

Consorzio Pro Loco



Valpolicella

Le cantine della Valpolicella storica

The Valpolicella vineyards



www.valpolicellaweb.it



Emilio Salgari (1862-1911)



*La Valpolicella...
con la sua gente, i suoi valori,
le sue risorse...
la sua Banca!*

Le nostre filiali:

Arbizzano di Negrar
Marano di Valpolicella
Negrar
Pescantina
San Pietro in Cariano
Sant'Ambrogio di Valp.
Sant'Anna D'Alfaedo
Valgatarà
Verona - San Massimo
Verona - Borgo Trento

www.bancavalpolicella.it

 **BANCA VALPOLICELLA**
CREDITO COOPERATIVO DI MARANO

Consorzio Pro Loco



Valpolicella

È anche



I.A.T. VALPOLICELLA

Via Ingelheim, 7
37029 San Pietro in Cariano (VR)
info@valpolicellaweb.it
www.valpolicellaweb.it


Premio
EMILIO SALGARI
di Letteratura Avventurosa

**PREMIO LETTERARIO
E CELEBRAZIONI
EMILIO SALGARI**
www.terradisalgari.it



GROTTA DI FUMANE

Sito archeologico preistorico
Via Progni - 37022 Fumane (VR)
info@grottadifumane.it
www.grottadifumane.it



VILLA DEL BENE

Secolo XV
Volargne - Dolcé (VR)
Via Villa Del Bene 232



**STUDIO DI REGISTRAZIONE
MUSIC CHANGE**

Via Progni (vicino ai campi sportivi)
Fumane (VR)

Via Ingelheim, 7 - San Pietro in Cariano (VR)
Telefono e Fax: +39 045 7701920
info@valpolicellaweb.it - www.valpolicellaweb.it



Valpolicella: IL TERRITORIO *the land*

Posta all'incirca a nord ovest della città di Verona, racchiusa tra l'Adige a ovest e la Lessinia a nord, la Valpolicella è la terra che dà origine ad alcuni dei più grandi vini rossi italiani. L'area di più antica produzione, la Valpolicella Classica, coincide con i cinque Comuni di Negrar, San Pietro in Cariano, Marano, Fumane, Sant'Ambrogio di Valpolicella. Volendo suddividere l'area in fasce omogenee, una prima porzione pianeggiante si estende a ridosso dell'Adige; più estesa e ricca di vigne si presenta la fascia collinare, che interessa le vallate di Marano, San Pietro in Cariano, Sant'Ambrogio e la parte meridionale di Negrar. Quanto alla terza fascia, si spinge fin verso i 900 metri sul livello del mare e comprende le frazioni più alte di Fumane e di Negrar. Spingendosi poi verso la parte orientale della provincia veronese, si entra nella cosiddetta Valpolicella "allargata", anch'essa facente parte della denominazione d'origine. Questa è costituita da cinque vallate parallele: la Valpantena (unica sottozona riconosciuta), la Val Squarano, la val di Mezzane, la val d'Illasi e la val Tramigna. (Elisabetta Tosi)

Valpolicella lies northwest of the city of Verona and it is bordered on the west by the Adige River and on the north by the Lessinia mountains. It is famous for being the place where some of the most renowned Italian red wines are produced. The "Valpolicella Classica" is the area where wine production is more rooted and is formed by five main municipalities: Negrar, S. Pietro in Cariano, Marano, Fumane and Sant'Ambrogio of Valpolicella. The whole area can be subdivided into three zones: the first one is the plain zone that spreads out to the Adige; the hilly area, which is the second one, includes the Marano, S. Pietro in Cariano and Sant'Ambrogio valleys and the southern part of Negrar and is more rich in vineyards than the first one. The last zone reaches an altitude of 900 metres and comprises the northern hamlets belonging to Fumane and Negrar. The eastern area of the province of Verona is called Valpolicella as well: since it is part of Valpolicella Denomination of Origin (DOC), it can be considered as a kind of extension of Valpolicella itself (for this reason it is called "Valpolicella allargata", meaning widened). It consists of five valleys: Valpantena (the only one that is recognized), Val Squarano, Val Mezzane, Val d'Illasi and Val Tramigna.



