

# enologica

MONTEFALCO

ABBINAMENTI

20 / 21 / 22  
SETTEMBRE  
2024

PROGRAMMA



VINI MONTEFALCO E LA STRADA DEL SAGRANTINO. PROTAGONISTI SARANNO I GRANDI VINI DEL TERRITORIO DI MONTEFALCO E SPOLETO, TRA GASTRONOMIA D'ECCELLENZA, MUSICA E ARTE. **NEL BELLISSIMO BORGO DI MONTEFALCO, TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, LABORATORI, INIZIATIVE IN CANTINA ED ESPERIENZE AL CALAR DEL SOLE.**



## MONTEFALCO

- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO**
- 2 COMPLESSO MUSEALE S. FRANCESCO**
- 3 PIAZZA DEL COMUNE**
- 4 INFO POINT**  
Consorzio Tutela Vini Montefalco e Strada del Sagrantino
- 5 SALA CONSILIARE**  
Palazzo Comunale
- 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI**
- 7 TAVERNA SAN FORTUNATO**

# VENERDÌ 20 PROGRAMMA

## 6 **TEATRO SAN FILIPPO NERI ore 15.30 WINE DESIGN E SMART LABEL** "Informazione, estetica, sostenibilità e marketing"

**Moderatore:** Maurizio Pescari - giornalista enogastronomico

**Relatori:** Marcello Berioli - titolare Umbra Label, Fabrizio Marchionni - Wine e Packaging Designer, titolare studio MARK DESIGN e Maurilio Chioccia - Enologo

**Talk a cura di:** Umbria Label

**Ingresso:** gratuito | **Durata:** 1 ora

## 3 **PIAZZA DEL COMUNE Ore 17.30 Trekking al tramonto**

Un itinerario ad anello nelle campagne attorno al centro storico con partenza e arrivo nella piazza principale di Montefalco. Tema centrale del trekking: il paesaggio agrario e come il Sagrantino prima ed il Trebbiano Spoletino poi, si sono inseriti nel paesaggio stesso. Il tutto alla luce del tramonto.

**Lunghezza del percorso:** 6,4 Km | **Dislivello:** 220 metri | **Equipaggiamento obbligatorio:** torcia frontale o torcia da tenere in mano, calzature da trekking o scarpe da ginnastica con suola non liscia, zaino, pantaloni lunghi e abbigliamento a strati idoneo all'attività all'aria aperta, cappello, acqua almeno 1 litro/persona. | **Consigliati:** bastoncini da trekking per chi è abituato ad usarli, occhiali da sole, crema solare.

**Costo:** € 15,00 adulti - Gratuito per i minori di 18 anni purché accompagnati da almeno un genitore

**Durata:** 2,5 ore circa | **Punto di incontro:** ore 17.00 in Piazza del Comune

**Info e prenotazione obbligatoria (posti limitati):**

e-mail: cristianoceppi78@gmail.com Sms/Whatsapp 347 9425118

## 6 **TEATRO SAN FILIPPO NERI Ore 18:00 Lievitati&Fermentati**

Abbinamenti insoliti e sorprendenti tra grandi interpretazioni di "arte bianca" (focacce, pizze e panini) e i vini di Montefalco e Spoleto.

**Degustazione guidata da:** Antonio Boco e Luca Antonucci

**Costo:** € 30,00 a persona | **Durata:** 1 ora | **Accredito:** ore 17.45

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

## 5 **SALA CONSILIARE Ore 18.30 "MONTEFALCO TERRA PER IL VINO":** **Degustazione guidata Montefalco Sagrantino DOCG**

Un sommelier vi guiderà alla scoperta delle diverse espressioni dei vini della denominazione Montefalco Sagrantino DOCG, per conoscerne le caratteristiche e gli abbinamenti.

