



DOMINI VENETI

Our Valpolicella, Your Wines.

L'ospitalità è la nostra passione.



A pochi chilometri da Verona, città patrimonio UNESCO, Cantina Valpolicella Negrar celebra **85 anni di storia** all'insegna di una **cultura vitivinicola tradizionale** che ha le sue radici nel territorio, ma che allo stesso tempo ha saputo oltrepassare i confini esportando il nome e i migliori vini della **Valpolicella Classica** in tutto il mondo.

***Alle origini dell'Amarone
non un vino, un'esperienza.***

Siamo una cooperativa all'avanguardia di **230 soci viticoltori** e coltiviamo **700 ettari di vigneto**.
Conserviamo, sperimentiamo e selezioniamo i migliori **vitigni autoctoni**.



Il nostro lavoro combina **artigianalità e innovazione**.
Per noi guardare al futuro significa valorizzare
il **patrimonio** della nostra **terra**.

Una terra, come un'esperienza sensoriale complessa,
si può raccontare in tanti modi: noi lo facciamo con i nostri vini,
esprimendo con una **produzione di eccellenza** i valori di un'azienda
che quotidianamente si fa interprete di una storia antica.

Domini Veneti è il marchio dei vini più pregiati di Cantina Valpolicella Negrar.



Caratteristica distintiva dei nostri vini, l'**appassimento** costituisce una tradizione che si perpetua da secoli e di cui raccogliamo l'eredità. Nel Fruttaio Storico sono esposti gli antichi metodi di appassimento che si sono evoluti nel tempo: dalla disposizione a terra dei grappoli su semplici assi di legno, alla *pergula domestica*, utilizzata in epoca romana, ai *taolòni* con le *arèle*, i graticci di canna palustre, dove un tempo si disponevano le foglie di gelso per allevare i bachi da seta, fino alle cassette in legno.

Appassimento
la nostra tradizione.

L'appassimento delle uve nei fruttai è un metodo antico riservato alla produzione di vini molto pregiati come il **Recioto** e l'**Amarone della Valpolicella Classica**.

Ma oggi come si fa? Vieni a scoprirlo in cantina:

prenota la tua visita guidata in Cantina Valpolicella Negrar:

eventi@dominiveneti.it - cell. +39 345 866 30 48

<https://www.dominiveneti.it/visite-cantina-con-degustazioni/>



Immergiti nel paesaggio fra le colline e i vigneti della Valpolicella Classica.

Visita il **Fruttaio Storico** dove insieme alle tecniche di appassimento troverai più di **40 varietà di uve autoctone**, la **mappa dei vigneti** e dei suoli che caratterizzano il territorio.

**Raccontare
per non dimenticare.**

Il percorso prosegue scendendo nel **Caveau delle Riserve**, dove è custodita la storica bottiglia di **Amarone Extra annata 1939**, la prima a riportare in etichetta il nome del vino "Amarone" ideato nelle nostre cantine nel 1936. Entra infine nella **Bottaia d'Autore** dove l'Amarone matura per oltre 24 mesi in grandi botti in rovere di Slavonia e in barrique francesi.

L'Amarone non è solo un vino, è un'emozione.

Il ricordo di un'esperienza.

Vienici a trovare!

*Alle origini dell'Amarone:
scopri la nostra storia,
le nostre etichette
e i nostri vini.*

NUOVE PROPOSTE 2018

Perché partecipare?

UN'ESPERIENZA UNICA

Degustare i vini pregiati nei luoghi di produzione.

VISITA GRATUITA ALLA CANTINA

Accesso al Fruttai Storico, al Caveau delle Riserve e alla Bottaiia d'Auttore per immergersi nella tradizione vitivinicola della Valpolicella Classica con una guida esperta.

Condizioni valide per le degustazioni durante i giorni feriali e in orario diurno. Per degustazioni serali e durante il fine settimana Cantina Valpolicella Negrar si riserva di accordare condizioni personalizzate.



**DEGUSTAZIONE
Domini Veneti**

Menu di 4 portate tradizionali con antipasto tipico, primo piatto a seconda della stagionalità, secondo piatto di carne o selezione di formaggi, dessert.