Direzione Progetto: Consorzio Pro Loco Valpolicella. **Sviluppo progetto:** Tania Alongi e Emma Barina, Servizio Civile Nazionale 2011/2012 con la supervisione di Giorgio Zamboni, Maina Dal Bosco, Sonia Salgari. **Illustrazioni mappe:** Matteo Pellegrini. **Impaginazione e stampa:** Grafiche Stella - Legnago. Stampata nel mese di novembre 2011. **Traduzioni:** Francesca D. R. **Foto:** Giorgio Zamboni. Alcune immagini sono state fornite dai titolari delle aziende che, dichiaratisi proprietari dei diritti applicati all'immagine fotografica e in accordo con i loro fotografi, ne hanno autorizzato la riproduzione anonima. I marchi delle cantine sono forniti dalle stesse. Sono vietate le riproduzioni, l'elaborazioni e le traduzioni, sia pure parziali, senza il permesso scritto dal Consorzio Pro Loco Valpolicella, proprietario del copyright. Il Consorzio Pro Loco Valpolicella non si assume alcuna responsabilità in ordine alla successiva modifica di dati o riferimenti riportati in questa pubblicazione.



CONSORZIO PRO LOCO VALPOLICELLA

Sede operativa: Via Ingelheim, 7 - 37029 San Pietro in Cariano (VR)
info@valpolicellaweb.it - www.valpolicellaweb.it
www.grottadifumane.it - www.terradisalgarini.it

Valpolicella:

I PRINCIPALI VITIGNI main grape varieties

Corvina, corvinone, rondinella, molinara, ma anche cruina, forselina, negrara, oseleta: per limitarci alle sole uve rosse, i vigneti della Valpolicella sono uno scrigno di biodiversità ampelografiche. Per anni la produzione vitivinicola si è concentrata soprattutto su poche varietà di queste uve, di cui si sono scelti e coltivati soprattutto i cloni più generosi, ma da qualche tempo l'interesse scientifico e dei produttori è tornato ad occuparsi di certe uve "dimenticate", le cui caratteristiche invece sembrano rispondere alle richieste di un consumatore più evoluto ed esigente. Del ventaglio di vitigni presenti in Valpolicella, la più importante è sicuramente la corvina: apprezzata soprattutto per il suo corredo di sostanze coloranti, per la concentrazione e la sua grande capacità di adattarsi all'appassimento, dona ai vini della Valpolicella un'inconfondibile nota di ciliegia. A lungo considerato una delle tante varietà di corvina, il corvinone è invece un vitigno a se stante, che nelle annate migliori riesce a rivelare caratteristiche organolettiche superiori perfino a quelle della corvina. A dare i risultati migliori sono soprattutto i corvinoni di collina: quest'uva infatti resiste bene al freddo ed è ideale per l'appassimento, anche se un po' sensibile agli attacchi di muffa grigia (*Botrytis*). Più resistente a condizioni climatiche critiche si dimostra la rondinella: il vino che dà è meno strutturato di uno tratto dalla sola corvina, ma ha bei profumi floreali e una discreta eleganza. Ciò che un tempo dava serbevolezza ai vini della Valpolicella è la molinara, così chiamata per l'abbondante pruina che ricopre i suoi acini e che li fa sembrare spolverati di farina. Come vitigno cresce bene su terreni asciutti di media collina, soleggiati e ventilati, offrendo una buona resistenza agli attacchi di muffa grigia e marciume acido e una produzione costante. Vinificata in purezza, da un magnifico vino rosato, di bella acidità e profumi, ideale da bere freddo nelle ore più calde dell'estate. Come detto prima, tra le uve tornate in voga troviamo l'oseleta: al pari dei precedenti, si tratta di un vitigno autoctono, da cui si ricava un vino tannico e fresco, dai profumi ampi e fruttati. Rese basse e grappoli abbastanza piccoli avevano indotto i viticoltori a tralasciare quest'uva negli anni in cui il mercato chiedeva al vino più quantità che qualità, ma adesso che la situazione si è invertita, sulle tavole cominciano ad apparire anche vini da oseleta in purezza. Altri vitigni della Valpolicella, presenti soprattutto in uvaggio con le precedenti varietà, sono la rossignola, la negrara, la dindarella (e la sottovarietà pelara). (Elisabetta Tosi)

