



29 GENNAIO
21 MARZO
DUEMILADIECI

3 STRADE PER MILLE SAPORI

- VALPOLICELLA
- SOAVE
- TERRADEI FORTI



www.veneto.to

A tavola con i Vini

VALPOLICELLA

VALPOLICELLA CLASSICO DOC

Prodotto nella zona del Valpolicella Classico con uve Corvina, Corvinone, Rondinella e altre varietà quali Corvina Grossa Veronese e Molinara. Di colore rosso rubino intenso. Al profumo si avvertono piacevoli sensazioni fruttate. Al sapore i tannini sono morbidi, buona è la sapidità e la persistenza al gusto olfattivo. È indicato per accompagnare primi piatti così come arrostiti, carni rosse e bolliti.

AMARONE VALPOLICELLA CLASSICO DOC

L'Amarone è prodotto nella zona del Valpolicella Classico DOC da uve Corvina, Corvinone, Rondinella e Negrara attentamente selezionate durante la vendemmia nel mese di settembre/ottobre e lasciate appassire su graticci fino alla metà del mese di gennaio. La fermentazione, contenuta dalle basse temperature invernali, dura circa 40 giorni: segue un periodo di stabilizzazione in tonneaux e l'invecchiamento per 3 anni in botti di rovere per meglio fissare il colore e mantenere le note fruttate di questo vino spettacolare. Ottimo l'abbinamento con piatti forti, quali arrostiti, carni alla brace, selvaggina, brasati e formaggi di lunga stagionatura. Si consiglia di servire in bicchieri ballon per meglio apprezzarne gli aromi.

RECIOTO DELLA VALPOLICELLA

Sconfina nei secoli l'origine di questo delicato vino da dessert pregno d'incanto. Il prolungato appassimento delle uve, maggiore rispetto all'appassimento delle uve dell'amarone, consente elevate concentrazioni estrattive nell'acino. La totale ricchezza zuccherina iniziale nel mosto non viene completamente trasformata in alcool. Si origina un liquido di rara suggestione,

dove alcol e zucchero finali ben si amalgamano in una trama dolce e sericea. Eleva, se accompagnato, in un ideale percorso gustativo, dolci secchi e pastosi, creme e formaggi freschi particolarmente ricchi in materia grassa, mieli e confetture.

SOAVE

SOAVE DOC

Prodotto con uva Garganega o in abbinamento al Trebbiano di Soave. Il Soave può essere considerato il vino bianco italiano per eccellenza caratterizzato piuttosto da una vibrante vivacità. Il Soave è un vino ideale per accompagnare il consumatore nella sua quotidianità senza impegno ma con affidabilità. Dal punto di vista organolettico ha un colore delicato, un naso nitido ed uno sviluppo gustativo rapido ed appagante che non induce ad assuefazione neppure dopo lunghi periodi di consumo.

SOAVE CLASSICO DOC

È senz'altro un vino bianco più ambizioso, ottenuto nella fascia collinare dei comuni di Soave e Monteforte. Il Soave Classico con la sua lunghezza e capacità di evolversi positivamente anche per alcuni anni è in grado di stupire senza chiedere troppo al consumatore. È ideale negli abbinamenti con zuppe, primi piatti, le minestre, piatti a base di pesce ed in genere con le pietanze gustose e leggere del vivere moderno. Ha capacità di evolversi con profumi lievemente minerali con gusto pieno ed autorevole ed al tempo stesso delicato.

RECIOTO DI SOAVE DOCG

Il Recioto di Soave è stato il primo vino del Veneto a fregiarsi dell'ambita "DOCG", la Denominazione di origine controllata e garantita, il massimo della certificazione di qualità sotto il profilo enologico.

La produzione del Recioto è ancor oggi a carattere artigianale; il Recioto è un vino da meditazione (o da dessert), che al gusto si presenta amabile e armonico, di buona gradazione e discreto residuo zuccherino.

