CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO

RUNNING FESTIVAL

42KM - 21KM - 10KM

CORRERE, VISITARE, GUSTARE

CORRERE, VISITARE, GUSTARE

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Running Festival non è solamente una corsa. Vogliamo promuovere il nostro territorio, attraverso la spinta del turismo sportivo per far scoprire ai runners nostri ospiti anche gli aspetti paesaggistici, storici ed enogastronomici delle nostre belle colline.

DIECI SEGRETI DELLE COLLINE DI CONEGLIANO E VALDOBBIADENE

Iniziamo con un piccolo elenco di dieci "segreti" delle Colline di Conegliano e Valdobbiadene: fra punti panoramici, edifici storici ed opere d'arte Che vi lasceranno sicuramente molte emozioni e bellissimi ricordi.

I Palù e l'Abbazia Benedettina di Santa Bona (Vidor, TV)
I Palù definiscono un'area naturalistica di 700 ettari tra i comuni di Sernaglia della Battaglia, Moriago della Battaglia, Vidor e Farra di Soligo, tra Prealpi e Montello. Zona frequentata sin dall'età del bronzo, in epoca romana vide i primi interventi idraulici, con poi le vere opere di bonifica nel XIII sec grazie a monaci benedettini dell'abbazia di Santa Bona a Vidor. Le paludi divennero appezzamenti di prato, delimitati da alberi in alto fusto, siepi e fossati.
L'Abbazia presenta una chiesa in stile romanico ed un chiostro in stile gotico, e aprirà le sue porte al passaggio dei partecipanti della Prosecco Marathon e Prosecco Run.

Chiesa di San Vigilio (Farra di Soligo, TV)
Risalente al X secolo, questa chiesa in stile romanico domina Col San Martino dall'alto, con una vista che si estende a tutta la vallata fino a oltre il fiume Piave. Durante la sua storia millenaria ha subito distruzioni, ricostruzioni e rifacimenti. Durante la Prima Guerra Mondiale venne utilizzata come osservatorio da parte delle truppe austro-ungariche. Oggi, a seguito dell'ultima ristrutturazione del 1979 al suo interno conserva un altorilievo in legno raffigurante San Vigilio realizzato dallo scultore della Valgardena Stuffer e due tele, una che presenta S. Antonio Abate (opera del pittore Cima da Villa di Villa) e l'altra con S. Giuseppe all'opera nel suo laboratorio, dipinto realizzato da G. Modolo.
All'interno è inoltre presente un affresco del 1400 con la Madonna seduta con Gesù seduto sulle sue ginocchia mentre ricevono la benedizione da San Nicola.

Eremo di Sant'Alberto, località Barbozza (Valdobbiadene, TV)
Nel 1488 era un luogo di culto e pellegrinaggio con la presenza di un romitorio dove soggiornavano eremiti. La casa funzionò fino agli anni 50 quando giunse l'ultima eremita donna. Lungo la strada di accesso si incontra il Fontanèl di Sant'Alberto, dove secondo la tradizione, in questa sorgente nascevano i bambini.

Belvedere sul Cartizze (Valdobbiadene, TV)
107 ettari con i vigneti più pregiati grazie alla sua particolare conformazione: Prosecco DOCG Superiore di Cartizze. Un'area ai piedi del monte Cesen, compresa tra San Pietro di Barbozza, Santo Stefano e Saccol. All'interno delle vigne si snoda una stradina panoramica dalla quale è possibile raggiungere un belvedere davvero suggestivo.

Isola dei morti (Moriago della Battaglia, TV)
Chiamata così perché durante la Prima Guerra Mondiale fu area contesa al centro del fronte del Piave e provocò un grande numero di perdite da entrambe le parti. Nel 1965 fu costruita una chiesetta dedicata alla madonna del Piave. Accanto alla chiesa un cippo piramidale commemorativo ai caduti, costruito con i sassi del fiume. Sulla cima della piramide un filo spinato disegna una croce che si intreccia ad un elmetto e sui lati quattro lapidi con versi del componimento "La Sernaglia" di Gabriele D'Annunzio.

Vigneti sul sentiero delle crepe (Farra di Soligo, TV)
Itinerario che si snoda tra i filari terrazzati dei vigneti del prosecco, con numerose tipiche casere, passando per il Santuario di Collagù, il sentiero delle creste o delle vedette dai magnifici panorami su più versanti: la valle del Rui Stort con i piacevoli salti d'acqua e la cascata del Gor della Cuna. Nel cuore delle Prealpi Trevigiane.