Corvina, Corvinone, Rondinella, Molinara, Oseleta, Rossignola, Negrara and Dindarella are just some of the red grape varieties growing in Valpolicella. During the past years wine production had concentrated just on few varieties of them, whereas science and wineproducers has recently re-discovered some of the grapes that had been literally "forgotten". These, in fact, seem to respond better to the requests of the modern fine and open-minded consumer.

Within the range of grape varieties, Corvina is the most important one, since it gives to Valpolicella wines a unique cherry note. It is appreciated both for its intense colour, for the concentration and for its resistance to dried grape. Although Corvinone has been considered a variety of Corvina for long, it is a grape variety itself and, in fact, has tasting notes even higher than Corvina ones. It is cold-resistant and suitable for dried grape method, even though it is a bit sensitive to grey mould.

Rondinella has less resistance to bad weather and produces a wine with less structure, which, however, is quiet elegant and has pleasant flower bouquet. The variety that in the past guaranteed Valpolicella wines a long conservation was Molinara: it is called in this way for being covered by a "pruina" (a kind of wax) that gives it a superficial flour colour. This grape variety grows on hilly, sunny and windy dry grounds, is grey mould-proof and assures a constant production of a rose wine, worth drinking especially in summer.

Oseleta is one of the re-discovered grape varieties mentioned before: from it a tannic and fresh wine with fruit bouquet is obtained. In the time when wine market was more interested in quantity than in quality, winemakers did not consider this grape, due to a low output and its small bunches. However, nowadays the situation has changed and Oseleta wine bottles has began to appear even more during meals.



Grotta di Fumane
sito preistorico

VISITE SOLO SU PRENOTAZIONE
PER SINGOLI E PER GRUPPI
VISITS BY RESERVATION ONLY
FOR SINGLE OR GROUPS
Per informazioni e prenotazioni:
Visits and/or info:

CONSORZIO PRO LOCO VALPOLICELLA
Via Ingelheim, 7
San Pietro in Cariano (VR)
Telefono e Fax: +39 045 7701920
info@valpolicellaweb.it
www.valpolicellaweb.it
info@grottadifumane.it
www.grottadifumane.it

PARCO
università di ferrara
DA SEICENTO ANNI GUARDIAMO AVANTI.

I vini/Wines:

VALPOLICELLA, AMARONE, RECIOTO

Il successo internazionale dell'Amarone ha contribuito non poco a risvegliare l'interesse di consumatori, critici e semplici appassionati per quest'angolo di terra veronese. Tuttavia i vini della Valpolicella sono noti fin da tempi antichissimi, così come dalle epoche più lontane ci arriva la pratica dell'appassimento, vero tratto distintivo dei prodotti di questa zona. Già nel II secolo a.C. il termine Retico indicava il vino della Retia o il fatto che le uve fossero appassite.

Ma perchè appassire le uve prima di vinificarle?

Su questa pratica gli studiosi si sono sbizzarriti con le ipotesi e ancora oggi molti interrogativi restano aperti. Le teorie più recenti parlano di un legame tra le forme di allevamento e l'utilizzo della tecnica dell'appassimento: sembra infatti che questa pratica sia un retaggio della viticoltura etrusca, caratterizzata da piante alte sul suolo, com'è appunto il caso della pergola veronese. Il perché di questa scelta di allevamento può risiedere sia nello sforzo di sfruttare al massimo la terra per l'agricoltura – non a caso in passato si coltivava anche sotto e intorno alle vigne – sia nel tentativo di preservare le uve dall'umidità. Più alte le vigne, più lontani dal suolo i grappoli, minori i pericoli di subire attacchi di muffe e marciumi. Comunque sia, dai Romani a oggi la Valpolicella ha fatto dell'appassimento il tratto più caratteristico della sua produzione enologica: prima dell'avvento dell'Amarone – vino secco da uve appassite – il vino più rappresentativo della zona era infatti il dolce Recioto.