TERRADEIFORTI

ENANTIO

Immaginate viti centenarie e autoctone, coltivate nel pieno rispetto della natura nei vigneti della Terradeiforti: il loro frutto, vinificato con tradizione e sapienza, dona un vino rosso affascinante, dal gusto caldo ed avvolgente, con un sorprendente equilibrio tra il selvatico e l'elegante persistenza. Questo è l'Enantio, un vitigno e un vino unico che racchiude tutta la passione e dedizione alla nostra terra.

CASSETTA

Il Cassetta è un vitigno autoctono della Terradeiforti. La sua storia ha il sapore della leggenda: recuperato grazie all'intelligente ed amorevole cura riservatagli da Albino Armani, che con il nome popolare di "Foja Tonda" l'ha sottratta all'abbandono al quale pareva destinato per far spazio alle più redditizie tipologie internazionali, è stato iscritto nel Registro nazionale delle varietà autorizzate alla coltivazione nel 2002, legittimandone così l'esistenza e la sopravvivenza. La definitiva affermazione è arrivata nel 2006, anno in cui si fregia della doc Terradeiforti.

Questo è il Cassetta: una produzione che rimane orgogliosamente di nicchia e un vino rosso di grande affinità col territorio di provenienza.



Dal 29 gennaio al 21 marzo 2010, per tutte le sere su prenotazione lungo il percorso delle Strade del vino e dei prodotti tipici Soave, Valpolicella e TerradeiForti potrete degustare i piatti della tradizione in abbinamento ai vini di tre tra le più importanti DOC veronesi.

Durante tutto il periodo della rassegna gli chef saranno pronti a sorprendervi con piatti e creazioni culinarie studiate appositamente per esaltare le caratteristiche dei vini messi in degustazione.

I più curiosi potranno anche approfittarne per visitare su appuntamento le cantine del territorio e scoprire i segreti di questi preziosi vini.

L'iniziativa "3 strade per mille sapori" nasce dalla collaborazione delle tre Strade in concomitanza con le cantine e i ristoranti, ponendo come obiettivo la promozione e la conoscenza del territorio e delle tipicità enogastronomiche veronesi.

Strada del Vino Valpolicella

AZIENDE VITIVINICOLE:

Az. Vitivinicola San Rustico

Via Pozzo, 2
37020 Valgatarà (Vr)
tel. 045 7703348 - fax 045 6800682
www.sanrustico.it - info@sanrustico.it



Az. Agricola Antolini Pierpaolo e Stefano

Via Prognol, 22
37020 Marano di Valpolicella (Vr)
tel./fax 045 7701199
www.antolinivini.it - info@antolinivini.it



Aldegheri

Via Alessandro Volta, 9
37015 Sant'Ambrogio (Vr)
tel. 045 6861356 - fax 045 7732817
www.cantinealdegheri.it - info@cantinealdegheri.it



Az. Agricola Villa Monteleone Raimondi

Via Monteleone, 12 - 37015 Gargagnago di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr)
tel. 045 7704974 - fax 045 6800160
www.villamonteleone.com - info@villamonteleone.com



Az. Agricola Rubinelli Vajol

Loc. Vajol, via Paladon, 31- 37029
San Floriano di San Pietro in Cariano (Vr)
tel. 045 6839277 - fax 045 8009715
www.rubinellivajol.it - info@rubinellivajol.it



Campagnola S.p.a

Via Agnella, 9 - 37020 Valgatarà di Marano di Valpolicella (Vr)
tel. 045 7703900 - fax 045 7701067
www.campagnola.com - campagnola@campagnola.com



Società Agricola Monteci

Via San Michele, 34
37026 Pescantina (Vr)
tel. 045 7151188 - fax 045 6756591
www.vinisanmichele.com - info@vinisanmichele.com



Società Agricola Montecariano di Gini-Galtarossa

Via Valena, 3
37029 San Pietro in Cariano (Vr)
tel. 045 6838335 - fax 045 683 4812
www.montecariano.it - montecariano@montecariano.it



Cantine Marchesi Fumanelli

Via Squarno, 1
37029 San Pietro in Cariano (Vr)
tel. 045 7704875 - fax 045 6831392
www.squarano.it - info@squarano.it



Corte Musatto

Pizza Dante Alighieri, 8
37015 Gargagnago di Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr)
tel. 349 5769538 - fax 045 6801770 - cortemusatto@g.mail.it