**Iniziativa gratuita, posti limitati**

**Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 18.15

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)



# VENERDÌ 20 PROGRAMMA

- 7 TAVERNA S. FORTUNATO Ore 20.00 Cena Spettacolo "So cosa ai fatto"**  
In una tranquilla serata organizzata per la degustazione del vino di una cantina locale, un assassino approfitterà del trambusto per disfarsi di uno scomodo testimone... Tutta la verità si cela dietro un misterioso messaggio: "So cosa ai fatto"! Persino l'Ispezzore francese Bordeaux, in vacanza nella verde Umbria, si accorge che qualcosa non va, ma avrà bisogno del vostro aiuto per smascherare il colpevole! Intrattenimento teatrale a cura della Compagnia Sarabanda  
Menù a cura di La Collina Banqueting  
**Evento esclusivo, numero di posti limitati.**  
**Costo:** € 45,00 a persona | **Durata:** 2 ore e 30 minuti | **Accredito:** ore 19.45  
**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

# SABATO 21 PROGRAMMA

- 3 PIAZZA DEL COMUNE Ore 9.30 Trekking dentro e fuori le mura... "Alla ricerca di viti storiche e vigneti moderni"**  
Itinerario ad anello incentrato sull'evoluzione delle tecniche di gestione dei vigneti. Un confronto tra passato e presente.  
Partenza e arrivo: nella piazza principale di Montefalco con un passaggio tra le viti storiche che si trovano dentro le mura del paese. | **Lunghezza del percorso:** 7,1 Km | **Dislivello:** 300 metri | **Equipaggiamento obbligatorio:** calzature da trekking o scarpe da ginnastica con suola non liscia, zaino, pantaloni lunghi e abbigliamento a strati idoneo all'attività all'aria aperta, cappello, acqua almeno 1 litro/persona. | **Consigliati:** bastoncini da trekking per chi è abituato ad usarli, occhiali da sole, crema solare.  
**Costo:** € 15,00 adulti - Gratuito per i minori di 18 anni purché accompagnati da almeno un genitore  
**Durata:** 3 ore circa | **Punto di incontro:** ore 9.00 in Piazza del Comune  
**Info e prenotazione obbligatoria (posti limitati):**  
e-mail: [cristianoceppi78@gmail.com](mailto:cristianoceppi78@gmail.com) Sms/Whatsapp 347 9425118

- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 10.30 Taglio del nastro Enologica 2024 Ore 11.00 > 19.30 APERTURA BANCHI D'ASSAGGIO DEI PRODUTTORI**  
Degustazione dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DCG Montefalco Sagrantino e gli altri vini prodotti all'interno dei comuni delle DO tutelate dal Consorzio Tutela Vini Montefalco. | **Degustazione libera**  
**Acquisto calice:** a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino € 15,00 (solo calice)  
**Ingresso:** € 20,00 calice + 1 gadget da scegliere in loco (disponibili: shopper, cavatappi, magnete e drop-stop, fino ad esaurimento scorte)  
**Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine**  
**VEDI L'ELENCO DELLE CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO Pag.18/19**  
**Prenota online e salta la fila:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)



# SABATO 21 PROGRAMMA

- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.00 > 19.30**  
**"Cibo e vino: Qual è l'abbinamento ideale?"**  
Angolo delle produzioni agricole locali dove potrai creare il tuo abbinamento perfetto acquistando direttamente dal produttore. Le produzioni agricole locali incontrano le cantine, in una commistione tra cibo e vino.
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.30 Show Cooking**  
**"Il Formaggio incontra il Vino" a cura del Gastronomo Antonio Andreani**  
**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 11.15  
**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)
- 5 SALA CONSILIARE Ore 12.30 "MONTEFALCO TERRA PER IL VINO":**  
**Degustazione guidata Spoleto DOC**  
Un sommelier vi guiderà alla scoperta delle diverse espressioni dei vini della denominazione Spoleto DOC, per conoscerne le caratteristiche e gli abbinamenti.  
**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 12.15
- 1 GIARDINETTI DEL CHIOSTRO DI S. AGOSTINO Ore 15.30 > 18.30**  
**Villaggio dei bambini**  
Baby parking, baby dance e animazione a cura del Laboratorio di Pimpinello  
**Ingresso gratuito e posti limitati | Per info:** Isabella 331 5920421
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 15.30 Show Cooking**  
**"Il Pane incontra il Vino"**  
A cura di: Giuliano Pediconi "Maestro Panificatore e Tecnico Molini Fagioli"  
**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 60 minuti | **Accredito:** ore 15.15  
**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)
- 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI Ore 16.00 Laboratorio creativo**  
**"Crea il tuo centrotavola con materiali di riciclo"**  
A cura della: Florar Designer Tiziana Cappelli | A chi è rivolto: Adulti  
**Costo:** € 10,00 | **Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 15.45 | **Posti limitati**  
**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)
- 5 SALA CONSILIARE Ore 16.30 "MONTEFALCO TERRA PER IL VINO":**  
**Degustazione guidata Montefalco DOC**  
Un sommelier vi guiderà alla scoperta delle diverse espressioni dei vini della denominazione Montefalco DOC, per conoscerne le caratteristiche e gli abbinamenti.  
**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 16.15  
**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

