI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Montecorno, 10
37060 Sona (VR)

+39 392 9814220
info@sparicilandini.com
www.sparicilandini.com



STEFANO ACCORDINI VALPOLICELLA WINES

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Località Camparol, 10 Frazione Cavalo
37022 Fumane (VR)

+39 045 7760138
visit@accordinistefano.com
www.accordinistefano.it

La storia della Cantina Accordini Stefano inizia nei primi anni del Novecento, quando Gaetano Accordini, padre di Stefano, produceva vini da mezzadro. Negli anni Settanta, dopo l'abolizione dei contratti di mezzadria, Stefano acquistò il primo vigneto della Famiglia Accordini – Il Fornetto, nella vallata di Negrar – coronando il sogno di fondare una Cantina. Stefano produsse vino Valpolicella per il mercato locale fino al 1982, dopodiché il lavoro passò nelle mani dei giovani figli Daniele e Tiziano. Essi intuirono che l'azienda avrebbe potuto compiere un balzo in avanti solo se avesse rivolto uno sguardo più attento e consapevole verso il futuro. Dopo aver rivisto alcuni aspetti tecnologici e qualitativi, la famiglia piantò nuovi vigneti e ammodernò le procedure di vinificazione, passando ad apprezzare i mercati esteri. Oggigiorno l'azienda conta 27 ettari di vigneto sul territorio più alto della Valpolicella Classica, e può essere definita una viticoltura “di montagna”. Tutti i vigneti della cantina sono coltivati secondo regime biologico dal 2015.

The history of the Accordini Stefano Winery begins in the early twentieth century, when Gaetano Accordini, Stefano's father, produced sharecropper wines. In the seventies, after the abolition of sharecropping contracts, Stefano bought the first vineyard of the Accordini family – Il Fornetto, in the Negrar valley – crowning the dream of founding a winery. Stefano made Valpolicella wine for the local market until 1982; after that the work passed into the hands of the young sons Daniele and Tiziano. They sensed that the company could only take a leap forward if it took a more careful and aware look to the future. After reviewing some technological and qualitative aspects, the family planted new vineyards and modernized the winemaking process, moving on to approach foreign markets. Today the company has 27 hectares of vineyards on the highest territory of the Valpolicella Classica, and can be defined as a “mountain” viticulture. All the vineyards of the winery have been cultivated according to an organic system since 2015.



Talestri è l'azienda delle sorelle Lisa, Francesca e Anna Marcato e del padre Francesco. Si trova sulle colline di Lavagno, a est di Verona, dove i tipici terreni calcarei della Valpolicella lasciano spazio ad affioramenti basaltici unici, derivanti da un antico vulcano sottomarino. Il nome evoca la regina delle Amazzoni e sottolinea la forte identità femminile dell'azienda. Peculiarità che si manifesta con grazia e determinazione in ogni fase del lavoro, dalla cura della vite all'accoglienza degli ospiti. Per la famiglia Marcato, il vino è condivisione: un mezzo per trasmettere emozioni, raccontare storie e creare legami. Ogni visita è un'esperienza che va oltre la semplice degustazione: un invito a scoprire ciò che ogni bottiglia racchiude e le emozioni che sa trasmettere. Le visite sono personalizzabili e pensate per coinvolgere anche i più piccoli. Per rendere l'esperienza Talestri ancora più ricca, l'azienda organizza eventi in collaborazione con professionisti locali creando momenti dove la convivialità e la bellezza del paesaggio si fondono con la magia del vino.



Talestri is the winery of sisters Lisa, Francesca and Anna Marcato together with their father Francesco. It is located in the hills of Lavagno, east of Verona, where the typical limestone soils of Valpolicella give way to unique basaltic outcrops from an ancient underwater volcano. The name evokes the queen of the Amazons and emphasizes the winery's strong female identity. A trait that manifests itself with grace and determination at every stage of the work, from tending the vines to welcoming guests. For the Marcato family, wine is sharing: a way to convey emotions, tell stories and create bonds. Each visit is an experience that goes beyond a simple tasting: an invitation to discover what each bottle holds and the emotions it can convey. The visits are customizable and designed to engage even the youngest guests. To make the Talestri experience richer, the winery organizes events in collaboration with local professionals, creating moments where conviviality and the beauty of the landscape merge with the magic of wine.



TALESTRI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Fratta, 8
37030 Lavagno (VR)

045 982644 | +39 375 7872540
welcome@talestri.com
www.talestri.com



TEDESCHI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Giuseppe Verdi, 4/A
37029 San Pietro In Cariano (VR)

+39 348 0811021
info@tedeschiwines.com
www.tedeschiwines.com



Da sempre protagonista della Valpolicella, la famiglia Tedeschi è riconosciuta tra i pionieri dei vini cru della denominazione, con una continua attenzione alla sostenibilità che ha permesso di ottenere le certificazioni Biodiversity Friend ed Equalitas. Le esperienze più emozionanti prevedono l'assaggio dei vini cru tra i filari di provenienza (i vigneti Monte Olmi, La Fabriseria, Maternigo). La visita del nostro cru, La Fabriseria, ubicato in alta collina, prevede anche una sosta a San Giorgio di Valpolicella, uno dei borghi più belli d'Italia, per la visita della Pieve Romanica più antica e affascinante del territorio. In azienda è stato, inoltre, inaugurato l'Archivio dei vini Tedeschi con una "libreria" delle etichette prodotte negli anni che racconta l'evoluzione enologica della Valpolicella e la longevità dell'Amarone; un patrimonio organolettico ora aperto al pubblico dei collezionisti, degli operatori dell'alta ristorazione e degli appassionati. La sala ospita circa 6.800 bottiglie, su un totale di vecchie annate di circa 27.000 bottiglie. Oltre che per la degustazione, le annate degli anni 2000 sono disponibili anche per la vendita. Dal 2025 è possibile degustare due nuovi vini: B107 Valpolicella DOC Superiore, in esclusiva per gli ospiti dell'azienda, e GA.RY 2023 Igt Veneto Bianco, un originale blend di Garganega, Riesling renano e Chardonnay.

The Tedeschi winery has been a perpetual presence in the Valpolicella region and today is recognized as one of the pioneers of Valpolicella cru wines. Their continuous focus on sustainability has allowed them to obtain the Biodiversity Friend and Equalitas certifications. The most exciting experiences include tasting the cru wines among the rows of origin (the Monte Olmi, La Fabriseria, Maternigo vineyards). Furthermore the visit to our cru, La Fabriseria, located on a high hill, includes a stop in San Giorgio di Valpolicella, one of the most beautiful villages in Italy, for a visit to the oldest and most fascinating Romanesque parish in the area. The Tedeschi Winery has also inaugurated the Tedeschi Wine Archive with a "library" of labels produced over the years that tells the enological evolution of Valpolicella and the longevity of Amarone; an organoleptic heritage now open to collectors, high-end restaurant operators, and enthusiasts. The room houses approximately 6,800 bottles, out of a total of old vintages of approximately 27,000 bottles. In addition to tasting, vintages from the 2000s are also available for sale. Starting 2025 it is possible to taste 2 brand-new wines: B107 Valpolicella Superiore, exclusively for wine shop clients, and GA.RY 2023 Igt Veneto Bianco, an unique blend of Garganega, Riesling renano and Chardonnay.

A Tenuta Le Cave accogliamo i visitatori all'interno di una location unica nel suo genere, immersi in una natura rigogliosa e di abbagliante bellezza. Li prendiamo per mano per raccontare loro la nostra idea di agricoltura rigenerativa, li accompagniamo in un tour che prende avvio nelle nostre vigne pulite e sane, libere da pesticidi e rigogliose di erbe e fiori. Proseguiamo poi introducendo loro i nostri prodotti più significativi, 3 espressioni di uva Garganega e 3 espressioni del blend Valpolicella, accompagnati da cicchetti della tradizione veneta, pensati dal nostro chef per meglio esaltare le qualità organolettiche di ogni calice. Il risultato è un'esperienza unica nel suo genere, curata in ogni dettaglio e ricca di elementi da conservare nella memoria.



We warmly welcome all our guests at Tenuta Le Cave to an amazing and unique location, set in the luxuriant natural surroundings that only pure nature can offer. We are here to guide them through our vineyards so they can discover our idea of regenerative agriculture and show them how the force of nature is when immersed in herbs and flowers, free of pesticides. We continue this experience with our wine tasting, introducing 3 Garganega grapes and 3 Valpolicella blend expressions which are paired with traditional "cicchetti", which aim to enhance the organoleptic qualities of our wines. The result of all this is simply, an unforgettable and unique experience.



TENUTA LE CAVE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE

WINE RESTAURANT



Via Pagnaghe, 5
37039 Tregnago (VR)

+39 339 4901670
info@tenutalecave.com
www.tenutalecave.com



TENUTA SANTA MARIA DI GAETANO BERTANI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Località Novare, 1
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 351 4395473
booking@tenutasantamaria.wine
www.tenutasantamaria.wine



Cura, passione e rispetto: l'esperienza della famiglia Bertani nelle varietà autoctone e metodi tradizionali veronesi si unisce alla continua ricerca e innovazione per produrre vini dall'eleganza senza tempo, pura espressione del nostro territorio. Le cantine cinquecentesche di Villa Mosconi in Valpolicella Classica, la tenuta di Colognola ai Colli in Val d'Illasi e le proprietà a Grezzana comprendono diversi terroir che coprono le principali denominazioni veronesi. La nostra sede in Valpolicella Classica risale al 1700, ed è possibile visitarne le stanze affrescate, il rigoglioso parco romantico affiancato dai vigneti nel brolo, le antiche cantine cinquecentesche e il fruttuoso storico. Con le nostre degustazioni potrete scoprire le tradizioni e caratteristiche del nostro territorio e le tecniche produttive dei nostri vini, accompagnandoli opzionalmente con assaggi di prodotti gastronomici di produzione locale. Tenuta Santa Maria ospita eventi aziendali e privati, con la possibilità di organizzare pranzi e cene nella cornice fiabesca della Villa e dei suoi giardini.

Care, passion and respect: the experience of the Bertani family in local varieties and traditional Veronese methods, combined with continuous research and innovation, produce wines with timeless elegance, pure expression of our territory. The sixteenth-century cellars of Villa Mosconi in Valpolicella Classica, the Colognola ai Colli estate in Val d'Illasi and the properties in Grezzana include several terroirs that cover the main Veronese denominations. Our main estate in Valpolicella Classica dates back to the 18th century, and it is possible to visit its frescoed rooms, the lush romantic park surrounded by the walled vineyards in the clos, the ancient 16th-century cellars, and the historic fruttuoso. With our wine tastings you can discover the traditions and characteristics of our territory and the production techniques of our wines, optionally paired with locally produced gastronomic products. Tenuta Santa Maria hosts corporate and private events, with the possibility of organizing lunches and dinners in the fairytale setting of the Villa and its gardens.

Il nostro impegno per il "buon cibo" è radicato nella nostra tradizione familiare che si tramanda da ben quattro generazioni. Siamo orgogliosi di essere artigiani del gusto, dedicati a preservare i valori culinari veneti e la ricca storia del nostro territorio. Ogni piatto che prepariamo è una testimonianza dei sapori tradizionali e delle antiche ricette che ci sono state tramandate nel corso degli anni.

Our commitment to culinary excellence is rooted in the tradition of our family, where it's been passed down for four generations. We're proud of our craftsmanship approach to cooking, which seeks to preserve the culinary values of the Veneto region and the rich history of our local area. Every dish we prepare is a tribute to the traditional flavours and ancient recipes handed down through the years.



TRATTORIA CAPRINI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA

WINE RESTAURANT



Via Zanotti, 9 - Torbe
37020 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 045 7500511
info@trattoriacaprini.it
www.trattoriacaprini.it



TRATTORIA LA TORRE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE

WINE RESTAURANT



Piazza Quattro Novembre, 28
37030 Mezzane di Sotto (VR)

+39 045 8880145
info@trattorialatorre.it
www.trattorialatorre.it

Trattoria La Torre è un locale caratteristico immerso nella fresca Valle di Mezzane, che fa tesoro della propria storia. L'elegante location situata nella cantina dell'antica chiesa del paese, crollata per alluvione nel 1700 e ricostruita fedelmente con le stesse macerie, rende il ristorante originale ma tradizionale al tempo stesso. Essere ospitato da noi, per un pranzo o per una cena, ti fa sentire a casa; un'atmosfera intima e ricercata, rende La Torre perfetta per una cena romantica o un'esperienza gastronomica di alto livello. I nostri piatti sono caratterizzati da semplicità e freschezza. Fedeli alle ricette tradizionali del territorio, siamo sempre alla ricerca di nuove esperienze per esprimere tutta la nostra personalità. Il ristorante Trattoria La Torre ha unito le due visioni di cucina "antica e moderna" per un incontro di sapori unico, ed ha scelto di proporre nella propria cucina prodotti a filiera corta: "Noi siamo contadini di origine ed amiamo mangiare sano, bene, e soprattutto senza additivi e antibiotici". L'originale scelta di contorni, antipasti e piatti principali, così come l'eccellente Carta dei Vini, sono stati studiati per rendere indimenticabile la tua permanenza alla Trattoria La Torre!