Sassi di Zoe (Valdobbiadene, TV)
In zona Valdobbiadene è presente una corrente artistica "Art Brut", che significa spontanea, grezza e libera da convenzioni. Stiamo parlando delle creature in sassi del Piave chiamate "Putinot", ovvero i Sassi di Zoe, lavorate da Zoe alias Angelo Favero. Posizionate nel borgo di San Pietro di Barbozza, frazione di Valdobbiadene, dove arte e territorio convivono in maniera naturale. I Sassi di Zoe sono un valore aggiunto al paesaggio Patrimonio dell'Umanità, che come afferma l'artista "i sassi durano più del vino e degli uomini".
Le forme di queste opere sono antropomorfe e zoomorfe, allineate come soldati, spuntando lungo la strada, con una certa somiglianza ai Moai dell'Isola di Pasqua in versione veneta. L'artista non ha voluto ispirarsi ad una tradizione o una corrente artistica storica in particolare, ma ha usufruito della sua creatività, senza progetti ma con un'idea di fare un bene all'umanità. La sua è una passione che ha voluto mettere in atto durante la sua terza età per poter costruire il mondo a lui caro da bambino. Zoe ha voluto comprare un vigneto per creare qualcosa di diverso rispetto le solite vigne, per creare qualcosa di originale, impiantando un capanno come laboratorio, circondato da sassi. Vive a pieno la tranquillità con il passaggio della gente che ammira le sue opere. All'entrata del suo spazio ha scritto "en plein air" evitando recinzioni come si porrebbero in una normale galleria d'arte.

Oratorio San Barnaba (Segusino, TV)
Chiamato anche la Cesèta del Diaolèt per la presenza di un piccolo diavoletto seduto ai piedi del santo nel dipinto dell'altare. La leggenda narra che fu aggiunto per volontà del parroco per esorcizzare la visione del diavolo avuta dai muratori che stavano edificando la chiesa mentre la malta non prendeva, la legna si crepava e i chiodi uscivano dai buchi.

Bosco delle Penne Mozze (Cison di Valmarino, TV)
Inaugurato nel 1972 e posizionato in un luogo panoramico delle Prealpi, il Bosco delle Penne Mozze è un memoriale immerso nella natura che si estende su un'area di 16.000m, nato per ricordare con una pianta e una stele i caduti alpini nati in provincia di Treviso. Sul terreno sono stati tracciati sentieri dedicati alle Medaglie d'Oro Alpine e Trevigiane e sono state realizzate oltre 2.000 stele in ricordo dei caduti. Le stele sono posizionate tra gli alberi e rendono l'immagine del sacrificio umano, dell'orgoglio e del senso di patria di chi ha voluto mantenere vivo il ricordo. All'inizio del percorso, nel piazzale d'ingresso campeggiano gli scudetti di sei Divisioni Alpine, lungo il percorso si trovano la Madonna delle Penne Mozze e monumenti e cippi, dono di Associazioni d'Arme, per solidarietà al Corpo Alpino.
Dal 2011 su una stele monumentale che raffigura un albero, il Bosco ha iniziato ad ospitare targhe di altre sezioni alpine italiane, così da divenire luogo della memoria di tutti gli alpini del paese. A quasi quarant'anni dalla nascita il Bosco delle Penne Mozze continua ad arricchirsi di nuovi elementi grazie al senso di appartenenza degli alpini e alla volontà di voler rendere giusto omaggio.

Parco Archeologico, villaggio Palafitte (Revine Lago, TV)
Nel comune di Revine Lago si trova il Parco Archeologico in un territorio con interesse naturalistico, storico ed enogastronomico. Il Parco adatto a ragazzi, scuole e centri estivi, prevede laboratori in grado di attrarre anche adulti. Dal punto di vista storico e paesaggistico offre la possibilità di praticare birdwatching e scoprire il territorio. Il villaggio palafittino, costituito da tre palafitte, si riferisce al periodo della fine del neolitico alla prima età del bronzo, con lo scopo di mostrare ai visitatori abitazioni e oggetti simili a quelli del periodo storico, realizzati con le stesse tecniche e gli stessi materiali disponibili nelle Preistoria, inserendoli in un contesto ambientale simile. Nel parco è possibile anche condividere un pasto in compagnia, grazie alla presenza dell'area Barbecue e l'area picnic.

GUSTARE: LE CANTINE E GLI AGRITURISMI LUNGO I PERCORSI

LA TORDERA

Percorsi: 10Km - 21Km - 42Km
Web: latordera.it
Tel.: +39 0423 985 362
Email: info@latordera.it

Passiamo ora al lato appetitoso, iniziando dalla cantina La Tordera (sede di partenza della manifestazione) che vi aspetta con una visita e degustazione gratuita a tutti gli iscritti per tutta la settimana a partire da lunedì 27 fino a domenica 3. Per gli accompagnatori prezzo speciale di 10,00€ anziché 20,00€. Come fare per prenotarsi? Vi basta inviare una email a visit@latordera.it, il giorno della degustazione sarà sufficiente esibire copia della mail di conferma della vostra iscrizione.
Ma non solo, per voi sarà anche previsto uno sconto speciale del 15% sull'acquisto di vino su un minimo di 6 bottiglie a scelta.
Per sabato 2 dicembre inoltre è possibile prenotare lo Spiedo in Cantina, con visita alle ore 18.00, calice di benvenuto e cena a partire dalle 19.00 (antipasto con salumi e formaggi locali, spiedo di carne, contorni misti locali, caffé e biscotteria secca, vini La Tordera e acqua inclusi). Prezzo a persona 25,00€ (bambini 10,00€). Il tutto solo su prenotazione scrivendo sempre a visit@latordera.it.
Infine, sabato 2 (14.00 - 19.00) e domenica 3 (08.00 - 16.00) presso la cantina, la Mostra Mercato con espositori di prodotti tipici e specialità locali.