# SABATO 21 PROGRAMMA

## 2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO - MUSEO DEL SAGRANTINO

**Ore 17.00** Talk "Montefalco Sagrantino e Amarone della Valpolicella: storie di tradizioni dalla profonda affinità"

Coordinato dal giornalista Jacopo Cossater e a cura della Confraternita del Sagrantino e dello S.N.O.D.A.R - Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto.

**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 60 minuti | **Accredito:** ore 16.45

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

## 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 17.30 Show Cooking

"La Focaccia incontra il Vino"

A cura di: Luca Antonucci "Consulente e Docente di Arte Bianca"

**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 17.15

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

## 5 SALA CONSILIARE Ore 18.30 Amarone della Valpolicella e Montefalco Sagrantino, Recioto della Valpolicella e Montefalco Sagrantino Passito

Degustazione di 6 vini guidata dal giornalista Jacopo Cossater in collaborazione con la Confraternita del Sagrantino e dello S.N.O.D.A.R - Sovrano e Nobilissimo Ordine dell'Amarone e del Recioto

**Costo:** € 30,00 | **Durata:** 60 minuti | **Accredito:** ore 18.15

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

## P PUNTO D'INCONTRO Viale della Vittoria | ore 18.30

"Yoga & Vino: a taste of life"

Yoga e vino, un binomio insolito ma anche motore di un viaggio sensoriale che apporta benefici e un nuovo equilibrio tra corpo e mente, legando due mondi apparentemente opposti, entrambi di origini antichissime.

A cura di: Marta Gregori, Insegnante certificata di Yoga e Meditazione per adulti e bambini, 650 hr RYT.

**Tipologie di Yoga:** Hatha Yoga, Vinyasa Yoga, Yin Yoga/diversi tipi di Meditazione.

**Stile di Yoga:** Integrale, Anukalana Inspired.

Si tratta di una pratica adatta a tutti i livelli, anche a chi non ha mai praticato yoga. Si consiglia di portare un tappetino personale e vestirsi con abbigliamento comodo e leggero, consono al movimento fisico.

**Costo:** € 15,00 | **Durata:** 60 min | **Accredito:** ore 18.15 | **Info e prenotazione obbligatoria:**

[gregorimarta87@gmail.com](mailto:gregorimarta87@gmail.com) | *Sms/Whatsapp:* 3317480773



# SABATO 21 PROGRAMMA

- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 19.00** Presentazione del libro "Il Vino. Storia e storie dalla Bibbia all'intelligenza artificiale"  
Alla presenza degli autori Erminia Gerini Tricarico e Francesco Maria Spanò.  
**Iniziativa gratuita**
- 7 TAVERNA S. FORTUNATO Ore 21.30** Concerto "I Cinquantini"  
Banco d'assaggio dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino a cura di sommelier.  
**Degustazione libera**  
**Acquisto calice:** € 15,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino

# DOMENICA 22 PROGRAMMA

- P PUNTO D'INCONTRO Viale della Vittoria | Ore 07.00**  
**"Yoga all'alba tra i filari"**  
Svegliarsi e praticare con una vista sulle bellissime colline umbre, per rendere l'esperienza nei vigneti indimenticabile!  
A cura di: Marta Gregori, Insegnante certificata di Yoga e Meditazione per adulti e bambini, 650 hr RYT.  
Tipologie di Yoga: Hatha Yoga, Vinyasa Yoga, Yin Yoga/diversi tipi di Meditazione.  
Stile di Yoga: Integrale, Anukalana Inspired.  
Si tratta di una pratica adatta a tutti i livelli, anche a chi non ha mai praticato yoga. Si consiglia di portare un tappetino personale e vestirsi con abbigliamento comodo e leggero, consono al movimento fisico.  
**Costo:** € 15,00 | **Durata:** 60 min | **Accredito:** ore 6.45 | **Info e prenotazione obbligatoria:** gregorimarta87@gmail.com | *Sms/Whatsapp:* 3317480773
- 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI Ore 10.00 "IL VINO CHE SI FA PITTURA" :**  
**workshop di ritratto dipingendo con il vino.**  
Nel laboratorio verranno affrontate le diverse tecniche che ci serviranno a realizzare un ritratto realistico, ad acquerello, utilizzando il vino rosso di Montefalco.  
Il corso sarà curato da: Silvia Bacci, ritrattista e decoratrice.  
Tutti i materiali verranno forniti (vino, fogli, pennelli, pigmenti...)  
A chi è rivolto: Adulti e ragazzi  
**Costo:** € 25,00 | **Durata:** 3 ore | **Accredito:** ore 09.45 | **Posti limitati**  
**Info e prenotazione obbligatoria:** silviabgd@libero.it *sms/whatsapp* 349 0581295



# DOMENICA 22 PROGRAMMA

- 1 GIARDINETTI DEL CHIOSTRO DI S. AGOSTINO Ore 10.00 > 12.00**  
**Villaggio dei bambini**  
Baby parking, baby dance e animazione a cura del Laboratorio di Pimpinello  
**Ingresso gratuito e posti limitati | Per info:** Isabella 331 5920421
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 10.00 Show Cooking**  
**"La Cucina incontra il Vino" a cura di Alessandro Lestini "Chef e Consulente"**  
**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 9.45  
**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.00 > 19.30**  
**APERTURA BANCHI D'ASSAGGIO DEI PRODUTTORI**  
Degustazione dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino e gli altri vini prodotti all'interno dei comuni delle DO tutelate dal Consorzio Tutela Vini Montefalco.  
**Degustazione libera**  
**Acquisto calice:** a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino € 15,00 (*solo calice*)  
**Ingresso:** € 20,00 calice + 1 gadget da scegliere in loco (*disponibili: shopper, cavatappi, magnete e drop-stop, fino ad esaurimento scorte*)  
**Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine**  
**VEDI L'ELENCO DELLE CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO Pag.18/19**  
**Prenota online e salta la fila:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.00 > 19.30**  
**"Cibo e vino: Qual è l'abbinamento ideale?"**  
Angolo delle produzioni agricole locali dove potrai creare il tuo abbinamento perfetto acquistando direttamente dal produttore. Le produzioni agricole locali incontrano le cantine, in una commistione tra cibo e vino.
- 5 SALA CONSILIARE Ore 11.00 Talk "Il gender gap nel mondo del vino"**  
a cura dell'Associazione Le Donne del vino  
**Calice di benvenuto**  
**Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 10.45  
**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE





# DOMENICA 22 PROGRAMMA

## 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 12.00 Show Cooking

### "La Pasta Fresca incontra il Vino"

A cura di: Alessio Antonucci "Chef-Docente Ristorazione CNOSFAP Regione Umbria"

**Iniziativa gratuita, posti limitati** | **Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 11.45

**Prenotazione obbligatoria:** [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 17.00 I Principi di Galles in concerto

"Orchestra Folk" che interpreta i maggiori successi italiani ed internazionali della musica Folk.

**Iniziativa gratuita**



## PRESSO LE CANTINE DEL TERRITORIO Ore 17:30 > 19:30

### "APERITIVO IN CANTINA AL TRAMONTO"

*Un appuntamento unico per degustare i vini nello scenario delle cantine al calar del sole.*

- APERITIVO IN CANTINA AL TRAMONTO pag. 10/11
- EVENTI IN CANTINA pag. 12/15
- VISITE AL MUSEO / ESPOSIZIONI E MOSTRE pag. 16
- PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI pag. 17
- CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO pag. 18/19