Trattoria La Torre is a characteristic restaurant immersed in the cool Valley of Mezzane, which treasures its own history. The elegant location located in the cellar of the ancient church of the village, collapsed by flood in 1700 and faithfully rebuilt with the same rubble, makes the restaurant original but traditional at the same time. Being hosted by us, for a lunch or dinner, makes you feel at home; an intimate and refined atmosphere, makes La Torre perfect for a romantic dinner or a high level gastronomic experience. Our dishes are characterized by simplicity and freshness. Faithful to the traditional recipes of the area, we are always looking for new experiences to express our personality. The restaurant Trattoria La Torre has combined the two visions of "ancient and modern" cuisine for a unique meeting of flavours, and has chosen to propose in its kitchen products with a short chain: "We are farmers and love to eat healthy, well, and above all without additives and antibiotics". The original choice of side dishes, starters and main courses, as well as the excellent wine list, have been designed to make your stay at Trattoria La Torre unforgettable!



Collocata al centro di un anfiteatro di vigne interrotte qua e là da olivi e cipressi, Villa San Michele è il cuore dell'ospitalità di Ugolini Vini. Le cantine della Villa sono scavate nella roccia viva e facevano parte di un'antica casa colonica di proprietà dell'Abbazia di San Zeno, patrono della città di Verona. Sul portale della cantina troneggiano copie delle formelle di San Zeno, altissimo esempio dell'arte medievale veronese, ricesellate dalla famiglia Ugolini a testimonianza dell'antico legame con l'Abbazia. Dal XII secolo i monaci hanno plasmato la terra qui attorno costruendo le "marogne", i tradizionali muretti a secco, per coltivare le vigne sul colle San Michele. La Villa fu poi caserma di polizia per il Regno Lombardo Veneto fino al 1866. Ancora oggi è il Leone di San Marco di Venezia ad accogliere i visitatori sul portone in quella che dal 2014 è la Casa in cui si racconta il vino firmato Ugolini. Oltre alle degustazioni di vini e alle visite alla cantina produttiva, proponiamo anche escursioni guidate alla scoperta della Valle di Fumane e gli eventi "Wine&Opera", concerti-degustazioni che abbinano i vini della Valpolicella alla grande tradizione dell'opera.



Set in the middle of an amphitheatre of vineyards interrupted here and there by olive and cypress trees, Villa San Michele is the heart of Ugolini Vini's hospitality. The cellars of the Villa are dug into the rock and were part of an ancient farmhouse owned by the Abbey of San Zeno, the patron saint of the city of Verona. On the cellar doorway there are copies of the San Zeno "Formelle", a lofty example of medieval Veronese art, re-chiselled by the Ugolini family to testify to their ancient ties with the Abbey. Since the 12th century, the monks have shaped the land around here by building the "marogne", the traditional dry stone walls, to cultivate the vineyards on the San Michele hill. The Villa was then a police residence for the Lombardo Veneto Kingdom until 1866. Even today, it is the Lion of St. Mark of Venice that welcomes visitors to the gateway in what since 2014 has been the Ugolini Wine House. In addition to wine tastings and visits to the production cellar, we also offer guided excursions to discover the Fumane Valley and "Wine&Opera" events, concert-tastings that combine the wines of Valpolicella with the great tradition of opera.



UGOLINI VINI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Strada di Bonamico, 11
37029 San Pietro in Cariano (VR)

+39 045 7703830
info@ugolinivini.it
www.ugolinivini.it



VALENTINA CUBI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Casterna, 60
37022 Fumane (VR)
+39 045 7701806 | +39 389 4760634
info@valentinacubi.it
hospitality@valentinacubi.it
www.valentinacubi.it



Acquistata questa azienda nel 1970 ci siamo imposti di produrre vini di qualità usando esclusivamente le uve da noi coltivate. L'impegno ad operare nel rispetto della natura si è concretizzato nel 2007 iniziando la conversione al biologico. Nel 2010 parte dell'azienda ha ottenuto la certificazione "bio". I vini prodotti sono risultati di gradimento sia nostro che dei nostri clienti e ci hanno convinto a convertire tutta l'azienda in "biologico". È maturato in noi il desiderio di far conoscere ad altre persone la realtà della vita in Valpolicella, così abbiamo deciso di aprire, adiacente la cantina, un Agriturismo dove poter ospitare le persone che desiderano vivere la realtà di questa fantastica terra. Oggi 5 camere possono ospitare italiani e stranieri che vogliono trascorrere qualche giorno in una zona tranquilla immersa nei nostri vigneti. Gli ospiti assaggiando i nostri vini e visitando la cantina ed i vigneti entrano in una realtà fatta di persone serie e competenti, appassionate di vino, dedite alla qualità e alla bellezza. Attraverso la condivisione del nostro stile li rendiamo partecipi di ogni passaggio del nostro lavoro, dalla vigna alla bottiglia. Si organizzano degustazioni con abbinamento cibo-vino, visite guidate ed eventi speciali.

We bought this company in 1970 and we set ourselves to produce quality wines using only the grapes grown by us. The commitment to operate in respect of nature took shape in 2007, starting the conversion to organic. In 2010 part of the company obtained the "organic" certification the wines produced were to the satisfaction of both us and our customers and convinced us to transform the whole company into "organic". The desire to let other people know the reality of life in Valpolicella has matured in us, so we decided to open, adjacent to the cellar, an Agriturismo, where we can host people who wish to experience the reality of this fantastic area. Today there are 5 rooms that can accommodate italians and foreigners who want to spend a few days in a quiet area surrounded by our vineyards. Our customers can taste our wines and visit our winery and vineyards, thus entering a dimension made of professional and competent wine lovers, totally dedicated to quality and beauty. Sharing our style we show our customers each step of our work, from the vineyards to the bottles. We arrange tasting experience with food and wine pairing, guided tours and special events.

Vigna '800 nasce dal sogno di Gianfranco Elampini di trasformare in vino di qualità le uve coltivate nei vigneti ereditati dal padre Gino. L'azienda prende vita in un antico rustico contadino costruito nel 1799, da cui trae il nome stesso: Vigna '800. Oggi la cantina è gestita interamente secondo i principi dell'agricoltura biologica e accoglie gli ospiti in un ambiente caldo e autentico, immerso nel cuore della Valpolicella. Oltre alla produzione di vini biologici, Vigna '800 offre esperienze di degustazione abbinate a specialità gastronomiche tipiche del territorio, per scoprire il gusto vero della tradizione locale in un'atmosfera conviviale e rilassata.



Vigna '800 was born from Gianfranco Elampini's dream to produce high-quality wine from the vineyards inherited from his father, Gino. The winery was established in a charming rural farmhouse built in 1799, which inspired the name Vigna '800. Today, the estate is entirely organic and follows sustainable farming practices. Nestled in the heart of Valpolicella, it welcomes guests into a warm and peaceful setting. Alongside its organic wines, Vigna '800 offers tasting experiences paired with traditional local cuisine, allowing visitors to enjoy the authentic flavors of the region in a friendly and relaxed atmosphere.



VIGNA '800

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Moron, 46
37024 Negrar di Valpolicella (VR)
+39 335 6343836
franco@vigna800.com
www.vigna800.com



VILLA ALLEGRI AGRITURISMO DI CHARME

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA

WINE RESTAURANT



Via Cengio, 6
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 045 5868312
info@villaallegri.com
www.villaallegri.com

Villa Allegri regala ad ogni soggiorno forti emozioni, con la massima discrezione e riservatezza, grazie ai suoi ambienti accoglienti, eleganti e seducenti. È situata nel cuore della Valpolicella Classica e gode di una vista spettacolare sulle nostre colline. Villa Allegri dispone di camere di diverse dimensioni, e mini-suite dall'atmosfera intima ed elegante, che rappresentano la cornice ideale per un soggiorno unico e indimenticabile. Potrete degustare i vini pregiati del nostro territorio sulla nostra terrazza ammirando uno splendido panorama che potrete vedere anche dalle vostre camere. La passione che coltiviamo verso i nostri paesaggi ci porta a voler condividerne la bellezza. Il nostro obiettivo è che i nostri clienti riescano ad immergersi nel territorio e a trovare un momento di spensieratezza e di relax dalla caotica quotidianità.

Presso la nostra struttura potrete degustare i vini di nostra produzione, fare passeggiate nei campi e cenare assaggiando cibi e bevendo vini che rappresentano la nostra terra e le nostre origini. Saremo felici di guidarvi passo per passo alla scoperta della tradizione, delle tecniche di produzione attuali e di quelle usate dagli avi della famiglia.

Villa Allegri brings strong emotions to every stay, with the utmost discretion and confidentiality, thanks to its welcoming, elegant and seductive spaces. It is located in the heart of the Valpolicella Classica area and enjoys a spectacular view of our hills. Villa Allegri has rooms of different sizes, and mini suites with an intimate and elegant atmosphere, that represent the ideal setting for a unique and unforgettable stay. You can taste traditional dishes paired with our fine Valpolicella wines on our terrace while admiring a splendid panorama that you can also see from your rooms.

At our facility you can taste the typical wines of the area, take walks in the fields and dine while drinking wines that represent our land and our origins. We'll be happy to guide you step by step to discover tradition, current production techniques and those used by the family's ancestors.



Il Wine Relais Villa Cipolla Pieropan è una villa veneta del XVI secolo che offre un soggiorno all'insegna del benessere e dell'enogastronomia, in un ambiente che sprigiona bellezza e autenticità. Un rifugio esclusivo dove il tempo sembra rallentare, situato in posizione strategica per raggiungere il centro di Verona, il borgo di Soave o passeggiare tra i paesaggi della Lessinia. Le sei camere da letto, perfetto connubio di design moderno e charme vintage, sono arricchite da arredi rétro e pezzi unici della collezione di famiglia. Il Wine Relais, restaurato con cura e rispetto per le sue origini, offre eleganti spazi comuni: biblioteca, salotti intimi, aree relax, una cappella dedicata a San Rodobaldo e una zona wellness con spa privata. All'esterno, giardini fioriti, alberi secolari e un vigneto di mezzo ettaro avvolgono la villa in un'atmosfera di serenità. Sotto l'antico brolo, la cantina dedicata alla produzione dell'Amarone della Valpolicella accoglie gli ospiti per visite guidate e degustazioni, offrendo un'immersione autentica nell'universo enologico della famiglia Pieropan.



Villa Cipolla Pieropan Wine Relais is a 16th-century Venetian villa offering a luxurious retreat focused on wellness, slow living and wine culture, set in an environment of beauty and authenticity. Ideally located to explore the historic center of Verona, the medieval village of Soave, and the scenic landscapes of Lessinia, the property features six exclusive rooms. Each room blends minimalist modern design with elements of historic Venetian residences, enhanced by retro décor and unique handcrafted pieces from the Pieropan family collection. The Wine Relais has been carefully restored to preserve its original layout, offering elegant common areas such as intimate lounges, a library, a chapel dedicated to St. Rodobald and a wellness area with a private spa. Outdoors, the estate features flower gardens, ancient trees, and a half-hectare vineyard. Beneath the ancient brolo lies an underground cellar dedicated to Amarone della Valpolicella production, where guests can enjoy guided tours and tastings, learning about the Pieropan family's long-standing commitment to winemaking excellence.



VILLA CIPOLLA PIEROPAN WINE RELAIS

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Carlo Cipolla, 31/33
37039 Tregnago (VR)

+39 045 6190171 | +39 388 3905317
villacipolla@pieropan.it
www.pieropan.it/wine-relais



VILLA CRINE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via della Contea, 46
37029 San Pietro in Cariano (VR)

+39 340 6346359
info@villacrine.it
www.villacrine.it



Villa Crine is a winery located in the heart of the Valpolicella Classica and offers visitors a cultural, culinary and wine experience. The visit in the winery includes a guided tour of the cellar, from the oldest and most historically rich areas to the production zones equipped innovative winemaking technologies. The tour also includes the bottling area and the grape drying room, offering a complete overview of the winery's production process. It is a journey through present and past that fascinates visitors, and it concludes with a tasting of the winery's own wines, expertly combined with carefully selected local products and estate-produced extra virgin olive oil.

Una villa costruita tra il XII e il XV secolo, immersa nel verde delle colline della Val D'Illasi, a metà strada tra Verona e Vicenza. Villa De Winckels si propone come Albergo, Ristorante ed Enoteca. Le 11 camere, ampie e luminose, sono arredate in stile country chic, rispettando l'architettura originale. Il ristorante propone una cucina ispirata alla tradizione veneta reinterpretata e abbinata ai prodotti tipici della vicina Lessinia. I menù degustazione, basati su prodotti di stagione, sono accompagnati da una scelta accurata di vini locali. La struttura dispone di due sale ricevimento per banchetti e meeting, entrambe dotate di connessione wi-fi, impianto audio e video, microfoni, lavagna e aria condizionata. In ultimo nell'enoeca si possono effettuare degustazioni e acquistare vini d'asporto. È possibile anche cenare con stuzzichini, taglieri di salumi e formaggi accompagnati da mostarde e sottoli fatti in casa. Dal 1992 la struttura è gestita con passione e professionalità dai fratelli Merzari: Ottavio, Roberto e Massimo.



A villa dating between the 12th and 15th centuries, surrounded by the green hills of the Illasi Valley, halfway between Verona and Vicenza. Villa De Winckels serves as a Hotel, Restaurant and Wine Cellar. The 11 rooms, spacious and bright, are furnished in a country style while preserving the original architecture. The restaurant offers cuisine inspired by Veneto's tradition, reinterpreted and combined with typical products from nearby Lessinia. The tasting menus, based on seasonal ingredients, are accompanied by a carefully curated selection of local wines. The property features two reception rooms for banquets and meetings, both equipped with Wi-Fi, audio-video devices, microphones, flip chart and air-conditioning. In the wine cellar, guests can enjoy tastings and buy wines. It also possible to dine on small plates and typical cheeses served with mustard and homemade preserved vegetables. Since 1992, the property has been managed with passion and professionalism by the Merzari brothers: Ottavio, Roberto and Massimo.