- Valpolicella DOC Classico Superiore
- Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore "Vigneti di Torbe"
- Amarone della Valpolicella DOCG Classico
- Recioto della Valpolicella DOCG Classico

Costo per persona 45€
(solo per gruppi di min.12 persone; durata: 3 ore)



**DEGUSTAZIONE
Vino e territorio**

Selezione di salumi e formaggi tipici del territorio, mostarde, grissini artigianali e pane.

- Valpolicella DOC Classico Superiore
- Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore "Vigneti di Torbe"
- Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Costo per persona 25€
(solo per gruppi di min.12 persone; durata: 1,5 ore)



**DEGUSTAZIONE
Valpolicella Classica**

Degustazione pane e Olio Extra Vergine di Oliva Veneto Valpolicella DOP di nostra produzione abbinati a due vini a scelta tra:

- Valpolicella DOC Classico Superiore
- Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore "Vigneti di Torbe"
- Amarone della Valpolicella DOCG Classico

Costo per persona 15€
(solo per gruppi di min.12 persone; durata: 1,5 ore)

Alla ricerca del Genius Loci, lo spirito del luogo.

3 proposte esclusive alla scoperta
della Valpolicella Classica e dei cru Domini Veneti.

Perché partecipare?

UN'ESPERIENZA UNICA

Degustare i vini pregiati nei luoghi di produzione.

UN'ESPERIENZA ENOGASTRONOMICA IMPERDIBILE

Abbinamenti ricercati gustati in una location esclusiva.

PERSONAL SOMMELIER

Per conoscere e apprezzare al meglio le qualità di ciascun vino sarai
accompagnato da un esperto.

UN GADGET UTILE E PROFESSIONALE

In omaggio un esclusivo cavatappi firmato Domini Veneti.

IMPARARE UNA RICETTA TIPICA

Domini Veneti ti insegnerà una ricetta del menù.

VISITA GRATUITA ALLA CANTINA

Accesso al Fruttaio Storico, al Caveau delle Riserve e alla Bottaia d'Autore per immergersi nella tradizione vitivinicola della Valpolicella Classica con una guida esperta.



L'ESSENZA E LA MEMORIA: paesaggi e cru della vallata di Negrar

- Passeggiata alla scoperta dell'antica vallata "Verjacus" e visita dei vigneti di Jago a Negrar in Valpolicella Classica (2 ore circa, dislivello 250 metri circa, difficoltà facile-media; consigliate scarpe da camminata).
- Menù tradizionale 4 portate, pranzo presso Cantina Valpolicella Negrar.
- Vini in Degustazione: Valpolicella DOC Classico, Valpolicella DOC Classico Superiore "Verjago", Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Vigneti di Jago", Recioto della Valpolicella DOCG Classico "Vigneti di Moron".

Costo per persona 60€ (solo per gruppi di min.12 persone)



IL CUORE FEMMINILE DELLA VALLATA DI MARANO: la Collezione Pruviniiano

- Menù tradizionale 4 portate, pranzo presso la Tenuta di Prognol.
- Vini in degustazione: Valpolicella DOC Classico Superiore, Valpolicella Ripasso DOC Classico Superiore e Amarone della Valpolicella DOCG Classico "Collezione Pruviniiano".
- Visita della cantina di Prognol.
- Passeggiata nei vigneti di Prognol sul Monte Castelon alla scoperta dell'antica vallata "Provinianense" in Valpolicella Classica.

Costo per persona 60€ (solo per gruppi di min.12 persone)



INEDITO RECIOTO: il vino dell'anima

- Passeggiata lungo i sentieri storico naturalistici della vallata di Negrar in Valpolicella Classica, alla scoperta dei "Vigneti di Moron". (2 ore circa, dislivello 150 metri circa, difficoltà facile-media; consigliate scarpe da camminata).
- Menù insolito 4 portate, pranzo presso Cantina Valpolicella Negrar.
- Degustazione di 4 tipologie di Reciotti Domini.

Costo per persona 60€ (solo per gruppi di min.12 persone)



Prenota la tua visita guidata in Cantina Valpolicella Negrar:
eventi@dominiveneti.it - cell. +39 345 866 30 48
<https://www.dominiveneti.it/visite-cantina-con-degustazioni/>



DOMÌNI VENETI

Our Valpolicella, Your Wines.

by Cantina Valpolicella Negrar

via Ca' Salgari, 2 - Negrar - Verona - Italy
cantinanegrar.it ***dominiveneti.it***