Fu Girolamo Fracastoro a indicare con questo termine un vino ricavato dagli acini più dolci, maturi meglio esposti (le...recie, "orecchie" dei grappoli stessi) del tradizionale trio di uve corvina-rondinella-molinara (oggi sostituita per lo più dal corvinone), che dopo la vendemmia vengono poste ad appassire per 2-3 mesi in locali appositi, (i fruttai) ben ventilati e a condizioni di temperatura e umidità controllate. Al termine del suo lungo iter produttivo, il Recioto si presenta come un vino di grande struttura e buona alcolicità, con residui zuccherini tali da renderlo dolce o amabile. I suoi profumi ricordano i fiori scuri (la viola, il giaggiolo), i frutti rossi (soprattutto la ciliegia sotto spirito), ma anche le spezie e il cioccolato. E proprio quest'ultimo si rivela spesso un ottimo complemento per questo vino sontuoso, caldo e vellutato. Se fino a una cinquantina d'anni fa il Recioto era considerato il vino principe della Valpolicella, e la sua versione

"scappata" (cioè totalmente fermentata, e quindi secca) una specie di incidente enologico, con il mutare dei gusti e delle richieste commerciali la situazione si è totalmente capovolta. Più del Recioto, oggi il simbolo della Valpolicella vinicola è l'Amarone. Le uve sono le stesse, e pressoché identico anche il procedimento per ottenerlo, con una sola fondamentale differenza: anziché interrompere la fermentazione quando ancora il vino possiede un discreto quantitativo di zuccheri, per ottenere l'Amarone i lieviti vengono lasciati lavorare in pace, finché tutti gli zuccheri dell'uva sono trasformati in alcol. Il nome perciò, più che da una sensazione di amaro, sta a indicare l'assenza di dolcezza. Noto ormai in tutto il mondo, l'Amarone è un vino con un elevato grado alcolico (almeno 14°, ma si arriva anche a 15-16, con punte di oltre 17 gradi alcolici), una struttura imponente e profumi tipici, ampi e complessi, che si evolvono verso l'etereo con l'invecchiamento. L'Amarone di impostazione tradizionale è un vino importante, con un colore rubino scuro tendente al granato e note speziate e minerali, ma negli ultimi anni sono sempre più numerosi anche i produttori che danno ai loro vini un'impostazione più vicina al gusto internazionale, privilegiando i sentori dolci di frutta, la morbidezza ed esaltando quei riconoscimenti di confettura e amarene che sono tipici dell'appassimento. Ma c'è ancora un vino che più dei precedenti, ha diritto di cittadinanza in questa terra: il Valpolicella. Celebrato da scrittori come E. Hemingway, che nel suo romanzo "Di là dal fiume tra gli alberi" lo definì "secco e cordiale come la casa di un fratello", il Valpolicella è un vino di moderata alcolicità, con un colore rubino scuro non troppo intenso sfumato di viola, profumi freschi di fiori e frutta rossa, amarena e spezie. Se giovane, è un magnifico accompagnamento alla buona tavola di tutti i giorni: nelle versioni Superiore e soprattutto Ripasso (cioè ripassato sulle vinacce di Amarone o Recioto appena svinati), la sua struttura e concentrazione ed un grado alcolico più elevato permettono di abbinarlo a piatti di carne e formaggi più importanti. (Elisabetta Tosi)