VILLA DE WINCKELS CANTINA DEL GENERALE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE

WINE RESTAURANT



Via Sorio, 30
37039 Tregnago (VR)

+39 045 6500133
ristorante@villadewinckels.it
www.villadewinckels.it



VILLA ERBICE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Villa, 22
37030 Mezzane di Sotto (VR)

+39 045 8880086
info@villaerbice.it
www.villaerbice.it

La storia di Villa Erbice nasce da molto lontano, quando il nonno Narciso iniziò a produrre vino nel lontano 1900. Il nome Villa Erbice è determinato dalla prestigiosa sede storica dell'Azienda, ubicata in una villa seicentesca di importante rilievo storico. In questa sede la famiglia Erbice ha iniziato a produrre vini di ottima qualità, sempre provenienti dalle uve dei propri vigneti. Il vigneto di proprietà, è situato nel comune di Mezzane ad un'altitudine di 250 mt s.l.m. È coltivato nel rispetto dell'ambiente e della sua integrità, privilegiando l'uso di prodotti antiparassitari naturali, inoltre tutte le lavorazioni legate alla produzione avvengono a mano. La cantina è organizzata in modo tradizionale e prevede la fermentazione delle uve sulle bucce in tini di acciaio inox a temperatura controllata; l'invecchiamento dei vini in barriques da 225 lt. in legno francese. I vini di Villa Erbice sono tipicamente espressione del territorio e dello stile della famiglia Erbice. Vini dal colore classico e intenso, dai profumi eleganti, di ottima struttura e tannicità. Vi aspettiamo per una degustazione con visita guidata nella nostra cantina storica, circondata dai nostri vigneti immersi nella valle di Mezzane, un paesaggio unico e incontaminato.



The history of Villa Erbice dates back to the early 1900s, when grandfather Narciso began producing wine. The name Villa Erbice is determined by the prestigious history of the company, located in a seventeenth century villa of major historical importance. Here Erbice family has been producing wines of excellent quality, always from grapes grown in their own vineyards. The estate's vineyards, is located in the municipality of Mezzane at an altitude of 250 meters above sea level. It is cultivated in an environmentally and integrity, favoring the use of natural pesticides, also all the processes related to the production carried out by hand. The cellar is organized in a traditional way and the fermentation of the grapes on the skins in stainless steel tanks at controlled temperature aging of wine in barrels of 225 lt. in French oak. Villa Erbice wines embody the spirit of the area and the style of Erbice family. Wines from the classic color and intense, elegant aromas, great structure and soft tannins, suitable for long aging. We are waiting you for a tasting with a guided tour in our historic winery, surrounded by our vineyards immersed in the Mezzane valley, a unique and uncontaminated landscape.

Villa Purano by Corte Mesa è una cantina a conduzione familiare situata all'interno della Valpolicella Classica nel comune di Marano di Valpolicella, nella frazione di Purano. Abbiamo ripreso l'attività dei nostri avi andando a vinificare solo le pregiate uve provenienti dai nostri vigneti situati ad una quota di 450 m sul livello del mare. La nostra è una produzione limitata che si basa sulla qualità delle uve e delle tecniche di produzione. Ci impegniamo come cantina ad accrescere la consapevolezza del turista verso il valore che rivestono i vini della Valpolicella e verso le tecniche di produzione che abbiamo negli anni gelosamente affinato.



Villa Purano by Corte Mesa is a family-run winery located within the Valpolicella Classica area in the municipality of Marano di Valpolicella, in the hamlet of Purano. We have resumed the activity of our ancestors by vinifying only the fine grapes from our vineyards located at an altitude of 450 m a.s.l. Ours is a limited production that is based on the quality of the grapes and production techniques. We are committed as a winery to increasing the awareness of tourists towards the value of Valpolicella wines and the production techniques that we have jealously refined over the years.



VILLA PURANO BY CORTE MESA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Villa, 4 - Località Purano
37020 Marano di Valpolicella (VR)

+39 340 5938915
acipur@gmail.com



VILLA QUARANTA TOMMASI WINE HOTEL & SPA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA

WINE RESTAURANT



Via Ospedaletto, 57
37026 Pescantina (VR)

+39 045 6767300
luca.carrara@tommasi.com
www.villaquaranta.com



Immersa nella Valpolicella, terra di vini pregiati, Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA è l'essenza dell'accoglienza firmata Tommasi, storica famiglia di viticoltori dal 1902. Unisce l'eleganza moderna di 77 camere al fascino di una villa seicentesca come rifugio ideale per amanti del vino, della storia e del benessere. Wine Spectator premia dal 2014 la selezione enologica del ristorante dell'hotel, rendendolo un punto di riferimento per chi desidera esplorare la Valpolicella e i suoi vini. Nel cuore della SPA, le acque termali salsobromoidiche incontrano l'eccellenza vitivinicola in un'esperienza di relax unica: il progetto Wine & Thermal Water Lab, sintesi di come vino e territorio creino benessere. Beauty aperitivo in SPA per gli amanti del vino sulla pelle e Aperiwine in Bottega del Gusto o Cantina in Villa per gli appassionati enogastronomi, sono alcuni dei percorsi del mondo wine & thermal di Villa Quaranta. Arricchiscono l'offerta celebrazioni private nella Chiesa romanica ed eventi nel parco secolare e al Centro Congressi, fino a 400 persone.

Set in Valpolicella, a region renowned for its exquisite wines, Villa Quaranta Tommasi Wine Hotel & SPA epitomizes the hospitality of the Tommasi family, historic winemakers since 1902. The hotel combines the modern elegance of 77 rooms with the charm of a 17th-century villa, offering an ideal haven for wine, history, and wellness lovers. Since 2014, the Wine Spectator has recognized the hotel's restaurant for its exceptional wine selection, making it a prime destination to discover Valpolicella and its wines. At the core of the SPA, saline-iodine thermal waters merge with viticultural excellence in a unique relaxation experience: the Wine & Thermal Water Lab project, exemplifying how wine and the local terrain enhance well-being. Highlights include a Beauty Aperitif in the SPA for those who appreciate wine on their skin, and an Aperiwine in the Bottega del Gusto or the Villa's cellar for culinary adventurers. Additionally, the property features private celebrations in its Romanesque church and events in the historic park and at the Congress Center, accommodating up to 400 guests.

Nel cuore pulsante della Valpolicella nasce Villa San Pietro Winery, cantina di design e ricerca enologica che esprime la nostra filosofia di viticoltori da cinque generazioni. Produciamo vini classici della Valpolicella, oltre a Lugana e Bardolino avvalendoci delle più moderne tecniche di vinificazione e coltivando i nostri vigneti seguendo le pratiche dell'agricoltura biologica. A Villa San Pietro Winery troverai spazi eleganti, intimi, dalle linee essenziali, arredati con oggetti di design che raccontano la nostra passione per la ricerca e l'innovazione. Ogni stanza è stata pensata per contesti differenti, con un desiderio: sorprendere chi entra con bellezza e unicità. La Degustazione è un momento di confronto molto prezioso poiché ci permette di far sperimentare concretamente la nostra vision di produzione. Ti mostreremo i terreni su cui crescono le nostre vigne accompagnandoti nelle sale di produzione, individueremo insieme sentori e aromi dei vini in degustazione: un'esperienza immersiva che ti coinvolgerà in prima persona e rimarrà indelebile nei tuoi ricordi.



Villa San Pietro Winery was created in the beating heart of Valpolicella. It is a wine design and research winery that expresses our philosophy of winegrowers for five generations. We produce classic wines of Valpolicella, as well as Lugana and Bardolino using the most modern techniques of winemaking and cultivating our vineyards following organic farming practices. At Villa San Pietro Winery you will find elegant, intimate spaces with essential lines, furnished with design objects that tell our passion for research and innovation. Each room has been designed for different contexts, to surprise those who enter with beauty and uniqueness. Tasting is a very valuable moment of sharing since it allows us to concretely experience our vision of production. We will show you the soils on which our vineyards grow by accompanying you in the production rooms, we will identify together the aromas of our wines: an immersive experience that will involve you personally and will remain forever in your memories.



VILLA SAN PIETRO WINERY

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Poiano, 2A
37029 San Pietro in Cariano (VR)

+39 045 6575392
info@villasanpietrowinery.com
www.villasanpietrowinery.com

VILLA
SPINOSA



VILLA SPINOSA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Jago Dall'Ora, 14
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 045 7500093
info@villaspinosa.it
www.villaspinosa.it

Siamo in Valpolicella Classica, ai piedi del colle Masua, a Negrar di Valpolicella nell'antico Borgo di Jago. L'ottocentesca Villa Spinosa, costruita in posizione panoramica nel cuore del borgo, è impreziosita dal romantico giardino all'italiana e delimitata dalle corti rurali e dai vigneti di proprietà. Il nostro patrimonio più prezioso sono i vigneti posti nei cru Jago, Figari e Costa del Buso: 20 ettari in collina, fra i 230 e 423 metri di altitudine, nei quali coltiviamo le uve Corvina veronese, Corvinone e Rondinella per produrre esclusivamente i vini classici della Valpolicella, che proponiamo in degustazione e vendita nell' "Enoteca in Tinaia", il Wine Shop di Villa Spinosa. L'elegante cornice di Villa Spinosa offre un'ampia varietà di spazi che, per fascino e disposizione, sono ideali per ospitare matrimoni ed eventi aziendali. L'Agriturismo Corte Spinosa, ricavato in alcuni degli antichi rustici, è diventato oggi una confortevole dimora per turisti desiderosi di coniugare la passione per il vino con la cultura e la bellezza della Valpolicella.



We are in the Valpolicella Classica, at the foot of the Colle Masua hill in Negrar di Valpolicella, in the ancient village of Jago. The 19th century villa, built on a panoramic position in the heart of the village, is adorned with a romantic Italian style garden, bordered by a courtyard and the estate's vineyards. The most precious parts of our estate are the Jago, Figari and Costa del Buso cru vineyards. These 20 hectares of land, located at an elevation between 230 and 423 m., are planted with Corvina, Corvinone and Rondinella vines to produce only the traditional wines of the Valpolicella. These wines are proposed for tasting and for sale in the "Enoteca in Tinaia", Villa Spinosa's on-site Wine Shop. The elegant backdrop of Villa Spinosa offers a vast range of spaces that, thanks to their charm and versatility, are ideal to host weddings and business events. Agriturismo Corte Spinosa, housed in some of the old farmhouses, is now a comfortable accommodation for tourists looking to unite their passion for wine with the culture and beauty of the Valpolicella area.

Giuseppe Fornaser nasce nel 1920 da Giuseppe Fornaser, appassionato viticoltore premiato per la sua abilità vitivinicola nel 1924 con un Attestato di Benemerenzza della Fiera Cavalli di Verona. Coltiva la passione paterna nel tempo libero, tra la professione di insegnante scolastico e l'amore per il teatro, la cultura, l'impegno sociale nella propria comunità. Il maestro elementare è anche Maestro di vita, regista teatrale, grande comunicatore. Nel 1984 fa il suo ingresso in azienda il figlio Paolo, di fresca istruzione agraria, cui seguiranno con determinazione gli altri figli Giorgio, Fabiano e Massimiliano. Un maestro sa, conosce la sua terra, la insegna ai bambini che diventano adulti e la curano, insegna ai figli la lezione appresa da suo padre, trasmette la propria passione. I figli raccolgono il testimone della sua conoscenza e ne fanno una professione, trasformano la passione in arte, l'uva in vino.

Chi viene da noi a Vinoteca Fornaser può scegliere tra diversi percorsi di degustazione dei nostri vini. Abbiamo anche una semplice, ma molto ricercata, proposta culinaria per soddisfare il vostro appetito in un contesto spettacolare con vista del Lago di Garda.



Giuseppe Fornaser was born in 1920. His father, Giuseppe Fornaser, was a passionate wine grower, who was awarded prizes (1924) in wine-growing and production capability, with the Certificate of Merit of Fiera Cavalli in Verona. His son cultivates his father's passion in his spare time, and is also committed to his teacher profession, love for theatre, culture and social work in his community. The elementary school teacher is also a Life's Master, a theatre director and a great communicator. Paolo, who has a technical degree in wine cultivation, enters the company in 1984, and so his other sons Giorgio, Fabiano and Massimiliano supported him with determination. The master, knowing well his own land, has passed down the knowledge and passion to his children that became adults and started taking care of the land. The sons have embraced the knowledge, transforming it into profession, the passion into art, and the grapes into wine. The circle is complete, from alpha to omega.

At Vinoteca Fornaser, our guests can choose from a variety of wine tasting experiences. We also offer a simple but carefully curated culinary selection to satisfy your appetite, all set in a spectacular location overlooking Lake Garda.