### **AGRICOLA MEVANTE** Ore 17:30 > 19:30

#### **DEGUSTAZIONE DI TRE VINI IN ABBINAMENTO AI PIATTI DELLA NOSTRA CUCINA**

Via Madonna della Neve, 1 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 347 2316190 | eventi@agricolamevante.com

Costo a persona: € 20,00

### **BENEDETTI & GRIGI** Ore 17:30 > 19:30

#### **APERITIVO DIVINO E MUSICA AL CALAR DEL SOLE Pinsa con salumi umbri abbinata a due calici di vino**

Loc. La Polzella - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 351 1361092 | visite@benedettiegrigi.it

Costo a persona: € 20,00 / € 10,00 (bambini)

### **BRIZIARELLI** Ore 17:30 > 19:30

#### **LA MAGIA DEGLI AQUILONI AL TRAMONTO**

Via Colle Allodole, 10 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: eventi@cantinebriziarelli.it

Costo a persona: € 20,00 / € 10,00 (bambini)

### **LE CIMATE** Ore 17:30 > 19:30

#### **VINO E PIZZA GOURMET.**

#### **Degustazione di 3 vini in abbinamento a pizza gourmet, dj set by Sesé**

Loc. Cecapecore, 41 - Montefalco 06036 (PG)

Prenotazione: 0742 261771 | marketing@lecimate.it | valentina@lecimate.it

Costo a persona: € 30,00

### **MORETTI OMERO** Ore 17:30 > 19:30

#### **APERIPORK. Vino in abbinamento a porchetta e non solo Disponibile alternativa vegetariana**

Loc. San sabino, 19 - 06030 Giano dell'Umbria (PG)

Prenotazione: 331 5802280 | sara@morettiomero.it

Costo a persona: € 15,00

### **NAPOLINI** Ore 17:30 > 19:30

#### **MUSICA E PIATTI AL SAGRANTINO**

Via Gallo, 71 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 389 0271714

Costo a persona: € 25,00

### **PERTICAIA** Ore 17:30 > 19:30

#### **IL BOCCONE UMBRO**

**Aperitivo in terrazza, abbinamento cibo e 2 calici delle nostre eccellenze**

Loc. Casale - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 379014 | [visit@pertaicaia.it](mailto:visit@pertaicaia.it)

Costo a persona: € 20,00

### **SCACCIADIAVOLI** Ore 17:30 > 19:30

#### **SPOLETINO E VINILI**

Verticale di 4 annate di Spoleto DOC Trebbiano Spoletino Scacciadiavoli (2019/2020/2021/2022) in abbinamento alle conserve ittiche della Pambuffetti Alimentari. Vinyl Selection by Joe Rehmer

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 371210 | [visits@scacciadiavoli.it](mailto:visits@scacciadiavoli.it)

Costo a persona: € 30,00

### **TENUTA ALZATURA** Ore 17:30 > 19:30

**Degustazione guidata dei nostri vini in abbinamento a taglieri di salumi e formaggi locali accompagnati da musica live al tramonto**

Via Alzatura, 108 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 349 5987885 | [hospitality@tenuta-alzatura.it](mailto:hospitality@tenuta-alzatura.it)

Costo a persona: € 30,00

### **TENUTA LUNELLI - TENUTA CASTELBUONO** Ore 17:30 > 19:30

**VISITA ARTISTICA DEL CARAPACE DI TENUTE LUNELLI E DEGUSTAZIONI DELLE "SCULTURE" (3 vini prodotti in Umbria: Ziggurat, Lampante e Carapace)**

Voc. Castellaccio, 9 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 0742 361670 (int. 1) | [hospitalitycarapace@tenutelunelli.it](mailto:hospitalitycarapace@tenutelunelli.it)

Costo a persona: € 20,00

### **TENUTA SARAGANO** Ore 17:30 > 19:30

#### **APERITIVO IN CANTINA CON DEGUSTAZIONE**

Aperitivo in cantina con degustazione di 3 calici, in abbinamento a prodotti tipici locali e musica live.