Azienda Agricola Nicolis Angelo e figli

Via Girardi, 29
37029 San Pietro in Cariano (Vr)
tel. 045 7701261 - fax 045 6800551
www.vininicolis.com - info@vininicolis.com



Santa Sofia

Via Cà Dede, 61
37029 San Pietro in Cariano (Vr)
tel. 045 7701074 - fax 045 7703222
www.santasofia.com - info@santasofia.com



Menu

Trattoria Stella

Via Valpolicella, 42/a - 37024 Arbizzano (Vr)
tel. 045 7513144
giorno di chiusura: martedì



Antipasto: Lardo pancetta e soppressa con polenta
Vino abbinato: Soave Classico 2008 Soc. Agr. Viti. Corte Mainente
Primo: Bigoli con formaggio monte veronese, tartufo della Lessinia e salsiccia
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2005 Donatoni
Secondo: Stracotto all'Amarone con polenta e verdure di stagione
Vino abbinato: Amarone DOC Classico della Valpolicella "Vigneti vallata di Marano" G. Campagnola
Dolce: della casa a scelta
Vino abbinato: Recioto della Valpolicella DOC "Casotto del Merlo" Campagnola
Costo: 30,00 euro

Trattoria CadelaPela

Loc. Cà de' la pela, 1
37010 Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr)
tel. 045 6800245
giorno di chiusura: martedì



Antipasto: Polenta soppressa e lardo
Vino abbinato: Soave Classico 2008 "Vigna dello Stefano" Az. Agr. Le Albare
Primo: Pappardelle con sugo di lepre
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2002 Azienda Agricola Cristini
Secondo: Tagliata con sugo all'amarone e contorni misti
Vino abbinato: Amarone della Valpolicella Classico DOC 2005 Aldegheri
Dolce: Sbrisolona
Vino abbinato: Recioto della Valpolicella Classico DOC 2006 Aldegheri
Costo: 28,00 euro

Locanda 800

Via Moron, 46 - 37024 Negrar (Vr)
tel. 045 6000133
giorno di chiusura: lunedì, martedì a mezzogiorno



Antipasto: Tris di polenta (morbida, griglia, al forno) soppressa, lardo, gorgonzola e giardiniera
Vino abbinato: Soave classico 2008 "Monteleone" Az. Agr. Roncolato
Primo: Lasagnetta fatta in casa con ragù oppure risotto all'Amarone
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2004 Azienda Agricola La Prebenda
Secondo: Coniglio con polenta e verdure di stagione oppure Guancia di vitello all'Amarone con polenta
Vino abbinato: Amarone della Valpolicella DOC 2005 Marchesi Fumanelli Tenuta Squarano
Dolce: Tortino di pere e cioccolato
Vino abbinato: Recioto della Valpolicella
Costo: 30,00 euro

Ristorante Al Covolo

Pizza Vittorio Emanuele, 2
37010 Sant'Ambrogio di Valpolicella (Vr)
tel. 045 7732350
giorno di chiusura: Martedì



Antipasto: Salame tipico e lardo con crostoni di pane caldo
Vino abbinato: Soave Classico 2008 "Clivus" Cantina di Monteforte
Primo: Bigoli al sugo d'anatra
Vino abbinato: Valpolicella DOC Classico "Campo Santa Lena" 2007 Monteleone Raimondi
Secondo: Stracotto di manzo all'Amarone con polenta
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio Riserva 2006 Maso Roveri
Dolce: Focaccia dolce della casa con marmellata di ciliegie
Vino abbinato: Recioto DOC Classico "Palsun" 2004 Monteleone Raimondi
Costo: 30,00 euro

Ristorante Ai Torcoli
Loc. Crocetta, 2
37020 Marano di Valpolicella (Vr)
tel. 045 6800609
giorno di chiusura: martedì