FORNASER
La Cantina del Maestro



VINOTECA FORNASER

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA

WINE RESTAURANT



Via Case Sparse - Ca' de la Pela, 1
37015 Sant'Ambrogio di Valpolicella (VR)

+39 351 4031924
info@fornaser.com
www.fornaser.com



ZENATO WINERY

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via San Benedetto, 8
37019 Peschiera del Garda (VR)

+39 045 7550300
marketing@zenato.it
www.zenato.it



L'Anima della Lugana e il Cuore della Valpolicella. 95 ettari nelle aree più vocate del Lugana e della Valpolicella classica. Due volti, l'uno bianco, l'altro rosso, entrambi rappresentativi di vini di qualità che nascono dalla passione per il territorio e per la sua storia, dal rispetto del tempo, da una tradizione familiare che da oltre 60 anni valorizza le varietà locali. La cantina ha costruito una solida reputazione per i vini di alta qualità con grandi etichette come il bianco Lugana Riserva Sergio Zenato e Lugana S.Cristina. Ha poi esteso i suoi orizzonti in Valpolicella nella tenuta Costalunga di Sant'Ambrogio. Qui vengono coltivate la Corvina e la Rondinella, due varietà alla base del famoso Amarone. Nella Tenuta vengono organizzate visite con degustazioni. Il tour inizia tra i vigneti storici di Trebbiano di Lugana, prosegue in cantina per scoprire come vengono lavorate le uve e il processo di vinificazione. Visiterete le sale dedicate all'Amarone e la cantina sotterranea, dove riposano i vini rossi, le mostre fotografiche di Zenato Academy. Il tour termina con due diverse tipologie di degustazione di vini.

The Soul of Lugana and the Heart of Valpolicella. Ninety-five hectares in the best areas of Lugana and the classic zone of Valpolicella. Two faces: one white, one red, both fine examples of quality wines that are created with passion for the territory and its history, respect for the passage of time and a family tradition that has exalted local varieties for 60 years. The winery quickly grew a solid reputation for high-quality wines made from the local grape, Trebbiano di Lugana. Then, Sergio extended his horizons in Valpolicella at the Costalunga estate in Sant'Ambrogio. Here, Corvina and Rondinella are cultivated, the two varieties at the base of the famous Amarone della Valpolicella. In the S.Cristina Estate the tour begins among the historic vineyards of Trebbiano di Lugana, continues in the cellar to find out how native grapes are processed and how the winemaking process works. You will then visit rooms dedicated to Amarone and the underground winery, where our red wines rest, the Zenato Academy's photographic exhibition. The tour ends with two Zenato wines tastings of your choice.

Zýmè è un'azienda vitivinicola d'eccellenza situata nel cuore della Valpolicella Classica, fondata da Celestino Gaspari. Il nome, che in greco significa "lievito", richiama il concetto di trasformazione naturale, simbolo di un approccio sostenibile e consapevole alla viticoltura. L'azienda si distingue per la costante ricerca di equilibrio tra tradizione, innovazione e rispetto per il territorio. L'esperienza enoturistica proposta da Zýmè è un viaggio sensoriale e culturale che conduce il visitatore alla scoperta dell'anima della cantina. Il percorso ha inizio all'interno di una suggestiva cava di pietra arenaria del XV secolo, oggi trasformata in uno spazio produttivo e architettonico unico nel suo genere. Qui, materiali naturali, luce e silenzio accompagnano ogni fase del processo di vinificazione. La visita si conclude con una degustazione guidata dei vini simbolo dell'azienda, tra cui Amarone della Valpolicella Classico Riserva La Mattonara, Kairos e From Black to White. Ogni calice racconta una storia di territorio, ricerca e identità. Zýmè accoglie appassionati, professionisti e viaggiatori del vino offrendo esperienze su misura, in cui il racconto del luogo si intreccia con la qualità dei suoi vini.



Zýmè is a boutique winery of excellence located in the heart of Valpolicella Classica, founded by Celestino Gaspari. Its name, derived from the Greek word for "yeast," evokes the natural transformation at the core of winemaking and reflects a deep commitment to sustainability, innovation, and respect for the land. The wine tourism experience at Zýmè is a sensory and cultural journey into the soul of the winery. Guests are welcomed into a striking 15th-century sandstone quarry, now transformed into a unique architectural and production space. Natural materials, light, and silence guide the visitor through the cellar, mirroring the harmony that defines Zýmè's philosophy. The tour concludes with a guided tasting of the winery's most iconic labels, including Amarone della Valpolicella Classico Riserva La Mattonara, Kairos, and From Black to White. Each wine tells a story of territory, identity, and continuous research. Zýmè welcomes wine lovers, professionals, and curious travelers alike, offering tailor-made experiences that connect the uniqueness of place with the expressive power of its wines.



ZÝMÈ DI CELESTINO GASPARI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VALPOLICELLA



Via Ca' del Pipa, 1
37029 San Pietro in Cariano (VR)

+39 045 7701108
tour@zyme.it
www.zyme.it



WINE TOURISM SERVICES



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA **VERONA**



Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK | A WORLD OF EXCELLENCE
VERONA • ITALY



VERONA WINE TOURISM SERVICES

01	Ama Terra Tours	116
02	Hive Tours	117
03	Itinera Bike & Travel.....	118
04	Pagus Wine Tours®	119
05	Strada del Vino Soave	120
06	Strada del Vino Valpolicella	121
07	VerdeOlive 1876 - Accoglienza turistica e Location Eventi	122
08	VeronaInTour	123
09	VeronaSped.....	124
10	Viaggia e Assapora.....	125
11	Ways Tours.....	126
12	WineHo - Wine Hospitality.....	127



AMA TERRA TOURS



VERONA



Via G.F. Caroto, 1/C
37131 Verona

+39 045 9587300
incoming@amaterra.tours
www.amaterra.tours

Fondata nel 2008, Ama Terra Tours è un tour operator a conduzione familiare dedicato a offrire i più raffinati itinerari nel Veneto. Specializzati in viaggi su misura nel mondo del vino e del cibo, offriamo esperienze coinvolgenti che valorizzano il patrimonio culturale e gastronomico della regione. Scopri il meglio del Veneto con noi:

- Le Più Belle Vigne del Veneto - I nostri tour sono progettati per offrire un'esperienza enogastronomica autentica.
- Degustazioni Esclusive - Come esperti sommelier curiamo degustazioni di vino che vanno oltre l'ordinario.
- Delizie Culinarie - Ama Terra Tours va oltre il vino, abbinando ogni degustazione alla squisita cucina locale.
- Servizio Ineguagliabile - Gestiamo ogni dettaglio del viaggio, consentendo ai clienti di concentrarsi sull'esperienza.
- Itinerari Personalizzati - Ogni viaggio è unico quanto il palato. Adattiamo ogni tour alle preferenze individuali.
- Immersione Culturale - Offriamo tour guidati che esplorano il ricco patrimonio culturale del Veneto.

Con il nostro focus su itinerari su misura, garantiamo un viaggio indimenticabile in Veneto!



Established in 2008, Ama Terra Tours is a family-run tour operator dedicated to offering the finest itineraries in Veneto. Specializing in tailor-made trips in the world of wine and food, we provide engaging experiences that celebrate the cultural and gastronomic heritage of the region. Discover the best of Veneto with us:

- *The Finest Vineyards of Veneto - Our tours are designed to offer an authentic gastronomic experience.*
- *Exclusive Tastings - As expert sommeliers, we curate wine tastings that go beyond the ordinary.*
- *Culinary Delights - Ama Terra Tours goes beyond wine, pairing each tasting with exquisite local cuisine.*
- *Unparalleled Service - We manage every detail of the journey, allowing customers to focus on the experience.*
- *Customized Itineraries - Every trip is as unique as the palate. We tailor each tour to individual preferences.*
- *Cultural Immersion - We offer guided tours that explore the rich cultural heritage of Veneto.*

With our focus on bespoke itineraries, we guarantee an unforgettable journey in Veneto!

Concediti la migliore esperienza enologica targata HiVe con i nostri wine tour selezionati con cura: un percorso costruito negli anni per offrirti una scelta esclusiva delle migliori cantine boutique. Intraprendi un viaggio in cui ogni sorso racconta una storia. I nostri produttori selezionati, diventati nel tempo cari amici, ti accoglieranno con calore nel loro mondo, condividendo con te passione, tradizione e paesaggi mozzafiato. Lasciati avvolgere dall'essenza della Valpolicella, del Soave e dei vini del Lago di Garda, mentre i nostri "wine hosts" ti guideranno alla scoperta della storia delle loro famiglie, ripercorrendo le radici più autentiche del loro mestiere. Trasforma il tuo viaggio in qualcosa di straordinario e crea ricordi indelebili con i nostri wine tour esclusivi.



Indulge in the ultimate HiVe wine experience with our carefully curated wine tours, meticulously selected over the years to offer you the finest selection of small, boutique wineries. Embark on a journey where every sip tells a story. Our handpicked producers, now dear friends, warmly welcome you into their world, sharing their passion and traditions amidst breathtaking landscapes. Immerse yourself in the essence of Valpolicella, Soave, and wines of Lake Garda as our friends unveil the rich history of their family legacy, tracing back to the roots of their craft. Elevate your journey beyond the ordinary and create lasting memories with our exclusive wine tours.



HIVE TOURS



VERONA



Via Sommacampagna, 63/H
37137 Verona (VR)

+39 340 0830720
info@hivetours.it
www.hivetours.it



ITINERA BIKE & TRAVEL



VERONA



Via Madonna del Terraglio, 5
37129 Verona

+39 045 9616638 | +39 328 0280174
info@itinerabike.com
www.itinerabike.com

Itinera Bike & Travel nasce nel 2009 per organizzare vacanze attive, lente e consapevoli. Ha sede in centro a Verona, dove dispone di una flotta di circa 100 biciclette e e-bike a noleggio. Offre i migliori tour in bicicletta nella grande area attorno a Verona (Lago di Garda, Valpolicella, Veneto) e tutti i servizi per il cicloturista (sportivo o leisure): pianificazione dei percorsi, trasporto bagagli, accompagnatori esperti, organizzazione di degustazioni e visite in cantina. Itinera Bike & Travel offre anche tour enogastronomici su misura in bus o minivan.

Itinera Bike & Travel was founded in 2009 to organize active, slow and conscious vacations. It is based in the centre of Verona (Italy), where it has its office and rental point: a fleet of about 100 hybrid bikes, e-bikes and gravel bikes. Itinera Bike & Travel offers bike tours in the area of Verona, Lake Garda and Valpolicella for individuals and corporate; bike holidays in Northern Italy (self-guided or guided) and all services for an active traveller: route planning, luggage transport, expert tour leaders, tastings and visits. Itinera Bike & Travel also organizes tailor-made food&wine tours by bus or minivan.



Pagus Wine Tours® organizza da più di vent'anni esperienze e tour enogastronomici, privati e di gruppo, a Verona e dintorni, territorio conosciuto ed apprezzato per la sua storia, cultura e per essere la patria di alcuni dei migliori vini italiani e del mondo. I tour sono studiati per permettere di conoscere e apprezzare vini sia tradizionali, come il pregiato Amarone, sia i moderni vini DOC e IGT della regione. Ad accompagnare gli ospiti nei territori della Valpolicella, zona di produzione dell'Amarone, a Soave, in Lugana, a Bardolino e nelle regioni di produzione del Prosecco, del Franciacorta e del Trento DOC, saranno tour leader autorizzati e sommelier esperti della storia di queste terre ricche di fascino. È possibile personalizzare la propria esperienza specificando il tipo di cantine che si vuole visitare: grandi o piccole, famose o meno conosciute. Ci si può rivolgere a Pagus anche per pacchetti turistici di più giorni, con soggiorno in hotel o agriturismo, per trascorrere una vacanza all'insegna del vino e delle eccellenze italiane.

Pagus Wine Tours® has been organizing private and group food and wine experiences and tours for more than twenty years in Verona and its surroundings, an area known and appreciated for its history, culture and for being home to some of the best Italian and world wines. The tours are designed to allow you to get to know and appreciate both traditional wines, such as the fine Amarone, and the modern DOC and IGT wines of the region. Accompanying guests in the territories of Valpolicella, the production area of Amarone, in Soave, Lugana, Bardolino and in the production regions of Prosecco, Franciacorta and Trento DOC, will be authorized tour leaders and expert sommeliers in the history of these lands full of charm. You can customize your experience by specifying the type of wineries you want to visit: large or small, famous or less known. Pagus can also be contacted for multi-day tourist packages, with a stay in a hotel or farmhouse, to spend a holiday dedicated to wine and Italian excellence.



PAGUS WINE TOURS®



VERONA



Corso Castelvecchio, 3/A
37121 Verona

+39 327 7965380
info@paguswinetours.com
www.paguswinetours.com



STRADA DEL VINO SOAVE



SOAVE È EST VERONESE



Via Mere
37038 Soave (VR)

+39 346 2177829
associazione@stradadelvinoasoave.com
www.stradadelvinoasoave.com

La Strada del vino Soave nasce nel 1999 e conta oggi circa 130 soci suddivisi in cantine, enti e associazioni, agriturismi, ristoranti, hotel, frantoi e aziende di prodotti tipici locali. Da sempre la Strada del Vino è attiva per coordinare i numerosi soci che fanno parte all'interno di un ideale percorso di circa 50 Km lungo il quale è possibile ammirare il paesaggio, visitare cantine, degustare vino, assaggiare piatti tipici e venire a contatto con l'ospitalità delle persone.

I turisti che giungono nella denominazione possono scegliere entro un'offerta ampia e variegata all'interno dei tredici comuni che aderiscono alla Strada dislocati in quattro stupende valli che per le loro diverse attrattive meritano sicuramente una visita. Partendo da Verona si trovano in ordine: Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna e Val d'Alpone.