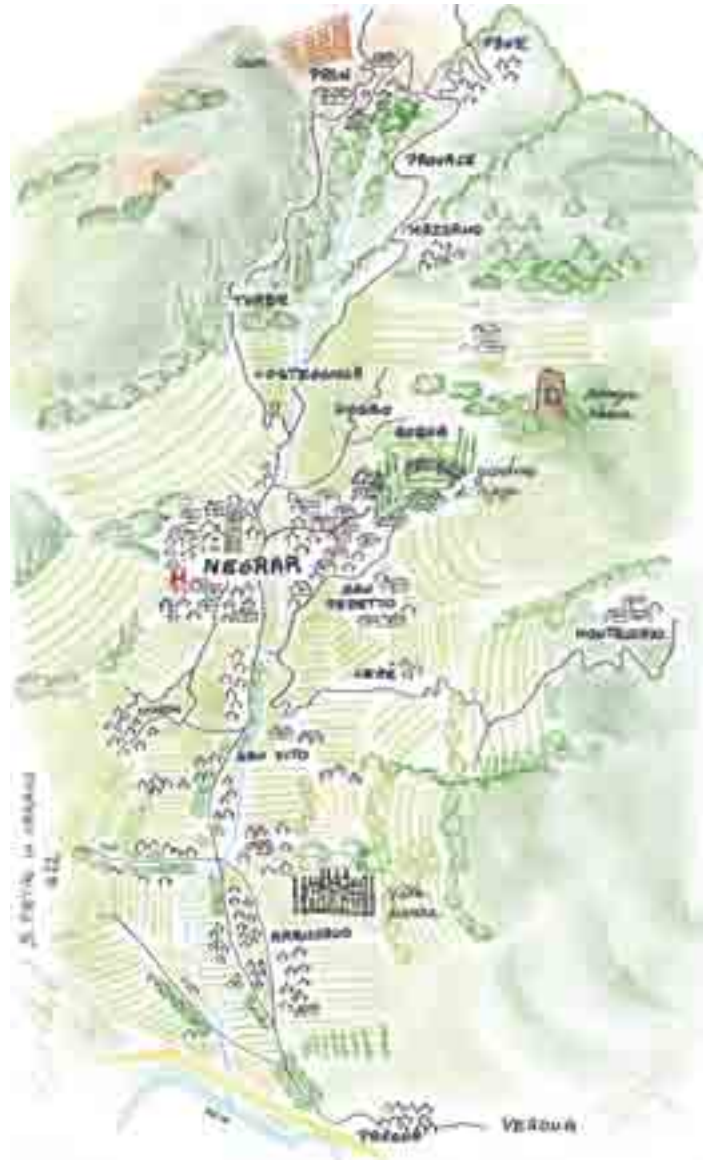
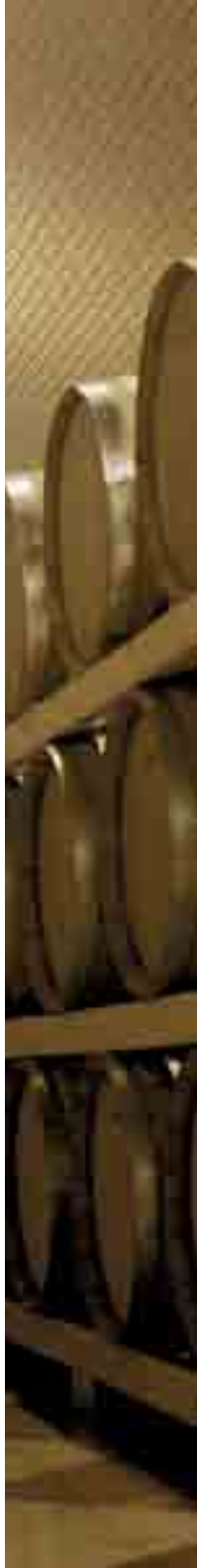
L'attività della Strada del Vino Valpolicella si pone l'obiettivo di far scoprire a turisti ed appassionati i valori naturali, culturali e ambientali, i vigneti e le cantine, i prodotti tipici, i ristoranti e le trattorie, così come le strutture dedicate all'ospitalità. Oltre a godere di un ottimo clima, quest'area offre bellezze naturali incomparabili: si possono ammirare infatti splendidi paesaggi che si dividono tra il verde dei vigneti e le bellezze architettoniche e naturalistiche presenti.