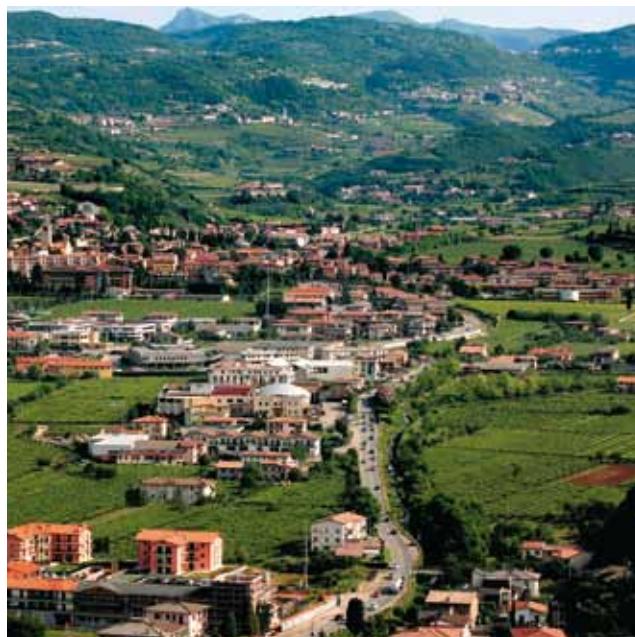
Antipasto: *Luccio in salsa con polenta*
Vino abbinato: *Soave classico superiore DOCG 2008*
"Castelcerino" Cantina di Soave

Primo: *Tagliatelle al ragù di fagianella*
Vino abbinato: *Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2006*
Viticoltori in Avio

Secondo: *Guancette di manzo brasate all'amarone, contorni misti*
Vino abbinato: *Amarone della Valpolicella Classico "Moròpio"*
2006 Antolini

Dolce: *Pere al recioto con gelato alla cannella*
Vino abbinato: *Recioto della Valpolicella 2006 Antolini*

Costo: 30,00 euro



Strada del Vino Soave

AZIENDE VITIVINICOLE:

Az. Agr. Ca' Rugate
Via Pergola, 36 - 37030 Montecchia di Corsara (VR)
Tel: 045 6176328 - fax: 045 6176329
carugate@carugate.it - www.carugate.it



Az. Vitiv. Cantina del Castello
Corte Pittora, 5 - 37038 Soave (VR)
Tel. +39 0457 680 093 - Fax. +39 0456 190 099
cantinacastello@cantinacastello.it - www.cantinacastello.it



Az. Agr. Corte Adami
Via Circonvallazione Aldo Moro, 32
37038 Soave (VR)
Tel. +39 045 7680423 - info@cortheadami.it - www.cortheadami.it



Az. Agr. Corte Mainente
Viale Vittoria, 45 - 37038 Soave (VR)
Tel. E fax: +39 045 7 680 303
info@cortemainente.com - www.cantinamainente.com



Az. Agr. Corte Moschina
Via Moschina, 1 - 37030 RONCA' (VR)
Tel. e Fax +39 045 7460788
info@cortemoschina.it - www.cortemoschina.it



Az. Agr. Dal Cero Flli
Via Moschina, 11 - 37030 Ronca' (VR)
tel. 045 7460110 - fax. 045 6549294
info@vinidalcero.com - www.vinidalcero.com



Az. Agr. El Vegro
Via Santa Croce, 105
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. e Fax +39 045 6100807
biondiroberto@inwind.it



Az. Agr. Le Albare
Loc. Pergola - 37030 Montecchia di Crosara (VR)
Tel. +39 0456 175 131 - Fax. +39 0456 175 953
info@vignadellostefano.it - www.vignadellostefano.it



Az. Agr. Roncolato
Via Carcera, 21 - 37038 Soave (VR)
Tel. +39 045 7675 104 - Fax. +39 045 7675 104
info@cantinaroncolato.com - www.cantinaroncolato.com



Az. Agr. VICENTINI Agostino
Via C. Battisti, 62/C - 37030 Colognola ai Colli (VR)
Tel. +39 0457 650 539
vicentini@vinivicentini.com - www.vinivicentini.com



Cantina Di Monteforte
Via XX Settembre, 24
37032 Monteforte d'Alpone (VR)
Tel. +39 0457 610 110 - Fax. +39 0457 613 740
info@cantinadimonteforte.it - www.cantinadimonteforte.it