The Soave Wine Route was founded in 1999 and today includes around 130 members, consisting of wineries, organizations and associations, agritourisms, restaurants, hotels, oil mills and companies of typical local products. The Wine Route has always been active in coordinating its many members who are part of an ideal route of about 50 km where visitors can admire the landscape, visit wineries, taste wine, sample typical dishes and come into contact with the hospitality of the people.

Tourists visiting Soave denomination can choose from a wide and varied offer across the thirteen municipalities that adhere to the Road located in four beautiful valleys that for their different attractions are certainly worth a visit. Starting from Verona, there are in order: Val di Mezzane, Val d'Illasi, Val Tramigna and Val d'Alpone.



L'Associazione Strada del Vino Valpolicella si occupa di promozione del territorio attraverso la valorizzazione del patrimonio artistico, culturale ed enogastronomico della Valpolicella. L'attività dell'associazione insiste sul territorio legato alla produzione del Vino Valpolicella, che si estende su 19 comuni, partendo dal comune di Dolcè e Pescantina, fino ad arrivare al comune di Montecchia di Crosara. La nostra attività interessa quindi tutta la denominazione Valpolicella, zona rinomata per la produzione di vini pregiati come l'Amarone, il Recioto, il Valpolicella e il Valpolicella Ripasso. Uno degli obiettivi della Strada del Vino Valpolicella è quello di far conoscere i suoi soci, attraverso iniziative promozionali di vario genere. Tramite l'istituzione di punti informativi, la gestione del portale turistico ufficiale della Valpolicella www.infovalpolicella.it e l'organizzazione di eventi, inoltre, è possibile conseguire un'altra tra le principali finalità dell'associazione: far conoscere le numerose risorse culturali, artistiche, naturalistiche ed enogastronomiche.



The Strada del Vino Valpolicella Association deals with the promotion of the territory through the enhancement of the artistic, cultural and food and wine heritage of Valpolicella. The association's activity insists on the territory linked to the production of Valpolicella wine, which extends over 19 municipalities, starting from the municipality of Dolcè and Pescantina, up to the municipality of Montecchia di Crosara. Our business therefore involves the entire Valpolicella appellation, an area renowned for the production of fine wines such as Amarone, Recioto, Valpolicella and Valpolicella Ripasso. One of the objectives of the Valpolicella Wine Route is to make its members known, through promotional initiatives of various kinds. Through the establishment of information points, the management of the official tourist portal of Valpolicella www.infovalpolicella.it and the organization of events, it is also possible to achieve another among the main purposes of the association: to make known the numerous cultural resources, artistic, naturalistic and food and wine of the territory.



STRADA DEL VINO VALPOLICELLA



VALPOLICELLA



Via Ingelheim, 7
37029 San Pietro In Cariano (VR)

+39 346 3202167
info@stradadelvinovalpolicella.it
www.stradadelvinovalpolicella.it

VerdeOlivo
1876



VERDEOLIVO 1876 ACCOGLIENZA TURISTICA E LOCATION EVENTI



SOAVE E' EST VERONESE



Via San Giovanni di Dio, 92
37030 Mezzane di Sotto (VR)

+39 375 7870406
info@verdeolivo1876.com
www.verdeolivo1876.com

VerdeOlivo 1876 è un'antica casa contadina che conserva ancora oggi la struttura originale, con il fienile, la cantina in pietra e la barchessa. Le titolari, provenienti dal mondo degli eventi e della formazione, hanno deciso di coniugare le loro passioni a favore del territorio della Valpolicella, proponendo servizi quali:

Retreats settimanali che includono soggiorno, visite didattiche e lezioni di approfondimento del mondo del vino e dell'olio, unite ad esperienze sensoriali a contatto con la natura.

Sala eventi e cantina in pietra a disposizione per Matrimoni, Presentazioni aziendali (vino, olio...), degustazioni ed eventi di ogni tipo.

Soggiorno in appartamenti vacanze dotati di tutti i comfort e utilizzo piscina esterna. Soluzione ideale per appassionati di vino ed olio che vogliano coniugare il relax all'interesse per l'enogastronomia e la natura.

L'obiettivo è la valorizzazione della Valpolicella attraverso un turismo lento, sostenibile ed educativo, che faccia scoprire il fascino del vino e la sua profonda interconnessione con la storia e la cultura del nostro territorio.

VerdeOlivo 1876 is an ancient countryhouse that still retains the original structure with the barn, the stone cellar and the barchessa. The owners, with a background in the fields of events and education have decided to combine their passions in favor of the Valpolicella area, offering services such as:

Weekly retreats which include accommodation, educational visits and in-depth lessons on the world of wine and oil, combined with sensory experiences in contact with nature.

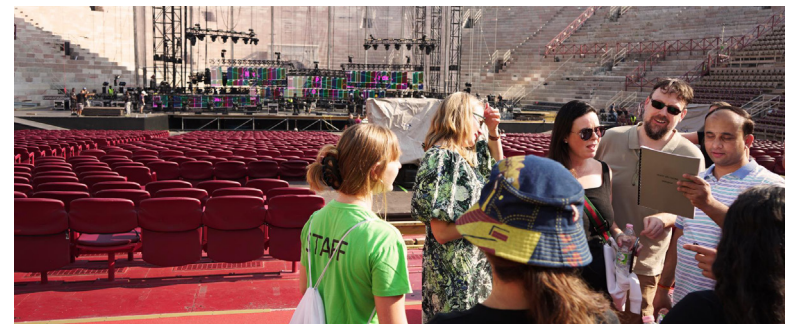
Event room and stone cellar available for Weddings, company presentations (wine, oil...), tastings, business meetings and events of all kinds.

Stay in 6 holiday apartments equipped with all comforts and use of the outdoor swimming pool. Ideal solution for wine and oil enthusiasts who want to combine relaxation with their interest in food, wine and nature.

The objective is to valorize Valpolicella through slow, sustainable and educational tourism, which helps people discover the charm of wine and its profound interconnection with the history of our territory.



VeronaInTour è una DMC attiva nel wine tourism, situata tra le città di Verona e Mantova. Grazie alla sua posizione, è in grado di presidiare il territorio delle Colline Moreniche a sud-est del Lago di Garda, naturalmente vocato alla viticoltura, dove sono coltivati i vitigni tipici per la produzione del vino Custoza: la Corvina autoctona, lo Chardonnay, le bacche bianche e il Cabernet. Identificate come "Le Terre del Custoza", in questi dolci rilievi morenici rappresentano un luogo fantastico, caratterizzato da paesaggi romantici immersi in una natura rigogliosa e ricco di suggestioni legate alla storia e alle vicende del Risorgimento italiano. Siamo specializzati in tour insoliti ed esperienze uniche, capaci di far scoprire al viaggiatore luoghi autentici, fuori dai sentieri battuti, nei quali vivere momenti indimenticabili in sintonia con l'ambiente. Grazie alle nostre proposte, le persone possono scoprire gemme nascoste e posti straordinari con itinerari in bicicletta tra vigneti, castelli e borghi medievali, degustare prodotti e vini locali in accoglienti agriturismi selezionati, ed effettuare passeggiate a cavallo immergendosi nella tranquilla campagna veronese. Un invito a vivere emozionanti avventure che rimarranno impresse nei ricordi, come solo un territorio semplice ed autentico può offrire.



VeronaInTour is a DMC active in Wine Tourism, located between the cities of Verona and Mantova. Thanks to its location, it is able to preside over the territory of the Morainic Hills to the southeast of Lake Garda, naturally suited to viticulture, where typical grape varieties for the production of Custoza wine are cultivated: the native Corvina, Chardonnay, white berries, and Cabernet. Identified as "The Lands of Custoza", these gentle Morainic hills represent a fantastic place, characterized by romantic landscapes immersed in lush nature and rich in suggestions related to the history and events of the Italian Risorgimento. We specialize in unusual tours and unique experiences, able to discovering authentic places for travellers, off the beaten track, where they can live unforgettable moments in harmony with the environment. Thanks to our proposals, people can discover hidden gems and extraordinary places with bicycle itineraries among vineyards, castles, and medieval villages, taste local products and wines in cozy selected farmhouses, and go horseback riding, immersing themselves in the peaceful Veronese countryside. An invitation to live exciting adventures that will remain imprinted in the memories, as only a simple and authentic territory can offer.

VERONA
in tour



VERONAINTOUR



PIANURA DEI DOGI



Piazzetta Lino Tosoni, 16
Villafranca di Verona

+39 045 7900685
veronaintour@veronaintour.com
www.veronaintour.com



VERONASPED

Veronasped è una società di spedizioni internazionali, specializzata nel trasporto di vino e alimenti in tutto il mondo.

Il nostro core business verte nei servizi d'eccellenza, nell'ambito logistico a supporto del comparto enoturistico.

La nostra filosofia aziendale si basa sui valori della professionalità, dell'etica e dell'accoglienza.

La nostra missione è di garantire i requisiti di qualità dei servizi offerti, la sostenibilità dell'ambiente e lo sviluppo di nuovi strumenti digitali.

Veronasped is an international shipping company, specialized in the transport of wine and food all over the world.

Our core business concerns services of excellence, in the logistics field in support of the wine tourism sector.

Our corporate philosophy is based on the values of professionalism, ethics and hospitality.

Our mission is to guarantee the quality requirements of the services offered, the sustainability of the environment and the development of new digital tools.



VALPOLICELLA



Strada del Recioto, 4
37024 Negrar di Valpolicella (VR)

+39 349 4400120
commerciale@veronasped.it
www.veronasped.it



Viaggia e Assapora – Scopri il Veneto con tutti i sensi. Viaggia e Assapora è un tour operator incoming con sede a Verona e il cuore in Valpolicella, specializzato in esperienze enogastronomiche e culturali nel Veneto, per chi cerca autenticità e qualità.

Nato dalla passione di Mauro per il territorio, si distingue per itinerari che raccontano il Veneto attraverso sapori, cultura e tradizioni.

Grazie all'esperienza diretta di Mauro con la disabilità, l'offerta include anche proposte di turismo accessibile e inclusivo, aperte a tutti e senza barriere.

Servizi offerti:

- Wine tour, degustazioni, corsi di cucina con chef e produttori locali
- Visite guidate a città d'arte e borghi storici
- Esperienze personalizzate per privati, gruppi e agenzie
- Proposte accessibili per ogni esigenza
- Collaborazioni con produttori, guide e strutture selezionate
- Itinerari sostenibili e in armonia con il territorio.

Viaggia e Assapora è la scelta ideale per viaggi autentici, inclusivi e responsabili nel cuore del Veneto.

Viaggia e Assapora – Discover Veneto with All Your Senses. Viaggia e Assapora is an incoming tour operator based in Verona, with its heart in Valpolicella. We specialize in food and wine experiences and cultural journeys across Veneto, designed for travelers seeking authenticity and quality. Born from Mauro's passion for the region, our tours explore Veneto through its flavors, culture, and traditions.

Inspired by Mauro's personal experience with disability, we also offer accessible and inclusive tourism, open to everyone and free of physical or sensory barriers.

Our services include:

- Wine tours, tastings, cooking classes with chefs and local producers
- Guided visits to art cities and historic villages
- Tailor-made trips for individuals, groups, and travel agencies
- Inclusive experiences for all needs
- Collaborations with selected producers, guides, and accommodations
- Sustainable itineraries in harmony with the local area.

Viaggia e Assapora is the perfect choice for authentic, inclusive, and responsible travel in the heart of Veneto.



VIAGGIA E ASSAPORA



VERONA



Via G.F. Caroto, 1/C
37131 Verona (VR)

+39 045 6862757
booking@viaggiaeassapora.it
www.viaggiaeassapora.it



WAYS TOURS



VERONA



Via Carmelitani Scalzi, 20
37122 Verona

+39 045 5701561
info@waystours.com
www.waystours.com



La nostra attività enoturistica è dedicata a far vivere esperienze autentiche alla scoperta delle eccellenze vinicole del Nord Italia, con un'attenzione particolare alla Valpolicella. Organizziamo tour guidati che conducono i visitatori direttamente nel cuore delle cantine locali, dove possono incontrare i produttori, scoprire i segreti della vinificazione tradizionale e degustare vini pregiati in ambienti suggestivi. Il nostro approccio mira a valorizzare il territorio, promuovendo la cultura del vino e sostenendo le realtà locali. Offriamo esperienze coinvolgenti che uniscono conoscenza, gusto e bellezza paesaggistica, includendo visite nei vigneti e momenti di convivialità. L'obiettivo è creare ricordi unici e far vivere la passione per il vino attraverso percorsi autentici e curati nei minimi dettagli.

Our wine tourism experiences are designed to showcase the finest wines of Northern Italy, with a special focus on the Valpolicella region. We offer guided tours that take visitors behind the scenes at local wineries, where they can meet passionate producers, learn about traditional winemaking methods, and savor exceptional wines in picturesque settings. We are committed to promoting the rich wine culture of the region while supporting local communities. Our immersive experiences blend education, flavor, and stunning landscapes, featuring vineyard walks and moments of authentic connection. We strive to create unforgettable memories by sharing our love for wine through thoughtfully curated and genuinely enriching journeys.

Wineho è il punto di riferimento per chi vuole trasformare il vino in un'esperienza. Grazie alla mia esperienza come docente in prestigiose business school e relatrice in conferenze internazionali, promuovo la professionalità nell'enoturismo, formando operatori capaci di accogliere e coinvolgere. Offriamo consulenza su misura per cantine e territori, creando percorsi unici che uniscono marketing, storytelling e ospitalità di alto livello. Crediamo nel valore del fattore umano e nell'innovazione, per un turismo del vino sostenibile, autentico e memorabile. Con Wineho, l'enoturismo diventa eccellenza.