DARIVA

Percorsi: 10Km
Instagram: @catina_dariva
Tel.: +39 340 90 43 499
Email: cantina.dariva@gmail.com

Nel 2014, Giulio decide di continuare ciò che il Nonno Argentino, soprannominato Perge, aveva iniziato molti anni prima e inizia a curare con amore la sua terra. Oltre alle viti, Giulio coltiva anche la passione del papà Massimo: il vino. Proprio da lui, impara la tecnica e la perfeziona, fino ad arrivare alla produzione di quello che oggi è il cavallo di battaglia della cantina: il "vin col fondo".
Nel 2021 nasce ufficialmente la cantina DARIVA. DARIVA è la vera essenza dell'azienda: è infatti il cognome di famiglia, che porta al suo interno ciò che di più caratteristico ha questo territorio: le rive, le colline patrimonio UNESCO dove nasce il Prosecco.
La cantina sarà il primo ristoro ufficiale della 8a Conegliano Valdobbiadene Bollicina 10Km e vi aspetta non solo domenica ma anche gli altri giorno con degustazioni su appuntamento, passeggiate e possibilità di partecipare ad alcuni dei processi produttivi come ad esempio l'imbottigliamento o la vendemmia.

AZ. AGR. GIOTTO

Percorsi: 10Km
Web: aziendaagricolagiotto.it
Tel.: +39 0423 985 038
Email: info@aziendaagricolagiotto.it

La nostra Azienda si propone con semplicità e trasparenza proponendosi con i migliori standard qualitativi a partire dal vino fino ad arrivare ai nostri salumi lavorati secondo la tradizione di famiglia. Venite a trovarci, l'accoglienza è di casa! Percorrendo la strada del prosecco a sud di Valdobbiadene si trova Colbertaldo, un paese in collina rivolta al sole ed è qui che dimora l'Azienda vitivinicola Giotto Benvenuto. Nata nel lontano 1946 e tramandata per tradizione da padre in figlio, mantiene la sapiente maestria artigianale unita all'attuale cultura enologica.

DAL DIN
Percorsi: 10Km
Web: daldin.it
Tel.: +39 0423 987 295
Email: daldin@daldin.it

L'azienda è stata fondata nel 1960 da Giuseppe Dal Din, capostipite della famiglia e appassionato viticoltore, con la moglie Lena. Di seguito la figlia Norma, Donna del Vino ed amministratrice, ha lavorato a stretto contatto con il marito Riccardo che seguiva tutta la filiera produttiva, dalla cura dei vigneti alla vinificazione e spumantizzazione, facendo tesoro della migliore tradizione enoica.
Oggi l'azienda è seguita da Norma, dalla figlia Alessandra e dal marito Oscar. Secondo ristoro ufficiale per i partecipanti della 8a Conegliano Valdobbiadene Bollicina 10Km sarà aperta al pubblico nelle giornate di Venerdì 1, Sabato 2 dalle ore 09.00 alle 18.00 e Domenica 3 dalle 09.00 alle 13.00. Tre giornate in cui avrete la possibilità di effettuare visite alla cantina e degustazioni guidate.

CANTINE F.LLI RIZZETTO
Percorsi: 21Km
Web: cantinerizzetto.com
Tel.: +39 0423 892 007
Email: info@cantinerizzetto.com

Le radici delle Cantine Rizzetto affondano nel lontano 1903, quando Ermenegildo Rizzetto, altrimenti conosciuto come 'Ilo Rosset', intraprese i primi commerci di vino Prosecco e Cartizze.
Oltre al vino, Ilo, utilizzando il cavallo come mezzo di trasporto, commerciava attrezzature e prodotti legati al mondo del vino e dell'agricoltura, creando così un'ampia rete di contatti, in un'epoca in cui i migliori affari si facevano davanti ad una buona "ombra".
La seconda generazione dei Rizzetto continuò la tradizione di famiglia, ampliando le tipologie di vini prodotti e puntando sempre più alla qualità, una prerogativa da cui non si poteva prescindere.

AZ. AGR. FRATELLI TORMENA
Percorsi: 21Km
Web: tormenafratelli.it
Tel.: +39 0423 987 623
Email: info@tormenafratelli.it

Sul percorso della mezza maratona, questa azienda nasce verso gli inizi del 1800 dai progenitori Tormena e viene ampliata agli inizi del 1900 dai fratelli Italo e Lorenzo mantenendo radici nelle secolari tradizioni enoiche.
Oltre al prosecco superiore, da qualche decennio l'azienda amplia la gamma con Raboso; vino rosso dai profumi intensi e molto strutturato.