Cantina Di Soave
Viale Vittoria, 100
37038 Soave (VR)
Tel. +39 045 6139811 - Fax. +39 045 7681203
cantina@cantinasoave.it - www.cantinasoave.it



Menu

Antica Trattoria Fattori

Via Piazza, 36 - 37030 Terrossa di Roncà (VR)

tel: 045 7460133

giorno di chiusura: martedì sera e sabato a mezzogiorno



Antipasto: Polenta, funghi e formaggio Monte Veronese DOP
Vino abbinato: Soave Classico DOC 2008 "Monte Fiorentine" Az. Agr. Cà Rugate

Primo piatto: Bigoli all'anitra
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2004 Azienda Agricola La Prebenda

Secondo piatto: Cinghiale ai funghi porcini con contorni di stagione
Vino abbinato: Amarone della Valpolicella Classico Doc 2005 San Rustico

Dolce: Brasadelo
Vino abbinato: Recioto di Soave DOCG 2007 "La Perlara" Az. Agr. Cà Rugate

Costo: 30,00 euro

Ristorante Tregnago

Via Campitelli, 1
37030 Montecchia di Crosara (VR)

tel: 045 7460036

giorno di chiusura: domenica sera e lunedì tutto il giorno



Antipasto: Polenta grigliata con soppresa Veneta e funghi chiodini
Vino abbinato: Soave DOC 2008 "Vigneto Terrelunghe" Az. Agr. Vicentini Agostino

Primo: Risotto mantecato al radicchio rosso di Verona e scaglie di Formaggio Monte Veronese DOP
Vino abbinato: Valpolicella Classico Superiore DOC 2006 Monteci

Secondo: Bollito misto con la pearà, salsa verde, cren e mostarda vicentina
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2006 Viticoltori in Avio

Dolce: Brasadelo e salame di cioccolato
Vino abbinato: Recioto di Soave DOCG 2007 Az. Agr. Vicentini A.

Costo: 30,00 euro

Ristorante Enoteca Bacco d'Oro

Via Venturi, 14

37030 Mezzane di sotto (VR)

tel: 045 8880269

giorno di chiusura: lunedì sera e martedì tutto il giorno



Antipasto: lumache in umido alle erbe con polenta
Vino abbinato: Soave classico 2007 "Carniga" Az. Vitiv. Cantina del Castello

Primo: Gnocchi di patata con finferli e formaggio Monte Veronese DOP
Vino abbinato: Valpolicella Classico DOC 2008 Corte Musatto

Secondo: Guancia di bue brasato con purea di zucca e contorni di stagione
Vino abbinato: Vallagarina IGT Rosso Casetta "FOJA TONDA" 2006 Albino Armani

Dolce: Piccola pasticceria
Vino abbinato: Recioto di Soave DOCG 2006 "Ardens" Az. Vitiv. Cantina del Castello

Costo: 30,00 euro

Ristorante Enoteca Villa Ballarini

Via Fabio Filzi, 10
37031 Cellore di Illasi (VR)

tel: 045 6520636

giorno di chiusura: lunedì sera e martedì tutto il giorno



Antipasto: Misticanza di insalatina con pinzimonio croccante all'olio extravergine della Val d'Illasi e moscardini di caprino
Vino abbinato: Soave DOC 2007 "I Tarai" Az. Agr. Corte Moschina

Primo: Sfoiade ai funghi porcini e quagliette ubriache
Vino abbinato: Valpolicella Classico Superiore DOC 2007 Rubinelli Vajol

Secondo: Costolette di agnello cimbro lardellato con patatine al rosmarino
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio Riserva 2006 Maso Roveri

Dolce: Cestini dorati alla crema di vaniglia e frutti di bosco
Vino abbinato: Recioto di Soave DOCG 2006 Az. Agr. Corte Moschina

Costo: 30,00 euro

Agriturismo Corte Bosco

Via Bosco, 22

37032 Monteforte d'Alpone (VR)

tel: 331 5956446



Antipasto: Varietà di crostini con: radicchio e gorgonzola, crema di formaggi e noci, fettina di cotechino in camicia di tacchino
Vino abbinato: Soave classico 2008 "El Vegro" Az. Agr. El Vegro