Wineho is the go-to partner for turning wine into a true experience. As a professor at prestigious business schools and a speaker at international conferences, I promote professionalism in wine tourism, training operators to welcome and engage visitors. We offer tailored consultancy for wineries and destinations, designing unique journeys that blend marketing, storytelling, and high-level hospitality. We believe in the power of human connection and innovation to create sustainable, authentic, and unforgettable wine tourism. With Wineho, excellence is the standard.



WINEHO - WINE HOSPITALITY

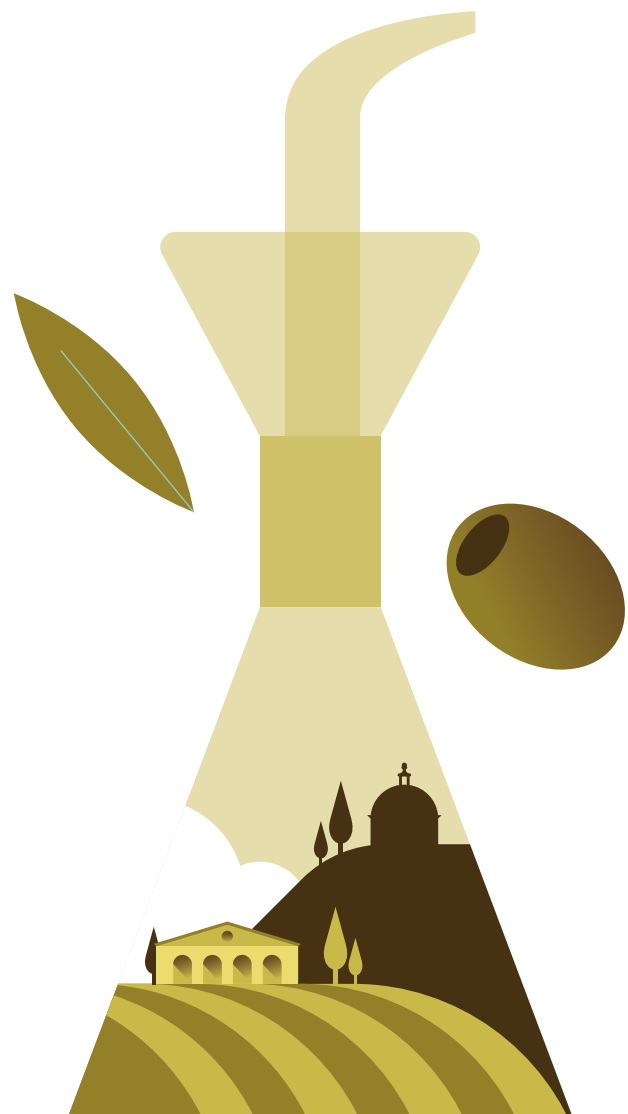


LAGO DI GARDA VENETO



Via San Zeno, 53
37011 Bardolino (VR)

+39 349 7600766
cristina@wineho.it
www.wineho.it



VERONA OLIVE OIL TOURISM



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA



Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK | A WORLD OF EXCELLENCE
VERONA & ITALY

L'OLEOTURISMO A VERONA

Accanto alle viti, il territorio veronese si caratterizza anche per la coltivazione dell'olivo, frutto di una tradizione millenaria e parte integrante del suo patrimonio storico e culturale.

L'olio extravergine d'oliva prodotto costituisce una delle eccellenze di Verona, presentandosi con un'ampia complessità di profumi e di sentori che variano a seconda del clima e del terroir della zona di produzione. Dalle colline moreniche che si affacciano sul lago di Garda a quelle pre-alpine in Valpolicella e ai piedi della Lessinia, il territorio di Verona può vantarsi di ben due denominazioni di origine protetta: Garda Orientale DOP e Veneto Valpolicella DOP.

A partire dal 1° gennaio 2020 il riconoscimento normativo assegnato al turismo dell'olio ha conferito ulteriore slancio al turismo enogastronomico veronese: analogamente a quanto già accade per il vino, a Verona vi sono tutti i presupposti per raccogliere la sfida dello sviluppo di progetti strategici legati all'Oleoturismo, fatto di esperienze e di scoperte, oltre a degustazioni e alle più svariate attività che ruotano attorno al mondo dell'olivicultura.



VERONA OLIVE OIL TOURISM

Next to the vines, the Veronese territory is also characterized by the cultivation of the olive tree, the result of a millenary tradition and an integral part of its historical and cultural heritage.

The extra virgin olive oil produced is one of the excellences of Verona, presenting itself with a wide complexity of aromas and scents that vary depending on the climate and terroir of the production area. From the Morainic hills overlooking Lake Garda to the pre-Alpine ones in Valpolicella and at the foot of Lessinia, the territory of Verona can boast of two Protected Designations of Origin: Garda Orientale DOP and Veneto Valpolicella DOP.

Starting from 1 January 2020, the regulatory recognition assigned to Olive Oil Tourism has given further impetus to Verona's food and wine tourism: similarly to what already happens for wine, in Verona there are all the prerequisites to meet the challenge of developing strategic projects related to Olive Oil Tourism, made up of experiences and discoveries, as well as tastings and the most varied activities that revolve around the world of olive growing.



VERONA OLIVE OIL TOURISM

01	Agriturismo Spigolo	134
02	Azienda Agricola Castelmontioni	135
03	Azienda Agricola Monica Vaccarella	136
04	Colle d'Oro sul Lago	137
05	Frantoio Ballarini	138
06	Frantoio Bonamini	139
07	Frantoio Famiglia Orlandi	140
08	Frantoio Fratelli Turri	141
09	Paneolio	142
10	POG - Produttori Olivicoli Gardesani	143
11	Portami in Collina	144
12	Redoro Frantoi Veneti	145
13	Salvagno Giovanni Frantoi per Olive	146



AGRITURISMO SPIGOLO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA



Strada per Montecchio, 6/D
37127, Verona

+39 347 7901191
mail@agrispigo.com
www.agriturismospigo.com



We are a family that passionately manages a farm located in the hills, in an area protected for its environmental and landscape value, just a stone's throw from the center of Verona. We have about 200 olive trees of different varieties from which our wonderful cold-pressed Extra Virgin Olive Oil is produced, with low acidity, a delicate flavor, fruity taste, and fresh fragrance. We are the custodians of Extra Virgin Olive Oil, which maintains a precious link between history, traditions, and the territory. EVO oil is the foundation of our diet; we use it to prepare delicious snacks for our guests, including bread, artisan focaccia, and delicious homemade sweets. We offer walks through the farm and guided tours of the animals in our farm. We organize and host corporate events, team-building activities with experiential workshops, guided tastings, evenings among the olive trees, and themed days. The agriturismo features a panoramic terrace and three rooms with independent access from the garden, each with a wooden mezzanine.

L'agriturismo Castelmontioni, oltre alla produzione di olio extravergine D.O.P., vanta la produzione di una vasta gamma di vini, spumanti e miele visibili e ordinabili sul nostro sito internet.

Su prenotazione e solo nei fine settimana è possibile cenare nell'agriturismo con prodotti semplici, gustosi e fatti in casa.

Mettiamo il nostro agriturismo a vostra disposizione per feste, matrimoni, pranzi e cene, ed eventi aziendali: potrete organizzare il vostro evento da sogno immerso nel verde tra le bellezze del Garda. Disponiamo di due appartamenti di recente costruzione di circa 50 mq, con cucina attrezzata, dotati di tutti comfort, un'invidiabile vista sul Lago di Garda, l'accesso a un parco di ulivi secolari e a una piscina all'aperto. Situato sul Garda, l'azienda agricola Castelmontioni offre servizi di organizzazione eventi, soggiorno, ristorazione e vendita di prodotti locali. Vieni a conoscerli!

Gli amici a quattro zampe sono i benvenuti, purché adeguatamente accuditi.



The Agriturismo Castelmontioni, in addition to producing D.O.P. extra virgin olive oil, also boasts the production of a wide range of wines, sparkling wines and honey, all of which can be viewed and ordered on our website.

By reservation and only on weekends, you can enjoy dinner at the agriturismo with simple, tasty and home-made products.

We offer our agriturismo for parties, weddings, lunches and dinners and corporate events: you can organize your dream event surrounded by greenery among the beauties of Garda.

We have two recently built apartments of about 50 sqm, each with a kitchen, equipped with all comforts, with a stunning view of Lake Garda, access to a centuries-old olive grove and an outdoor swimming pool.

Located on the lake, Castelmontioni offers services for event planning, accommodation, dining, and the sale of local products. Come and discover us!

Pets are welcome, as long as they are properly cared for.



AZIENDA AGRICOLA CASTELMONTIONI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Località Montelongo, 1
37017 Lazise (VR)

+39 348 9018898
info@castelmontioni.it
www.castelmontioni.it



AZIENDA AGRICOLA MONICA VACCARELLA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA



Strada per Montecchio, 6/D
37127 Verona

+39 333 7111858
info@vaccarellamonica.it
www.vaccarellamonica.it

Parliamo innanzitutto di un Olio Extravergine, speciale ed elegante, fatto da una Donna: “Donna Emme”. L’azienda si trova nelle colline sopra il centro di Verona. In azienda curiamo personalmente ogni dettaglio produttivo, dal campo fino alla bottiglia. La vera passione è ciò che ci contraddistingue. Portiamo avanti con grande impegno ed orgoglio questa piccola azienda modello che ha saputo imporsi nei mercati più autorevoli (Dubai, Abu Dhabi, USA) per l’alto livello di eccellenza che abbiamo raggiunto.

Donna Emme è stato l’olio EVO ufficiale della ristorazione “Scapin 1935” a Torino e Sestriere durante gli Special Olympic Winter Games 2025, l’unico alimento che ha unito il menù di 102 delegazioni di atleti speciali da tutto il mondo. L’olio EVO di Monica Vaccarella si è rivelato il vero alimento inclusivo all’interno delle Olimpiadi dedicate all’inclusività. Inoltre l’olio EVO Donna Emme collabora con la ristorazione “Scapin 1935” nelle esperienze enogastronomiche, raccontandolo e facendolo degustare in abbinamento a diversi piatti, dall’entré con pane e olio, passando in abbinamento ai primi e secondi piatti fino alla creazione del gelato/sorbetto gusto ‘Donna Emme’.

Ci impegniamo a diffondere la “Cultura” dell’Olio Evo sempre e ovunque.

“L’Olio Extravergine di oliva è vita, farlo è un arte, parlarne è cultura, a tavola è gusto e convivialità, ma con i bambini è gioia di vivere”.
(cit. Monica Vaccarella, Donna Emme, Óléa)

We are talking about a special and elegant Extra Virgin Olive Oil made by a Woman: “Donna Emme”. The Farm is located on the hills near the centre of Verona. In the farm we personally take care of every production detail, from field to bottle. The real Passion is what sets us apart. We run this small farm with great commitment and pride, breaking into the most prestigious markets, such as Dubai, Abu Dhabi and the USA, due to the high level of excellence we have achieved.

Donna Emme was the official EVO oil of ‘Scapin 1935’ catering in Turin and Sestriere during the Special Olympic Winter Games 2025, the only food that joined the menu of 102 delegations of special athletes from all over the world. Monica Vaccarella’s EVO oil proved to be the true inclusive food at the Olympics dedicated to inclusiveness. Furthermore, Donna Emme’s EVO oil collaborates with the ‘Scapin 1935’ catering company in the food and wine experiences, telling the world about it and having it tasted in combination with different dishes, from the entré with bread and oil, passing through first and second courses to the creation of the “Donna Emme” flavoured ice cream/sorbet.

We are committed to spreading the “culture” of the Extra Virgin Olive Oil always and everywhere!

“Extra Virgin Olive Oil is Life, making it is an Art, talking about it is culture, at the table it is taste and conviviality, but with children it is the joy of living”. (Monica Vaccarella, Donna Emme, Óléa)



Chi siamo:

Antonio, Roberta, Simone, Angelica: un’azienda familiare giovane che, con passione e impegno, mette in atto le conoscenze acquisite nel corso degli anni e tramandate dai genitori.

L’oliveto:

Si trova sulle dolci colline di un grande anfiteatro morenico sul Lago di Garda; in un’area agricola a tutela ambientale e paesaggistica, all’interno di un parco naturale, a circa 200 metri s.l.m.

Dal punto più alto dell’azienda si gode di uno spettacolare panorama: il Lago di Garda, le Prealpi venete, la città di Verona. La nostra casa, nonché sede aziendale, è inserita tra gli olivi ed è qui dove si ama accogliere gli ospiti per far conoscere la nostra famiglia, il nostro lavoro, i nostri prodotti.

Cosa offriamo:

Aperti tutto l’anno, riceviamo su appuntamento, per: degustazioni guidate; serate tra gli olivi (nel periodo estivo); formazione in ambito olivicolo/oleario; visite guidate dell’oliveto, del contesto paesaggistico/naturalistico; visita del laboratorio aziendale e dei locali adibiti alla conservazione; dimostrazioni pratiche della raccolta/potatura delle olive; attività didattiche e ricreative in azienda rivolte ad adulti e bambini; corsi di meditazione e altre discipline tra gli olivi; possibilità di acquisto.



About us:

Antonio, Roberta, Simone, Angelica: a young family business that, with passion and commitment, implements the knowledge acquired over the years and handed down from their parents.