ricco e generoso che rappresenta un esempio di come storia, patrimonio culturale, vini, prodotti tipici e l'attento lavoro dell'uomo possano produrre qualche cosa di unico che deve essere raccontato e vissuto con emozione. Con questo intento l'associazione diffonde la conoscenza dell'area in cui si produce il vino Valpolicella Doc, qualificando i soci all'accoglienza di turisti enogastronomici ed amanti del buon vino.

Grazie alla collaborazione con il Consorzio Pro Loco si è pensato di collocare accanto ai nostri soci il logo della Strada del Vino per dare il giusto riconoscimento a chi è attento alla cooperazione ed al lavoro che insieme cerchiamo di promuovere per la valorizzazione della Valpolicella.

Strada del Vino Valpolicella - Via Sengio,1 - 37015 Sant' Ambrogio di V.lla - VR
(presso municipio di S.Ambrogio di V.lla) - tel. 045 6888467 cell.3463202167
www.stradadelvinovalpolicella.it e-mail: info@stradadelvinovalpolicella.it

Thanks to the international success of Amarone, many consumers have shown their interest in this small area of the province of Verona. However, Valpolicella wines have been famous since ancient times: in fact, the use of the term "Retico" dates back to the II century b.C. when it probably meant the wine coming from Retia or was referred to dried grape method. Many theories about this technique have been put forward. According to the most recent ones, it seems that dried grape comes from Etruscan viticulture, which was characterized by tall plants as well, as the modern "pergola" (a typical supporting structure used in vineyards and formed by two rows of vertical elements that join thanks to a superior horizontal element). This choice was made in order to exploit totally the land and to protect grapes from dampness. In fact, if vineyards are taller and grapes farther from the ground, less is the probability for them of being attacked by moulds. Consequently, dried grape technique has become the peculiarity of Valpolicella wine production and, before the success of Amarone, Recioto was considered as the most representative wine of the area. Its name was coined by Girolamo Fracastoro, who wanted to indicate a wine obtained from the sweetest and most mature Corvina, Rondinella and Molinara grapes (called in the local dialect "recie", with the meaning of ears). After grape harvest, they are kept for 2-3 months in special rooms at a monitored temperature and dampness. The result is a wine with great structure, good alcohol content, sweet or dry flavour and dark flower, red fruit, spice and chocolate bouquet. If 50 years ago Recioto was considered as the most important Valpolicella wine, nowadays its symbol is Amarone. Although grapes and process are the same, there is a big difference. Instead of interrupting fermentation when wine still has a good quantity of natural sugars, powders keep working until grape natural sugars have transformed themselves into alcohol. Amarone has ruby-red colour, high alcohol content (from 14° to 16-17° degree alcohol content), strong structure, violet and almond bouquet and dry flavour. In the last few years winemakers have tried to enhance sweet fruit notes that are typical of ageing process. Last but not least, Valpolicella has to be mentioned. Celebrated by many writers, such as E. Hemingway in his novel "Across the River and into the Trees", this wine has moderate alcohol content, dark ruby-red colour with violet shades and flower, red fruit, spice and sour black cherry bouquet. It is ideal for everyday cousine if it is young, whereas can be a good complement for meat or cheese courses if it is Superiore or Ripasso (i.e. basic Valpolicella passed over the skins of Amarone and Recioto).