MASS BIANCHET
Percorsi: 21Km
Web: valdobbiadenedocg.it
Tel.: +39 0423 987 427
Email: info@massbianchet.it

La Famiglia Miotto è presente in questo territorio, l'alta marca trevigiana, da ben più di quattro generazioni.
In tutti questi anni le persone di questo nucleo famigliare si sono sempre dedicate alla coltivazione dei propri terreni. L'attività principale dell'azienda è sempre stata la coltivazione della vite e la produzione di Prosecco DOCG Valdobbiadene. Nel tempo il modo di lavorare le colline, del valdobbiadenese, non ha subito grossi cambiamenti; solo qualche miglioramento dovuto all'esperienza degli anni e all' evoluzione delle attrezzature utilizzate.

AZ. AGR. CAMPION

Percorsi: 21Km
Web: campionspumanti.it
Tel.: +39 0423 980 432
Email: info@campionspumanti.it

In famiglia la tradizione nella produzione di vini e spumanti si tramanda da molte generazioni ma la storia della nostra azienda risale alla fine degli anni sessanta. La nostra filosofia è quella di cercare di valorizzare nel modo migliore ciò che la natura ci mette a disposizione, nasce da questo presupposto l'interesse di investire da sempre nella terra.
La scelta degli appezzamenti più vocati alla qualità, la selezione delle barbatelle più adatte, il rispetto e la salvaguardia delle vigne più vecchie, l'attenzione al fabbisogno di ogni pianta e, nel rispetto del territorio e delle nostre uve, ci affidiamo esclusivamente a sistemi di lotta integrata e guidata; piccole accortezze che fanno la differenza, esaltate successivamente dalla raccolta a mano delle uve, da una vinificazione attenta e delicata, da una spumantizzazione lenta e scrupolosa.
Oggi l'azienda, la cui gestione è a livello strettamente famigliare, si compone di circa 20 ettari di vigneto, situati in diverse località, tutte all'interno della zona atta alla produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG.

CANTINA ROSAVAL

Percorsi: 21Km
Web: rosaval.it
Tel.: +39 0423 975 214
Email: info@rosaval.it

Cantina Rosaval si trova a Valdobbiadene, nel cuore della zona di produzione del Prosecco Superiore. I vigneti sono sparsi tra le colline di Valdobbiadene e dei comuni limitrofi, per una superficie di circa 20 ettari.
Già il bisnonno Matteo produceva Prosecco in queste colline agli inizi del '900. Poi il nonno Marino comprava i terreni dove ora sorge l'azienda, negli anni ampliata e curata dal papà Albino. Dal 1999 Marino Agostinetto conduce con passione e professionalità le vigne di famiglia, seguendo direttamente tutti i lavori dal filare al bicchiere, cercando di unire tradizione e sviluppo nel rispetto della massima trasparenza.

VALVARSE

Percorsi: 21Km
Web: valvarse.altervista.org
Tel.: +39 339 58 07 571
Email: infolatordera.it

L'azienda è nata dall'idea di Mario Paset di voler creare un'attività vinicola, trasferendosi a Valdobbiadene da Farra di Soligo, suo paese natale. La collina, su cui è sorta e dove ancora oggi si trova la nostra azienda, è denominata "Valvarse". Dalla località alla cantina, è questo il nome che dal 1952 ci contraddistingue. Con il passare degli anni, la famiglia di Mario si è allargata come anche il numero di terreni di proprietà. Nel 1999 il figlio Sergio, seguendo le orme del padre, ha deciso di portare avanti l'azienda specializzandosi nella vinificazione. Espansa anche verso la zona pedemontana, la nostra azienda è oggi in continua evoluzione e tensione al miglioramento per restare sempre aggiornata ai tempi senza dimenticare le radici e le tradizioni di famiglia.

SOMASÒT
Percorsi: 21Km
Web: www.sanzovo.it
Tel.: +39 0423 980 523
Email: info@sanzovo.it

“Somasòt” è la nostra identità ma prima di tutto è una famiglia, è ciò che nei secoli c’è stato tramandato: i vigneti e la passione per questa terra.
La nostra famiglia giunge nel borgo di San Giacomo a Valdobbiadene nel ‘800, un piccolo angolo di paradiso, un colle ai piedi delle Prealpi venete, un luogo ideale per poter coltivare la vite, la Glera in particolare, all’epoca conosciuta col nome di Prosecco. Dapprima una famiglia che coltivava la vite e produceva pochi ettolitri di vino, poi una piccola cantina nel cuore della zona storica impegnata nella produzione di vini di qualità.

COL SAN MARTINO
Percorsi: 42Km
Web: prolococolsanmartino.it
Email: info@prolococolsanmartino.it

La Pro Loco Col San Martino aprirà le porte della splendida location della rinomata Mostra del Valdobbiadene DOCG a tutti i runners sul percorso della maratona, che avranno la possibilità di attraversare quella che è la più antica Mostra del Vino nella Marca Trevigiana.
Un appuntamento che ogni anno nel mese di aprile accoglie oltre 50.000 visitatori e che caldamente vi consigliamo di segnare sul vostro calendario!