The olive grove:

It is located on the gentle hills of a large morainic amphitheatre on Lake Garda; in an agricultural area with environmental and landscape protection, within a natural park, at about 200 metres above sea level.

From the highest point of the farm you can enjoy a spectacular panorama: Lake Garda, the venetian Pre-Alps, the city of Verona. Our house, as well as the company headquarters, is set among the olive trees and it is here where we like to welcome guests to get to know our family, our work, our products.

What we offer:

Open all year round, we offer by prior appointment the following events: guided tastings; evenings among the olive trees (in summer); training in olive growing/olive oil extraction; guided tour of the olive groves and the natural landscape; visit of the company’s lab and of the rooms used for conservation; practical demonstrations of olive harvesting/pruning; educational and recreational activities on the farm for adults and children; Meditation courses and other activities ... among the olive trees; Purchase opportunities.



COLLE D'ORO SUL LAGO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Bragati, 7
37060 Sona (VR)
+39 328 3229834 | +39 328 2162815
+39 329 1571181
info@colledorosullago.it
www.colledorosullago.it



FRANTOIO BALLARINI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE È EST VERONESE



Via Molini, 26
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

+39 045 7820543
shop@olioballarini.it
www.olioballarini.it

Il nostro Frantoio è ubicato a Cazzano di Tramigna, tra le colline dell'est veronese vicino a Soave. Il Frantoio è stato recentemente ammodernato completamente e lavora le olive secondo le tecniche più avanzate per dare un olio extravergine estratto a freddo con alto contenuto qualitativo in polifenoli e perossidi. Produciamo e proponiamo vari tipi di olio extravergine: blend delicati, blend intensi, monovarietali, biologico, Dop e oli aromatizzati e specialità in vaso sott'olio varie oltre a una linea di cosmesi e detergenza persona a base d'olio d'oliva. Il Frantoio Ballarini è lieto di accogliere i visitatori nel periodo della molitura delle olive, indicativamente dal 20 ottobre sino a fine novembre, con la spiegazione delle tipologie di lavorazione e degustazione di oli novelli, anche il sabato pomeriggio e la domenica mattina. Presso il frantoio c'è anche il negozio con orari LU-VE 09,00-12,30/15,00-18,30 al sabato 09,00-12,30. I nostri prodotti li potete anche ordinare comodamente dal ns. sito www.olioballarini.it alla pagina ACQUISTA con consegna veloce via corriere.

Our mill is located in Cazzano di Tramigna, in the east Verona hills near Soave. Our olive oil mill was completely modernized in 2020 and processes the olives with the most technologically advanced machines to give a cold extracted oil with a high quality polyphenol content. We produce and offer various extra virgin olive oils such as delicate, fruity, monovarietal, Dop, organic extra virgin olive oil and flavoured olive oils and jars of products in olive oil. Frantoio Ballarini is pleased to welcome visitors during the olive milling season, approximately from 20 October till 30 November, when it's possible to see the milling operations with explanations about the whole olive pressing phases. Olive Oil Mill Shop hours: MO-FRI 09,00-12,30/15,00-18,30 – SAT 09,00-12,30. For on line orders and delivery in whole Europe with courier please write to shop@olioballarini.it.



Frantoio Bonamini, un'azienda familiare simbolo dell'unione tra Storia ed evoluzione che conta più di 60 anni di sfide, propone visite guidate e tour esperienziali alla scoperta dell'affascinante mondo dell'olio extravergine di oliva. Proponiamo un cammino che profuma di antico e che mantiene un rispettoso legame con le tradizioni ed il territorio veronese. Il tour prevede, dopo la visita dell'oliveto, la scoperta delle differenze di lavorazione tra il frantoio antico presente all'interno della struttura ed il frantoio moderno a ciclo continuo, per terminare poi con un assaggio professionale dei nostri olii accompagnati da un'ampia degustazione. Prenota la tua visita scrivendo a shop@oliobonamini.com oppure chiamando +39 045 6520558

Frantoio Bonamini, a family company and a symbolic example of the unit between history and evolution with more than 60 years of challenges, offers guided tours and educational visits to discover the fascinating world of Extra Virgin Olive Oil. We propose a path that smells of ancient and that maintains a respectful bond with the traditions and the Veronese territory. The tour includes, after the visit of the olive grove, the discovery of the differences in processing the olives between the ancient mill and the modern continuous cycle mill, and then a professional tasting of our oils accompanied by a wide tasting. Book your visit by writing to shop@oliobonamini.com or calling +39 (0)45 6520558



FRANTOIO BONAMINI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE È EST VERONESE



Via Santa Giustina, 9/A
37031 Illasi (VR)

+39 045 6520558
info@oliobonamini.com
www.oliobonamini.com



FRANTOIO FAMIGLIA ORLANDI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Località Americani, 1
37031 Verona (VR)

+39 045 9000479
info@oliofamigliaorlandi.it
www.oliofamigliaorlandi.it

Un antico casale del '700 curato nel minimo dettaglio e immerso nelle verdi colline della Val d'Ilasi è ciò che troverai quando Carlo e Cristina ti apriranno la porta di Frantoio Famiglia Orlandi.

Varcando la soglia non entrerai solamente in un frantoio... ti accoglierà l'autentica atmosfera di casa e della storia di chi vive dedicando tutta la propria passione all'Olio Extravergine di Oliva. Sarai accompagnato alla scoperta del frantoio e dell'antico casale che lo ospita, un'antitesi tra i macchinari di estrazione all'avanguardia e le secolari volte a botte con muri in sasso.

Tutte le sensazioni provate durante il tour si ritrovano anche durante la degustazione degli Oli EVO firmati Frantoio Famiglia Orlandi, resi indimenticabili dall'esperienza e dalla loro espressività.

When you enter Famiglia Orlandi's olive oil mill, you are not only welcomed by Cristina and Carlo but you are also invited to their beautifully manicured 18th century farmhouse which lies in the rolling lush green hills of the Ilasi valley.

As you step in you won't simply enter an olive oil mill but also dive into their authentic house atmosphere and story because these are people who make a living out of a real passion for extra-virgin olive oil

You will be shown around their oil mill alongside the farmhouse that hosts it in an awe-inspiring contrast between cutting-edge technology and century-old stone-wall barrel vaults.

And if you have experienced strong emotions during the tour, be prepared for it again as you sample Famiglia Orlandi's unforgettable and remarkable extra-virgin olive oils.



Da un'intuizione di Giancarlo Turri nacque nel lontano 1951 il Frantoio Turri, con sede a Cavaion Veronese. Nel corso degli anni il frantoio si è notevolmente sviluppato e ha segnato il proprio successo grazie alla qualità delle proprie produzioni, frutto di un'attenta selezione della materia prima. Partendo infatti dalle migliori olive del territorio gardesano si ottiene l'Olio extra vergine di oliva Garda Dop, e poi gli italiani nelle varie declinazioni: Olio extra vergine di oliva Biologico, a Bassa Acidità, il Classico Extra vergine di oliva Turri e le specialità. Oggi il frantoio è condotto dai figli del fondatore Giovanni, Luisa e Laura. La famiglia Turri è lieta di accogliere gruppi e singoli visitatori interessati alla scoperta delle antiche tradizioni e delle tecniche più moderne di produzione, guidandoli anche nella degustazione dell'olio extra vergine e delle sue caratteristiche.



FRANTOIO FRATELLI TURRI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Strada Villa, 9
37010 Cavaion Veronese (VR)
+39 045 7235006
visite@turri.com
shop@turri.com
www.turri.com

PANEOLIO



PANEOLIO

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA



Strada Bresciana, 61
37139, Verona (VR)

+39 393 0311080
info@pan-olio.it
www.pan-olio.it



La passione per i prodotti alimentari di qualità scorre nelle vene della famiglia Pan da oltre un secolo. Con l'olivicultura, le ultime due generazioni hanno intrapreso con entusiasmo nuove strade, sempre fedeli alla filosofia Pan, che crede nell'unione di tradizione, innovazione e autentica sostenibilità.

Siamo lieti di aprirvi le porte della nostra azienda e di accompagnarvi in un tour alla scoperta della nostra terra e della nostra storia. Con un aperitivo sotto gli ulivi o una visita guidata all'oliveto di Peter Pan seguita da una degustazione dei nostri oli.

The Pan family has been passionate about high-quality food for over 100 years. The two youngest generations of the family are now passionately pursuing new paths in olive growing. In doing so, they remain true to the family's values such as combining tradition, innovation and truly sustainable methods.

Come visit us and immerse yourself in an authentic Italian "Aperitivo" or on a guided tour through Peter Pan's olive grove. Discover the world of olive oil and learn a lot of fascinating and exciting facts. Tasting different olive oils together makes the excursion a unique experience.

Il lago, la montagna e gli oliveti che circondano la città di Caprino Veronese fanno da cornice al nostro frantoio, che dal 1984 trasforma un prodotto che fa parte di una tradizione plurisecolare dell'entroterra gardesano. Da allora, grazie alla volontà di 10 soci che hanno inteso mettere in comune le proprie competenze, viene prodotto un Olio Extra Vergine di Oliva di qualità che rispetta i più tradizionali metodi di lavorazione ad estrazione a freddo. L'azienda svolge attività di ricezione e visite guidate per scolaresche e gruppi durante tutto l'arco dell'anno in particolare durante la campagna olearia dove è possibile vedere il nostro frantoio in funzione e seguire da vicino l'attività dei nostri mastri oleari. E' possibile inoltre vivere l'esperienza della raccolta con la visita in campagna.



The lake, the mountains and the olive groves that surround the town of Caprino Veronese form a backdrop for our oil mill. Since 1984, it has been transforming a product which is part of a centuries-old tradition in the hinterland of Lake Garda. Since then, thanks to the willingness of 10 partners who decided to put their skills together, a high-quality Extra Virgin Olive Oil has been produced in the way that it respects the most traditional cold extraction techniques. The company carries out reception activities and guided tours for schools and groups throughout the year, especially during the oil campaign where it is possible to see our mill working and closely follow the activities of our oil masters. It is also possible to experience the harvest visiting the countryside.



POG
PRODUTTORI OLIVICOLI GARDESANI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LAGO DI GARDA VENETO



Via Ingegnere Beccherle, 361
37013 Caprino Veronese (VR)

+39 045 6230616
info@oliopog.it
www.oliopog.it



PORTAMI IN COLLINA

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



SOAVE E EST VERONESE



Via Municipio, 45/A
37036, San Martino Buon Albergo (VR)

+39 349 1014598
portamincollina@gmail.com
www.portamincollina.com

Ci troviamo a Marcellise, frazione di San Martino Buon Albergo, provincia di Verona. I nostri appezzamenti sono di proprietà e vengono tramandati di generazione in generazione. Abbiamo 300 olivi da mena per la produzione di Olio Extra Vergine di Oliva e siamo nella zona della DOP Veneto Valpolicella. Abbiamo un oliveto secolare sulle nostre colline a circa 300 metri S.l.m. e uno più piccolo e più recente vicino al nostro agriturismo con varietà tipiche della zona ovvero Grignano, Favarol, Leccino, Frantoio, Casaliva. Tutta la nostra azienda agricola essendo biologica è certificata da ICEA perché quello che produciamo vogliamo che sia buono, sano e salutare per noi ma anche per l'ambiente che ci circonda. Riduciamo al minimo l'utilizzo di prodotti fitosanitari a base di rame prediligendo prodotti di origine vegetale e organica.

We are located in Marcellise, a hamlet of San Martino Buon Albergo, province of Verona. Our plots of land are owned and get passed down from generation to generation. In addition to the grapevines, we also own 300 olive trees for the production of Extra Virgin Olive Oil in the DOP Valpolicella area: there's a centuries-old olive grove which is about 300 meters upon the sea level, and a smaller and more recent one near our place. They all produce typical oil varieties of the area, like Grignano, Favarol, Leccino, Frantoio, Casaliva. Our farm is certified as organic by ICEA because our aim is to produce good products, not only healthy for us but also for the environment: one of the main things we do to follow is to minimize the use of copper-based phytosanitary products by preferring the plant-based ones and/or with an organic origin.



Redoro si trova a Grezzana (Verona). Dal 1895 l'azienda tramanda da padre in figlio l'amore per la coltivazione dell'olivo e la produzione di Olio Extra Vergine di Oliva. La lavorazione avviene nei frantoi di proprietà a Grezzana, sede storica, e a Mezzane, con il suggestivo frantoio seicentesco. Nei due frantoi Redoro accoglie visitatori accompagnandoli nella scoperta dell'oro liquido; segue una degustazione di olio e prodotti sott'olio. Gli showroom adiacenti sono a disposizione per eventuali acquisti. I servizi di ospitalità Redoro si ampliano con la Trattoria La Torre a Mezzane, che propone piatti ideati con prodotti di filiera corta, un incontro di sapori unici tra la cucina antica e moderna. La Locanda dell'Oleificio sempre a Mezzane, un ambiente sobrio che offre una cucina semplice e tradizionale. Sono disponibili 9 camere semplici ed essenziali dove rivivere l'ospitalità calda e accogliente dei nostri avi. Nel cuore di Verona, si trova la Bruschetteria Redoro, un ambiente moderno e accogliente, in cui degustare gustose bruschette con olio, prodotti gourmet e un buon bicchiere di vino.