**Az. Agr. CA' DEL MONTE
di Zanconte Luigi e Figli**
Via Ca' del Monte
37024 Negrar (VR)
Tel. 045 7500230
Tel./Fax 045 7950508



Corte San Benedetto
Produzione Vini Classici della Valpolicella

**Casa Vinicola
CORTE SAN BENEDETTO**
Via Casa Zamboni, 10/a
37024 Arbizzano (VR)
Tel./Fax 045 6020531
www.cortesanbenedetto.it
e-mail: info@cortesanbenedetto.it



RECCHIA
DAL 1906
Terre di vino e di uomini

Az. Agr. F.LLI RECCHIA
Via Ca' Bertoldi, 30
37024 Jago (VR)
Tel. 045 7500584
Fax 045 7501970
www.recchiavini.it
e-mail: info@recchiavini.it



Az. Agr. MAZZI ROBERTO E FIGLI
Via Crosetta, 8
37020 San Peretto (VR)
Tel. 045 7502072
Fax 045 8266150
www.robertomazzi.it
e-mail: info@robertomazzi.it



Soc. Agr. F.LLI SALGARI
Via Ca' Salgari, 7
37024 Negrar (VR)
Tel. 045 7500875
Fax 045 7501870
www.vinisalgari.com
e-mail: info@vinisalgari.com



AMARONE
il gusto classico.



Corte San Benedetto
Valpolicella Wine Producer

Wine Tasting: 37020 Negrar (Verona)
Località Arbizzano - Via Casa Zamboni, 8 - Tel. / Fax +39.045.6020531
Cell. +39.348.0427034 - info@cortesanbenedetto.it - www.cortesanbenedetto.it

Cantina
VALPOLICELLA
Negrar

CANTINA SOCIALE VALPOLICELLA

Via Ca' Salgari, 2
37024 Negrar (VR)
Tel. 045 6014300
Fax 045 6014399 / 045 6014321
www.cantinanegrar.it

**Az. Agr. BENEDETTI ADRIANO E MATTEO**

Via Quena, 8 - 37024 Negrar (VR)

Cantine CAV. G.B. BERTANI s.r.l.

Loc Novare - 37024 Arbizzano (VR)

**Az. Agr. BERZACOLA SERGIO**

Via Villa, 52 - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. BUSSOLA TOMMASO

Via Molino Turri, 30 - 37020 San Peretto (VR)

Az. Agr. CAMPOREALE di Mario Lavarini

Via Casa Zamboni, 2 - 37024 Arbizzano (VR)

Az. Agr. COLLE CERE' di Righetti Cesare

Loc. Cerè - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. CORTE GONELLA di Costato Giorgio e Giuseppe s.s.

Via Crosetta, 10 - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. CORTE UGOLINI di Ugolini Alviero

Via Preperchiusa, 1 - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. FEDRIGO FLAVIO

Via Quintarelli, 7/A - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. GUERRIERI RIZZARDI

Loc. Pojega, 9 - 37024 Negrar (VR)

LA DAMA s.s.

Via G. Quintarelli, 39 - 37024 San Vito (VR)

**Az. Agr. L'ARCO di Fedrigo Luca**

Strada Roverina, 1 - 37024 Santa Maria (VR)

Soc. Agr. LAVARINI di Lavarini Massimo e Luigi s.s.

Via Casa Zamboni, 4 - 37020 Arbizzano (VR)

**Az. Agr. LA QUENA di Domenico Berzacola**

Via Tovo, 11 - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. LE RAGOSE

Via Ragose, 1 - 37020 Arbizzano (VR)

Az. Agr. QUINTARELLI GIUSEPPE

Loc. Cerè, 1 - 37020 San Peretto (VR)

Az. Agr. RIGHETTI CESARE

Via Cere' - 37024 Negrar (VR)

Casa Vinicola SARTORI S.p.a.

Via Casette, 2 - 37024 Santa Maria (VR)

**Az. Agr. TERRE DI PIETRA di ALBERTINI LAURA**

Via Zanotti, 11 - 37024 Torbe - Negrar (VR)

Az. Agr. VILLA SPINOSA

Via Colle Masua, 12 - Loc. Jago dall'Ora - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. VIVIANI

Via Mazzano, 8 - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. Fratelli VOGADORI

Via Vigolo, 16 - 37024 Negrar (VR)

Az. Agr. ZANOTTI di Zanotti Diego

Via Scandola, 3 - 37024 Torbe (VR)



Guardiamo lontano pensiamo vicino

Siamo cresciuti naturalmente,
prendendoci cura dei nostri territori.