AZ. AGR. FERRONATO DENIS
Percorsi: 42Km
Web: ferronatodenis.it
Tel.: +39 349 13 20 973
Email: dferronato@libero.it

L’azienda vinifica solo uve di proprietà con l’attenzione e la cura necessarie alla realizzazione di vini di alta qualità, nel completo rispetto della vite, evitando le moderne ed invasive tecniche di coltura e raccolta.
Dentro le bottiglie non c’è semplicemente “Prosecco”: c’è la passione di chi ha scelto di lavorare la terra, c’è il pathos di chi si dedica ai vigneti con rispetto gratitudine, c’è l’amore e la saggezza di chi sa come trasformare l’uva glera in un “Prosecco” inebriante e carico di emozioni. L’Azienda Agricola Ferronato produce inoltre un ottimo vino rosso dal gusto deciso, raffinato che trasmette al palato tutta la cultura enologica locale e la serenità del vivere di tempi ormai lontani.

FOLLADOR
Percorsi: 42Km
Web: folladorprosecco.it - shop.folladorprosecco.com
Tel.: +39 0423 898 222
Email: info@folladorprosecco.com

I vigneti della Famiglia Follador, crescono rigogliosi nel cuore del Conegliano Valdobbiadene.
L’equilibrio perfetto tra un clima temperato e una particolare composizione minerale del suolo del Terroir, contribuiscono insieme ai nostri metodi innovativi a dar vita ad un Prosecco eccellente, fruttato e fragrante con un bouquet intenso di aromi.

RIVA GRANDA

Percorsi: 42Km
Web: www.proseccorivagranda.it
Tel.: +39 0423 987 022
Email: info@proseccorivagranda.it

In posizione equidistante da Conegliano e Valdobbiadene la Soc. Agricola Riva Granda sorge tra le colline di Col San Martino. 7,5 ettari di terreno interamente coltivati a vite, quasi completamente ubicati in un unico appezzamento di proprietà, da sempre denominato “RIVA GRANDA“, curati da generazioni dalla famiglia Spadetto che dal 1700 vive e lavora questi dolci pendii.
Accoglieranno il passaggio dei runners in qualità secondo ristoro ufficiale della 1a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Marathon!

BORTOLIN ANGELO

Percorsi: 42Km
Web: bortolinangelo.wine
Tel.: +39 0423 900 125
Email: info@bortolinangelo.com

La cantina, situata a Guia, nell’area più vocata per la produzione del celebre spumante trevigiano, produce vino dal 1968, quando Angelo Bortolin, figlio di un agricoltore, fondò l’azienda, immersa nello spettacolare scenario dei colli di Valdobbiadene. Molto apprezzati fin da subito, i suoi vini furono presto valorizzati da un sapiente investimento tecnologico e dal 1983, grazie ad un ammodernamento degli impianti, Bortolin decise di iniziare a specializzarsi nella produzione di spumanti.
Dal 1993 ha inizio il graduale inserimento dei tre figli (Cristina, Paola e Desiderio) tra i soci dell’azienda, un passaggio generazionale che si è compiuto definitivamente nel gennaio 2010 con la qualificazione di Desiderio Bortolin come socio di maggioranza e la trasformazione della snc in sas. Il fondatore Angelo continua tutt’oggi ad essere presente nell’attività ma sempre in modo discreto e lasciando massima libertà decisionale ai successori. Una mossa strategica che consente all’azienda di sfruttare tutta l’intraprendenza e le idee delle nuova generazione imprenditoriale.

MARSURET AZ. AGRICOLA

Percorsi: 42Km
Web: www.marsuret.it
Tel.: +39 0423 900 139
Email: marsuret@marsuret.it

L’azienda fondata da Agostino Marsura ha ancora sede a Guia nella struttura originaria che ha subito negli anni notevoli miglioramenti che le consentono oggi di ospitare le più moderne soluzioni tecnologiche a garanzia della qualità e nel rispetto dell’ambiente. La cantina è infatti quasi mimetizzata nel territorio tra i vigneti di proprietà della famiglia che si trovano anche nelle zone più pregiate della DOCG come Cartizze, Col San Martino, Guia, Premaor, Rolle, Zuel, Le Serre.