Loc. Saragano, Via del Poggio, 1 - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 331 1525414 | [info@tenutasaragano.it](mailto:info@tenutasaragano.it)

Costo a persona: € 30,00

## **AGRICOLA MEVANTE**

**Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 12:30 > 14:00**

**Pranzo nel bistrot della cantina con particolari abbinamenti di cibo e vino**

**Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 19:30 > 22:30**

**Cena nel bistrot della cantina con particolari abbinamenti di cibo e vino**

Via Madonna della Neve, 1 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 347 2316190 - info@agricolamevante.com

Costo a persona: € 40,00

## **ARNALDO CAPRAI**

**Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 12:00 > 16.30 (durata 1,5 ore)**

**Tour&Food** • L'esperienza adatta a chi vuole avvicinarsi al mondo del vino, scoprire i prodotti del territorio e conoscere il carattere unico della nostra azienda vinicola. L'appuntamento è all'interno dell'enoteca principale dove il gruppo sarà accolto e partirà per una visita guidata che ha inizio con una passeggiata tra le vigne, prosegue in cantina per scoprire tutte le fasi del processo produttivo e si conclude con la degustazione informale delle tre etichette più rappresentative. In abbinamento, bruschette al nostro olio EVO e una piccola selezione di salumi e formaggi locali.

**Vini in degustazione:**

- Greccante Colli Martani Grechetto DOC
- Montefalco Rosso DOC
- Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 378802 | tour@arnaldocaprai.it

Costo a persona: € 25,00

## **CESARINI - SARTORI**

**Domenica 22 • Ore 8:30 > 15:00**

**Vendemmia competitiva a squadre, a seguire pranzo conviviale in cantina**

*I bambini sotto i 6 anni non possono partecipare e comunque saranno sotto la responsabilità dei genitori. Massimo 100 partecipanti (iscrizione possibile fino a esaurimento posti).*

Località Purgatorio - 06035 Torri di Barattano (PG)

Prenotazione: info@rossobastardo.it

Costo a persona: 100€ (50€ per i bambini fino ai 12 anni)

## **COLLE CIOCCO**

**Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:30 > 12:00**

**Spuntino con bruschetta con olio evo di nostra produzione e un calice a scelta di Montefalco Bianco DOC o Brixio Rosato da degustare sulla nostra terrazza in tempo di vendemmia**

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: info@colleciocco.it

Costo a persona: partecipazione GRATUITA

## DIONIGI

**Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 11:00 • ore 16:00 (durata 1,5 ore)**

**Degustazione di 4 vini della denominazione Montefalco, visita guidata della cantina e spiegazione dei processi di vinificazione**

Via Madonna della Pia, 44 - Bevagna 06031 (PG)

Prenotazione: 333 8649171 | 347 8289016

Costo a persona: € 25,00

## FONGOLI

**Venerdì 20 / domenica 22 • Ore 12:00 > 15:00**

**Passeggiata panoramica in vigna con retrospettiva sulla nostra visione del biodinamico**

Illustrazione delle lavorazioni colturali, tipologie di sesto di impianto e reciproca gestione agronomica e ambientale per garantire la massima biodiversità. Visita della cantina, sala fermentazione, antica bottaia e museo con le prime annate dell'azienda. La giornata si concluderà con la degustazione dei nostri vini.

Loc S. Marco, 67 - Montefalco 06036 (PG)

Prenotazione: 392 3193233

Costo a persona: € 20,00

**Sabato 21 • Ore 17:30 > 19:30**

**PROFUMO DI MOSTO**

Fongoli rinnova l'appuntamento annuale Profumo di Mosto, una giornata dedicata a scoprire cosa vuol dire biodinamica e come si produce un vino artigianale. Insieme ad Angelo il vignaiolo si attraverseranno tutte le fasi produttive, dalla raccolta al mosto in fermentazione all'invecchiamento per poi degustare il prodotto finito. Vieni a conoscere l'azienda più caratteristica del territorio. La giornata comprende una visita nell'antica bottaia e un aperitivo immersi nella natura.

Loc. S. Marco, 67 - Montefalco 06036 (PG)

Prenotazione: 392 3193233 (Evento su prenotazione)

Costo a persona: € 30,00

## LA FONTE

**Sabato 21 / domenica 22 • Ore 18:00 > 21:00**

**Aperitivo in vendemmia**

Vieni a scoprire tutte le fasi della nostra vendemmia, il momento per noi più importante dell'anno, dalla raccolta alla lavorazione finale. Dalle 18:00 un gustoso aperitivo con assaggio dei nostri vini mentre potrai conoscere il nostro mondo.