Veneto Banca: il futuro siamo noi.



Numero Verde
800 373797

www.venetobanca.it



VENETO BANCA



enoteca il mulino

SELEZIONE GRANDI VINI
& ALIMENTARI DI QUALITÀ



Enoteca il mulino / DiVino distribuzione srl
Via Santa Maria di Negrar, 44 - Tel: 045.6020800

Vini del territorio, vini e spumanti italiani, champagne, vini francesi,
vini naturali, birre artigianali, distillati, vini dolci
Caffè, pasta artigianale, cioccolato, confetture, confezioni regalo
Biblioteca-rivisteria per consultazione, serate di degustazione
wine tours

Aperto dal lunedì al sabato dalle 10.00 - 13.00 e 16.00 - 20.00
Chiuso lunedì mattina



**Soc. Agr. ANTOLINI
Pier Paolo & Stefano**
Via Prognol, 22
37020 Marano di Valpolicella (VR)
Tel. e Fax 045 7755351 - Cell. 333 6546187
www.antolinivini.it
e-mail: info@antolinivini.it



SAN RUSTICO VALGATARA S.n.c
Via Pozzo, 2
37020 Valgatarà (VR)
Tel. 045 7703348
Fax 045 6800682
www.sanrustico.it
e-mail: info@sanrustico.it



Az. Vin. CASTELLANI MICHELE & FIGLI srl
Via Granda, 1
37020 Valgatarà (VR)
Tel. 045 7701253
Fax 045 7702076
www.castellanimichele.it
e-mail: castellani.michele@tin.it



**Az. Agr. VAONA ODINO
di Vaona Alberto**
Via Paverno, 41
37020 Valgatarà (VR)
Tel. 045 7703710 - Fax 045 7703799
www.vaona.it
e-mail: info@vaona.it



Cantine GIUSEPPE CAMPAGNOLA S.p.a.
Via Agnella, 9
37020 Valgatarà (VR)
Tel. 045 7703900
Fax 045 7701067
www.campagnola.com
e-mail: campagnola@campagnola.com



Az. Agr. LA GIARETTA
Via del Platano, 12
37020 Valgatarà (VR)
Tel. 045 7701791
Fax 045 6801441
www.cantinalagiaretta.com
e-mail: info@cantinalagiaretta.com



**Az. Agr. NOVAIA
di Vaona Gianpaolo e Cesare**
Via Novaia, 2
37020 Marano di Valpolicella (VR)
Tel. 045 7755129 - Fax 045 7755046
www.novaia.it
e-mail: info@novaia.it - novaia@iper.net



Az. Agr. ALDRIGHETTI di Aldrighetti Lorenzo e Cristoforo
Via del Muratore, 3 - 37020 Marano di Valpolicella (VR)

Az. Vitiv. ARDUINI ALDO GABRIELE
Loc Canal, 2 - 37020 Marano di Valpolicella (VR)

Az. Agr. BOSCAINI ENZO FRANCO
Via Pozzo, 16 - 37020 Valgatarà (VR)

Az. Agr. BONAZZI Luciano, Mario e Angelo
Via Badin, 7 - 37020 Valgatarà (VR)

Az. Agr. CA' LA BIONDA
Via Bionda, 4 - 37020 Valgatarà (VR)

Az. Agr. COATI BRUNO
Via Rugolin, 2 - 37020 Valgatarà (VR)

Az. Agr. LE BIGNELE di Aldrighetti Luigi, Angelo e Nicola
Via Bignele, 4 - 37020 - Marano di Valpolicella (VR)

CORTE FORNALEDO
Loc. Fornalè, 1 - 37020 Marano di Valpolicella (VR)

CORTE RUGOLIN Soc. Agr. di E. & F Coati s.s.
Via Rugolin, 1 - 37020 Valgatarà (VR)