NANI RIZZI SPUMANTI

Percorsi: 42Km
Web: nanirizzi.it
Tel.: +39 0423 900 645
Email: info@nanirizzi.it

A Valdobbiadene, cuore della DOCG, si trova l'azienda agricola "Nani Rizzi", da oltre un secolo gli appartenenti a questa stirpe di viticoltori appassionati coltivano la vite e producono Prosecco di alta qualità utilizzando solo uve provenienti dalle colline di Valdobbiadene e seguendo personalmente ogni fase della vinificazione. Erede di questa dedizione profonda per la propria terra ed i suoi frutti è Denis Spagnol oggi alla guida dell'azienda con le tre figlie Giulia, Elena e Silvia. Con grande entusiasmo e immutata passione le nuove generazioni proseguono l'opera iniziata dal nonno Giovanni, conosciuto da tutti come "Nani Rizzi" e continuata poi da Ergi, il padre di Denis. Un'opera che è ricerca della qualità il cui punto di partenza sono le preziose uve "glera", provenienti dalle rinomate e spettacolari colline di Valdobbiadene, trasformate in prodotti d'eccellenza grazie al perfetto connubio tra tradizione e innovazione. Il risultato è un'ampia gamma di spumanti che rappresentano l'orgoglio di una cantina storica e la straordinaria unicità di un territorio.

COLESEL

Percorsi: 42Km
Web: colesel.com
Tel.: +39 0423 901 055
Email: visite@colesel.com

Da più di 70 anni "Colesel" dà il nome ad un'identità unica, frutto della qualità migliore, quella che nasce per pura passione e si trasforma in esperienza eccellente.
Un'esperienza prima di tutto sensoriale, nella quale il gusto è soltanto il traguardo finale di un percorso che inizia dalla terra.
Un'esperienza tramandata di generazione in generazione, dove prima della vite viene coltivata la qualità: dalla scelta del terreno e delle materie prime.
Dalla selezione dell'uva migliore, curata per assicurarti che ciò che avrai nel bicchiere sia sempre il massimo della purezza.
Un equilibrio perfetto, quello che il nostro enologo Bortolin Vlady si impegna quotidianamente a garantire, facendo sì che ogni bottiglia sia sempre la migliore.

GARBARA CARTIZZE

Percorsi: 42Km
Web: garbara.it
Tel.: +39 0423 900 155
Email: info@garbara.it

5 stratificazioni nel tempo.
5 generazioni della famiglia Grotto con un legame lungo più di 100 anni nella terra del Prosecco.
Ci piace il fatto di aggiungere la curiosità della sperimentazione alla certezza della tradizione. Di misurarci anche con noi stessi, non solo con la natura, per provare a vedere come va. Come nel 2012, quando Garbara è stata la prima azienda a produrre il Cartizze Metodo Classico. Ci piace l'idea di creare vini riconoscibili perché rompono gli schemi. Fatti non per piacere al mercato, ma per chi vuole scoprire il piacere della terra. Perché crediamo che il nostro compito sia accompagnare il vigneto nel suo cammino lungo l'annata. Lasciamo che la vigna sia quello che vuole essere ogni volta, in ogni anno. E che l'annata racconti attraverso il vino la sua origine, il vigneto.

SALIS RISTORANTE ENOTECA

Percorsi: 42Km
Web: salisristorante.it
Tel.: +39 0423 900 561
Email: info@salisristorante.it

Flessibile ed elegante, vigoroso e resistente, schietto e custode di energia, il Salice trova felice dimora tra le ripide colline di Valdobbiadene.
Da sempre elemento di supporto per la lavorazione delle viti, affonda le sue radici nei suoli estremamente fertili del territorio, ricchi di silicio.

CARTIZZE PDC

Percorsi: 42Km
Web: cartizzepdc.com
Tel.: +39 347 83 44 395
Email: info@cartizzepdc.com

PDC è prima di tutto un nome, quello del suo fondatore. Ingegnere meccanico nato in Cartizze, cresciuto in Australia e tornato in Italia per scelta e per amore delle sue origini. La storia di Pietro è quella di un vignaiolo self-made che a trent'anni sceglie di cambiare strada, applicando il sapere ingegneristico alla viticoltura per creare un vino di precisione nel totale rispetto dell'ambiente. La formazione di Pietro avviene nel campo e in cantina in solitaria attingendo sapere da consulenti specializzati e corsi tecnici mirati. Gli errori e il tempo sono la vera scuola per Pietro che però quasi subito identifica l'obbiettivo di PDC: diventare ambasciatore di CARTIZZE fondando un'azienda sui concetti di sostenibilità ed eccellenza.

AL CARTIZZE DA BEPI BORET

Percorsi: 21Km - 42Km
Instagram: @alcartizze_dabepiboret
Tel.: +39 0423 987 693
Email: agriturismo@alcartizze.it

Panorama inimitabile, paesaggi che conciliano con il tempo e le stagioni, prodotti tipici amati con la stessa cura, dall'umile patata al nobile vitigno. Cucina abbinata a vini di produzione propria, Prosecco e Cartizze DOCG. Piatti tipici, specialità spiedo, risotto al cartizze, salumi e soprattutto la cortesia, l'accoglienza e la simpatia dei padroni di casa.