Primo: Fettucine con l'anitra
Vino abbinato: Valpolicella DOC Classico 2004 Montecariano

Secondo: Arrosto di manzo all'aceto balsamico e contorni misti di stagione
Vino abbinato: Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2002 Azienda Agricola Cristini

Dolce: Dolce di produzione propria
Vino abbinato: Recioto di Soave DOCG 2006 "Vigne delle Fate" Az. Agr. El Vegro

Costo: 28,00 euro





Strada del Vino e dei prodotti tipici Terradei Forti



AZIENDE VITIVINICOLE:

Az. Agr. ALBINO ARMANI

Via Ceradello, 401
Dolcè - VR

Tel. 045 7290033 - Fax 045 7290023
www.albinoarmani.com



Az. Agr. LA PREBENDA

Via Santuario, 2
Brentino Belluno - VR

Tel. 045 6255069 - Fax 045 6255069
www.laprebenda.it



Az. Agr. CRISTINI

Via Ponte, 127
Peri di Dolcè - VR

Tel. 045 7270326 - Fax 045 7270053



VITICOLTORI IN AVIO

Via Dante, 14
Avio - TN

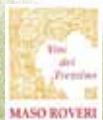
Tel. 0464 684008 - Fax 0464 684921
www.viticoltoriinavio.it



Az. Agr. MASO ROVERI

Via Masi, 23
Vò Sinistro Avio - TN

Tel. 0464 684395 - Fax 0464 687822
www.masoroveri.it



Az. Agr. DONATONI

Loc. Coletto
Rivoli V.se - VR

Tel. 045 7280314 - Fax 045 6283414
www.donatoniwines.it



Menu

Ristorante Enoteca alla Corte

Via Stazione
37020 Peri di Dolcè VR
Tel 045 7270016 Fax 045 7270763
www.ristoranteallacorte.it



Antipasto: *Trota in saor con polenta*
Vino abbinato: *Soave DOC 2008 Az. Vit. Corte Adami*

Primo: *Risotto all'Enantio*
Vino abbinato: *Terradeiforti-Valdadige DOC Enantio 2005 Donatoni*

Secondo: *Carne salà con fagioli in umido*
Vino abbinato: *Valpolicella Classico superiore ripasso 2006 "Seccal" Nicolis*

Dessert: *Torta al recioto e cioccolato*
Vino abbinato: *Recioto di Soave DOCG 2005 Az. Vit. Corte Adami*

Costo: 30,00 euro

Ristorante Albergo Olivo

Via Don Cesare Scala 35
37020 Rivalta di Brentino Belluno VR
Tel 045 7270039 Fax 045 7270849
www.albergo-olivo.it



Antipasto: *Carpaccio di carne salà con scaglie di tartufo nero del Baldo*
Vino abbinato: *Soave DOC 2008 "Corte Giacobbe" Az. Agr. Dal Cero Flli*

Primo: *Tagliatelle con Tartufo nero del Baldo*
Vino abbinato: *Valpolicella Classico sup. Doc 2006 "Montegradella" Santa Sofia*

Secondo: *Brasato di manzo al ristretto di Enatio*
Vino abbinato: *Vallagarina IGT Rosso Casetta "FOJA TONDA" 2006 Albino Armani*

Dessert: *Trancio di torta con ricotta e confettura di mirtilli.*
Vino abbinato: *Recioto della Valpolicella DOC 2006 Santa Sofia*
Costo: 28,00 euro



Per informazioni:



Strada del vino Valpolicella

Via Valpolicella, 47 - 37029 San Pietro in Cariano (Vr)

tel: 346 3202167 fax: 045 7701920

www.stradadelvinovalpolicella.it

info@stradadelvinovalpolicella.it



Strada del vino Soave

Vicolo Mattielli, 11 - 37038 Soave (Vr)

telfax: 045 7681407

www.stradadelvinoasoave.com

associazione@stradadelvinoasoave.com



Strada del vino e dei prodotti tipici TerradeiForti

Via Brennero, 30 - 37020 Peri di Dolcè (Vr)

tel: 045 7270521 - fax: 045 7270520

www.terradeiforti.it

info@terradeiforti.it