Redoro is located in Grezzana (Verona). Since 1895 the firm has been conveying love for oil cultivation and extravirgin olive oil production, from father to son. The production takes place in the oil mills owned by the family, in Grezzana, historical site of the firm and in Mezzane, with its oil mill from the seventeenth century. Redoro welcomes visitors to its two oil mills, where they will be accompanied through the discovery of the liquid gold. Following the visit they can taste oil products on a crisp warm slice of bread (the so called "bruschetta"). Our showrooms close to the oil mills will be available for your purchases. Redoro extended its services with Trattoria La Torre (Restaurant The Tower) to foster a matching of unique flavours between ancient and modern cooking. Locanda dell'Oleificio (The Oil Mill Inn), offers an easy and traditional cooking. There're also 9 rooms to live a warm and welcoming hospitality. In Verona centre, you'll find Bruschetteria Redoro, here you can taste bruschette, along with oil, gourmet products, a glass of good wine. You can also buy products.



REDORO FRANTOI VENETI

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



LESSINIA



Via Marconi, 30
37023 Grezzana (VR)

+39 045 907622
info@redoro.it
www.redoro.it



SALVAGNO GIOVANNI FRANTOIO PER OLIVE

EN | DE | FR | ES | NL | LV | RO | AR | RU | ZH



VERONA

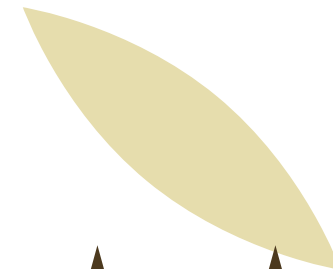
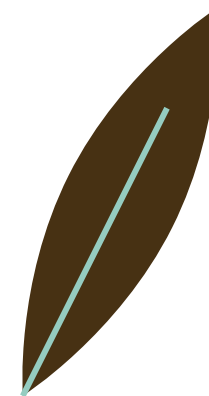
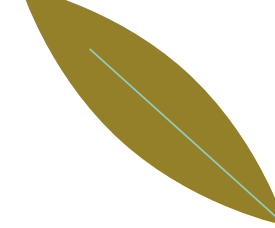
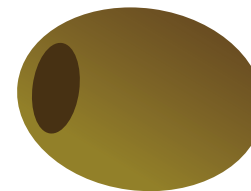


Contrada Gazzego, 1
37142 Verona

+39 045 526046
info@oliosalvagno.it
www.oliosalvagno.com

SALVAGNO, noto frantoio per olive situato sulle colline veronesi di Nesente Valpantena, deve la sua fortuna ad una posizione resa ottimale dalla giusta condizione climatica. In queste meravigliose colline, Salvagno ricerca e seleziona particolari varietà di olive dalle quali produce, spremendo a freddo nei frantoi a lavorazione tradizionale ed in quello a ciclo continuo, olio dal sapore dolce e deciso con delicato retrogusto di mandorla. Dal 1923 l'azienda produce l'olio con lo stesso sistema artigianale, destinato agli amanti dei cibi genuini e della sana alimentazione. Organizziamo giornate a "porte aperte" durante la produzione dell'olio per dare la possibilità di assistere a tutte le fasi della produzione ed una degustazione completa. Da fine ottobre a Natale tutti i sabati e le domeniche mattina accogliamo i clienti con una degustazione dei nostri prodotti. A maggio organizziamo un aperitivo musicale nell'oliveto didattico per vedere la fioritura degli olivi. Proponiamo anche corsi di cucina e di assaggio olio nella nostra sala degustazione.

SALVAGNO, well-known oil mill located in the Veronese hills of Nesente Valpantena, researches and selects special varieties of olives from which it produces with cold press method and stone mill, extra virgin olive oil with a sweet and decisive flavour and with a delicate almond aftertaste. Since 1923 the company has been producing oil with the same artisanal system, intended for lovers of wholesome food and healthy nutrition, in balance with the land and natural rhythms. We organize "open door" days during the production of the oil to give the opportunity to attend all stages of production and a complete tasting. From the end of October to Christmas every Saturday and Sunday morning we welcome customers with a tasting of our products. In May we organize a musical aperitif in the educational olive grove to see the flowering of the olive trees. We also offer cooking and oil tasting classes in our tasting room.





CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA

CENTRO CONGRESSI / CONGRESS CENTER

COMODO, ACCOGLIENTE E CONVENIENTE

Il centro congressi della Camera di Commercio di Verona dispone di 8 moderne sale con dotazione tecnica avanzata e 2 spazi polifunzionali. La capienza varia dai 18 ai 293 posti a sedere.

CONFORTABLE, WELCOMING AND CONVENIENT

The Verona Chamber of Commerce Congress Center has 8 modern rooms with innovative technical equipment and 2 multi-purpose areas. The seating capacity varies from 18 to 293.

INFO E PRENOTAZIONI / FOR INFO AND RESERVATIONS CONTACT

Camera di Commercio di Verona, Corso Porta Nuova, 96 - Verona
centrocongressi@vr.camcom.it | www.vr.camcom.it/centrocongressi



8 SALE
8 Rooms



MAX 293 POSTI
Max 293 seats



ACCESSIBILE
Disables access



ASCENSORE
Elevator



WI-FI
Wi-Fi



DOTAZIONE TECNICA
Technical equipment



GUARDAROBA
Cloakroom



CENTRO CONGRESSI / CONGRESS CENTER



**A 12 minuti a piedi
dall'Arena di Verona**

*A 12 minuti a piedi
dall'Arena di Verona*



**Stazione Verona Porta
Nuova (9 min a piedi)**

*Verona Porta Nuova Station
(9 min walk)*



**A4 - Verona Sud (10 min
in auto dal casello)**

*A4 - Verona Sud (10 min
drive from the highway exit)*



**Aeroporto „V. Catullo“ a Villafranca
(11 km dal centro, navetta ogni 10 min)**

*„V. Catullo“ Airport in Villafranca (11 km from
the city center, shuttle every 10 min)*



BOOK THE
IDEAL SPACE
FOR YOUR EVENT!



**DESTINATION
VERONA GARDA**

Destination Verona & Garda Foundation nasce per promuovere la cultura dell'ospitalità in tutte le destinazioni della provincia di Verona (Lessinia, Valpolicella, Soave-Est Veronese, Pianura dei Dogi) e del Lago di Garda Veneto, favorendo le connessioni tra le varie zone attraverso una comunicazione uniforme e coordinata. La proposta territoriale si traduce in un vero e proprio **unicum a livello internazionale, aggregando un'offerta di prodotti turistici ampia e diversificata, in cui è possibile in pochi chilometri passare dal lago più grande d'Italia, alla montagna, alla città d'Arte.**

Destination Verona & Garda Foundation promotes the culture of hospitality in all destinations in the province of Verona (Lessinia, Valpolicella, Soave-Est Veronese, Pianura dei Dogi) and Lake Garda Veneto, improving connections between the areas through a uniform and coordinated communication. Our territory is an international unicum, aggregating a wide and diversified range of tourism products, where it is possible to go from the Italian largest lake, to the mountains, to the city of Verona, in just a few kilometres.

In questo viaggio vogliamo portarvi a scoprire il territorio assaggiando i suoi sapori attraverso i cinque sensi, passando da una degustazione o una visita guidata in cantina o in frantoio, fino a fare una merenda tra gli ulivi con pane e olio godendo di una rilassante e impagabile vista sul Lago di Garda.

Vi guideremo tra gusti e sapori anche attraverso percorsi sensoriali unici in Italia, alla scoperta dei profumi sprigionati dal vino mettendo alla prova la vostra memoria olfattiva, in una galleria che racchiude le diverse componenti aromatiche dei vini in installazioni.

E ancora, vi porteremo a rigenerarvi attraverso sessioni di yoga tra le vigne o scoprire a piedi, in bici, a cavallo un paesaggio dove si concentrano le maggiori produzioni DOC di vini e DOP di olio.

Vino e olio diventano i medium che ci permettono di essere una risposta al vostro bisogno di conoscere cose nuove, divertirvi, staccare la spina, passare momenti indimenticabili con i vostri affetti ed è per questo che nasce Visit Verona Garda – My Special Needs, il primo catalogo di esperienze della destinazione che vi porterà a conoscere in modo autentico la gente, le bellezze e le tipicità della destinazione Verona e Lago di Garda Veneto.

In this journey we want you to discover our territory by tasting its flavours through the five senses, from a tasting or a guided visit to a wine cellar or oil mill, to a snack among the olive trees with bread and oil while enjoying a relaxing and priceless view of Lake Garda.

We will also guide you between tastes and flavours through a sensory unique journey, discovering the aromas released by wine while testing your olfactory memory. In a new eno-sensory tasting, which is the first of its kind in Italy.

And again, we will take you to regenerate your soul through yoga sessions among the vineyards or discover on foot, by bike, on horseback, a landscape where the largest DOC wine and DOP oil productions are concentrated. Wine and oil become the mediums that allow us to be an answer to your needs to get to know new things, have fun, unplug, and spend unforgettable moments with your loved ones. This is why Visit Verona Garda - My Special Needs was created, the first destination experience catalogue that will take you on an authentic journey to get to know people, beauty, and local traditions of the destination Verona and Lake Garda Veneto.

VERONA GARDA CONVENTION BUREAU

Il tuo partner ufficiale per eventi e congressi a Verona e sul Lago di Garda

Verona Garda Convention Bureau è la business unit di Destination Verona & Garda Foundation, nata per promuovere Verona e il Lago di Garda come destinazioni d'eccellenza nel settore MICE (Meetings, Incentives, Conferences and Exhibitions). Frutto della collaborazione tra VeronaUp (capofila della RTI), l'Aeroporto Valerio Catullo di Verona SAVE S.p.A. e Veronafiere, è il punto di riferimento per organizzatori, buyer e professionisti che desiderano realizzare eventi di ogni tipo e dimensione. Offriamo supporto consulenziale e operativo nella pianificazione, promozione e gestione degli eventi, facilitando il contatto con gli operatori locali e valorizzando le eccellenze del territorio.

Il territorio: tra cultura, paesaggio e vino

Scegliere Verona e il Lago di Garda come destinazione per eventi significa immergersi in un contesto ricco di storia, arte e bellezze naturali, ma anche in una forte tradizione enogastronomica. Il territorio vanta una vasta presenza di cantine e tenute vitivinicole con spazi versatili, adatti sia a riunioni professionali sia a momenti conviviali. Le location – dalle sale degustazione alle sale meeting, fino ai giardini tra i vigneti – permettono di creare eventi autentici, in cui l'esperienza del vino diventa parte integrante del programma.

La nostra mission

L'obiettivo del Verona Garda Convention Bureau è promuovere il territorio come destinazione ideale per eventi associativi, aziendali, congressuali, sportivi e culturali, oltre che per viaggi incentive a livello nazionale e internazionale.

Con un'offerta diversificata e una rete di partner consolidata, lavoriamo per rafforzare l'attrattività del territorio e generare nuove opportunità di business per tutti gli attori coinvolti.

Your official partner for events and conferences in Verona and Lake Garda.

Verona Garda Convention Bureau is the business unit of the Destination Verona & Garda Foundation, established to promote Verona and Lake Garda as top-tier destinations in the MICE sector (Meetings, Incentives, Conferences, and Exhibitions). Born from the collaboration between VeronaUp (leader of the temporary business grouping), Verona's Valerio Catullo Airport SAVE S.p.A., and Veronafiere, it serves as a key point of reference for organizers, buyers, and professionals looking to plan events of all types and sizes. We offer advisory and operational support throughout the event planning and promotion process, helping you connect with local partners and showcase the region's best features.

The Territory: where culture, landscape, and wine meet

Choosing Verona and Lake Garda as an event destination means immersing yourself in a setting rich in history, art, and natural beauty – all enhanced by a strong food and wine tradition. The area boasts numerous wineries and wine estates offering versatile spaces suitable for both professional meetings and social gatherings. From tasting rooms to meeting spaces and gardens among the vineyards, the venues allow for the creation of authentic events where the wine experience becomes an integral part of the program.

Our mission

The goal of Verona Garda Convention Bureau is to promote the region as an ideal destination for association, corporate, conference, sports, and cultural events, as well as for national and international incentive trips. With a diverse offering and a well-established network of partners, we work to strengthen the region's appeal and generate new business opportunities for all stakeholders involved.



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA



VERONAPPEAL



VERONAPPEAL: SCARICA L'APP

VERONAPPEAL: DOWNLOAD THE APP

L'APP DELLA CAMERA DI COMMERCIO DI VERONA

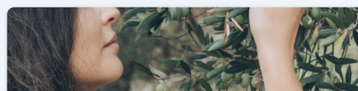
Tra cantine, frantoi, itinerari enogastronomici, curiosità, eventi e servizi turistici, lasciati sedurre dal fascino del territorio veronese.

THE APP CREATED BY THE CHAMBER OF COMMERCE OF VERONA

Through wineries, oil mills, food and wine itineraries, curiosities, events and tourist services, let yourself be seduced by the charm of Verona and the surrounding territory.



12:29



Esplora

Seleziona e scopri come e dove trovare esperienze, prodotti ed eventi



Vini

Proposte enologiche selezionate per te

Camera di Commercio Industria Artigianato Agricoltura Verona

Corso Porta Nuova, 96 - 37122 Verona
Tel. +39 045 8085863 / 702
turismo@vr.camcom.it
www.vr.camcom.it



CAMERA DI COMMERCIO
INDUSTRIA ARTIGIANATO
AGRICOLTURA VERONA



Great Wine Capitals
GLOBAL NETWORK | A WORLD OF EXCELLENCE

CON IL CONTRIBUTO DI


BANCO BPM