CASA GIALLA

Percorsi: 21Km - 42Km
Web: casagiallaspumanti.it
Tel.: +39 0423 981 138
Email: info@casagiallaspumanti.it

La famiglia Zanetton ha una secolare tradizione vitivinicola: nel 1800 acquista nel Comune di Valdobbiadene terreni già dei Conti Lonigo, Pola, Battaia dove ancora oggi si trova una Via Zanetton, percorrendo la quale si arriva al Convento dell'Immacolata.
La spumantizzazione viene eseguita con il metodo Charmat che è il miglior sistema per mantenere e rispettare gli aromi e la delicatezza delle uve da cui il vino trae origine. Il risultato è uno spumante di qualità, con buona spalla acida e con un profumo fruttato, immediatamente godibile, frutto della perfetta sinergia del lavoro dell'uomo con l'ambiente.

AZ. AGR. REBULI ANGELO & FIGLI

Percorsi: 42Km
Web: rebuli.it
Tel.: +39 0423 973 307
Email: info@rebuli.it

Familiarità e professionalità si incontrano in quest'azienda. Viticoltori da generazioni, spumantisti dagli anni Ottanta, hanno saputo crescere senza allontanarsi dalle proprie origini.
Lo stesso rapporto con la natura e i suoi prodotti ha dato loro un bagaglio di conoscenze accresciuto negli anni. Caratteristiche che si intuiscono non appena si varca la porta di quest'azienda.
Semplicità e freschezza sono le sensazioni che si hanno nel bere un bicchiere di buon vino. L'attività vitivinicola ed enologica iniziata con passione da Angelo è stata proseguita con decisione dai tre figli: Mauro enologo e responsabile delle relazioni dell'azienda nel mercato italiano, Paolo attento alle pratiche colturali dei vigneti e Gianni che gestisce la contabilità e i rapporti con i clienti esteri.

VALDO SPUMANTI

Percorsi: 21Km - 42Km
Web: it.valdo.com
Tel.: +39 0423 90 90
Email: info@valdo.com

Valdo, un nome che richiama immediatamente il territorio di appartenenza, Valdobbiadene. Un nome legato indissolubilmente alla famiglia Bolla che opera nel settore vinicolo da più di 90 anni. Considerata tra le più antiche sul territorio, nel corso di tre generazioni ha saputo diffondere, in Italia e nel mondo, la cultura del Prosecco.
Le Cantine Valdo nascono nel cuore del Conegliano Valdobbiadene, una terra unica nel suo genere, Patrimonio dell'Umanità Unesco a solo un'ora e mezza dalla magnifica città di Venezia. La storia d'amore tra Valdo e questo territorio premiato dalla natura e al centro della produzione del Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG, è in continua evoluzione. Anno dopo anno, Valdo scrive nuove pagine, raccontando come la passione unita alla tradizione e all'innovazione possa portare a creare Spumanti unici nel loro genere.
Ristoro ufficiale per entrambi i percorsi di 21Km e 42Km e fornitori della bottiglia inclusa nel pacco gara della maratona, una Valdo Cuvée 1926 - Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Extra Dry!

BORTOLOMIOL e PARCO DELLA FILANDETTA

Percorsi: 42Km
Web: www.bortolomiol.com
Tel.: +39 0423 97 49
Email: info@bortolomiol.com - parcodellafilandetta@bortolomiol.com

Il Parco della Filandetta Wine&Art Farm è situato nel centro di Valdobbiadene ed è frutto di un recupero di archeologia industriale. La più piccola delle filande presenti a inizio del '900 è stata recuperata dalla famiglia Bortolomiol ed è diventata oggi il cuore dell'accoglienza, immersa in un parco di due ettari che attraverseremo con il percorso di maratona.
Qui, tra le opere d'arte e il vigneto biologico è possibile scoprire e percorrere la storia di Bortolomiol, dal fondatore Giuliano ai progetti di sostenibilità e al legame con l'arte, in tutte le sue forme. I tour guidati vengono svolti tutti i giorni, preferibilmente su prenotazione, e sono prenotabili dal sito.
Il Tour della Filandetta ripercorre la storia del luogo e delle filande, il Tour Arte&Natura, invece, prevede un'immersione nel vigneto biologico e la passeggiata tra le opere d'arte, mentre il Tour del Fondatore ripercorre le tappe più importanti della vita di Giuliano e in degustazione troviamo le più iconiche limited edition. Il Tour Esperienziale tra le vigne offre la possibilità di essere guidati in un'escursione esclusiva tra le colline del Conegliano - Valdobbiadene alla scoperta di panorami unici e scorci mozzafiato dove nasce il Prosecco Superiore Docg.
Per prenotazioni ed informazioni clicca qui.
Orari di Apertura Wine Shop: Lunedì 14.00 – 18.00 / Dal martedì al sabato 9.30 – 12.30 e 14.00 – 18.00

AGRITURISMO RIVA DE MILAN

Percorsi: 42Km
Web: rivademilan.it
Tel.: +39 0423 973 030
Email: info@rivademilan.it

L'agriturismo Riva de Milan è situato sulla sommità di una piccola collina, interamente circondato dai filari delle vigne dalle quali nasce il nostro Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G.
Dai 15 ettari di vitigno, coltivati a uve GLERA nascono le nostre 6 tipologie di vino. Presso la nostra cantina è possibile acquistare il Prosecco Valdobbiadene Superiore D.O.C.G. Spumante e i vini locali frizzanti.

BOTTEGA DEL VINO VILLA SANDI

Percorsi: 42Km
Web: villasandi.it
Tel.: +39 0423 86 07
Email: info@villasandi.it

Le radici alimentano il domani. È così per la vigna, è così per la nostra storia.
Il seme viene piantato agli inizi degli anni '20 del secolo scorso, quando Mario Polegato, nonno dell'attuale presidente Giancarlo, acquista alcuni vigneti ed entra nel mercato del vino. La passione cresce, le radici aziendali si fanno più forti, ma proprio come la vigna, bisogna attendere parecchi anni prima di ottenere i primi frutti.
Dopo la seconda guerra mondiale, le radici della storia scavano sempre più in profondità e le soddisfazioni maturano. Divo coltiva l'attività del padre Mario insieme alla moglie Amalia Moretti. Con l'azienda, cresce la famiglia: nascono i figli Mario e Giancarlo. I due fratelli si appassionano al mondo del vino, Mario diventa enologo, Giancarlo si specializza nella gestione finanziaria. Le radici si fanno sempre più forti e danno vigore alla crescita aziendale. Ma come la vigna è esposta all'imprevedibilità della natura, così il corso della vita può cambiare da un momento all'altro.
Valori e competenze si tramandano, continuando a dare linfa alla storia di Villa Sandi. Diva e Leonardo, figli di Giancarlo e Augusta, entrano a far parte dell'azienda, rinnovando la tradizione di una famiglia che da quattro generazioni coltiva il futuro di un territorio da degustare.

BARICHEL

Percorsi: 42Km
Web: barichel.it
Tel.: +39 333 36 03 266
Email: info@barichel.it

Azienda giovane e dinamica con sede in Valdobbiadene fraz. S. Pietro di Barbozza. Vigneti di proprietà di circa 8 ettari ubicati in prevalenza in ottima zona collinare.
Titolare Geronazzo Ivan, di conduzione familiare segue personalmente tutte le fasi dal processo produttivo alla commercializzazione opera motivata da una forte passione per la terra e per i suoi frutti quale risorsa fondamentale del suo territorio per trarne il meglio nel profondo rispetto dello stesso.
Abbinando sapientemente ed equamente la semplicità della tradizione all'innovazione tecnologica al fine di poter proporre ed offrire sempre il meglio.
Non solo il vino risulta essere la grande passione per Ivan Geronazzo, titolare dell'azienda Barichel, ma anche il trail running ovvero la corsa in natura su lunghe distanze, nella specialita' di Ultra Trail.
Anche in questo ambito Ivan iniziando "da zero" ha ottenuto, con dedizione, sacrificio e costanza, ottimi risultati arrivando a far parte del Team Nazionale con la convocazione al Mondiale. Domenica 3 Dicembre, Ivan sarà con voi ai nastri di partenza della 1a Conegliano Valdobbiadene Prosecco Marathon!

COL DEL BALT

Percorsi: 21Km - 42Km
Web: coldelbalt.it
Tel.: +39 347 27 31 257
Email: info@coldelbalt.com

L'azienda agricola Col Del Balt nasce nel 1950 nel cuore del territorio di produzione del Valdobbiadene DOCG, grazie all'ammirevole dedizione di Mansueto Sanzovo.
Da un piccolo appezzamento di terreno, il sig. Sanzovo riesce a dar vita ad una realtà che negli anni si consolida nel panorama del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.
Nei primi anni '90 il figlio Graziano eredita l'azienda e ne rinnova l'assetto tecnologico, acquistando nuovi strumenti per la pressatura dell'uva e per la fermentazione e conservazione del vino.
Nel 2013 subentrano i giovani figli Carlo e Fabio. Coniugando la tradizione familiare all'innovazione, continuano con passione l'opera del nonno e del padre nella coltivazione della vite e nella vinificazione del Conegliano Valdobbiadene Prosecco DOCG.

VAL D'OCA

Percorsi: 21Km - 42Km
Web: valdoca.com
Tel.: +39 0423 070 056
Email: infolatordera.it

Val d'Oca è un invito al quale tutti sono benvenuti. Una celebrazione che fissa, come in una fotografia, un momento unico, conviviale, leggero. È un ricordo che rimane, speciale. Filtriamo il passato con l'occhio di oggi, proiettando l'essenza di un luogo, di un saper fare antico, con uno stile che preserva la passione per la vite e l'amore per il paesaggio delle colline del Prosecco Superiore di Valdobbiadene.

La Cantina Val d'Oca, oltre ad ospitare i runners di maratona e mezza maratona nel ristoro ufficiale dell'evento, apre il proprio Wine Center con le seguenti date ed orari:
Dal Lunedì al Sabato dalle 10.00 alle 18.30
Domenica dalle 10.00 alle 16.00

Domenica 3 Dicembre 2023 il Conegliano Valdobbiadene Prosecco Running Festival vi aspetta fra le nostre splendide colline!