Via le Case, 11 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 347 2349165 | 393 0222229

Costo a persona: € 15,00



## LA VENERANDA

**Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 11:00 > 17:00**

### Degustazione di tre vini abbinati a tagliere

Introduzione alla storia della cantina La Veneranda, degustazione di un vino IGT, un vino DOC e un vino DOCG abbinati ad un tagliere di formaggi e salumi di nostra produzione.

Loc. Montepennino snc - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 951630 | 349 2777960 | prenotazioni@laveneranda.com

Costo a persona: € 25,00

## LE CIMATE

**Venerdì 20 • Ore 10:00 > 17:30 / Sabato 21 • Ore 10:00 > 17:00**

### Visite in cantina con degustazione. Vini e prodotti tipici regionali

**Domenica 22 • Ore 18:00 > 22:00**

### Aperitivo al tramonto

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 261771 | marketing@lecimate.it | valentina@lecimate.it

Costo a persona: € 25,00

## MORETTI OMERO

**Venerdì 20 • Ore 18:00 > 21:00**

**Arte nel calice** Abbinamento artistico tra vini e prodotti locali: esposizione di opere contemporanee. Solo su prenotazione. Costo a persona: € 25,00

**Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:00 > 13:00 / Ore 14:00 > 18:00**

**Degustazione** di vini in abbinamento a prodotti tipici locali. Ingresso libero.

Loc. San Sabino, 19 - 06030 Giano dell'Umbria (PG)

Prenotazione: 331 5802280 | sara@morettiomero.it

Costo a persona: € 10,00

## PERTICAIA

**Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 10:00 > 13:00 / Ore 13:30 > 16:30 / Ore 17:00 > 20:00**

**Domenica 22 • Ore 10:00 > 13:00 / Ore 13:30 > 16:30**

**Passeggiata in vigna, visita alla cantina e degustazione di 5 vini accompagnati da prodotti locali salumi e formaggi**

Loc. Casale - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 379014 | visit@perticaia.it

Costo a persona: € 35,00

## SCACCIADIAVOLI

**Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 10:00 > 18:00 / Domenica 22 • Ore 10:00 > 16:00**

**Visita guidata e degustazione di 7 vini della Cantina Scacciadiavoli in abbinamento a prodotti del territorio: salumi, formaggi, bruschetta con olio e cioccolato**

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 371210 | visits@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 25,00



## TENUTA ALZATURA

**Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:30 > 19:30**

**Degustazione guidata dei nostri vini in abbinamento ad una selezione di delizie gastronomiche umbre**

Via Alzatura, 108 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 349 5987885 | [hospitality@tenuta-alzatura.it](mailto:hospitality@tenuta-alzatura.it)

Costo a persona: da € 15,00 a € 25,00 (in base alla degustazione scelta)

## TENUTA LUNELLI - TENUTA CASTELBUONO

**Venerdì 20 • Ore 11:00** (durata 1,5 ore) / **Sabato 21 • Ore 16:00** (durata 1,5 ore)

**Visite guidate in cantina con degustazione**

Voc. Castellaccio, 9 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 0742 361670 (int. 1) | [hospitalitycarapace@tenutelunelli.it](mailto:hospitalitycarapace@tenutelunelli.it)

Costo a persona: € 45,00

## TENUTA SARAGANO

**Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 11:00 e Ore 16:00** (durata 1,5 ore)

**Visite guidate in cantina con degustazione**

Visita in cantina, degustazione di 3 vini in abbinamento a prodotti tipici locali.

Loc. Saragano, Via del Poggio, 1 - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 331 1525414 (anche whatsapp) | [info@tenutasaragano.it](mailto:info@tenutasaragano.it)

Costo a persona: € 30,00

## TERRE DE LA CUSTODIA

**Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 10:00 > 18:00**

**Visite guidate in cantina con degustazione**

Costo a persona: € 30,00

**Venerdì 20 / sabato 21 / Ore 10:00 > 18:00**

**Pic-nic vista Sagrantino**

Costo a persona: € 35,00

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436 (solo su prenotazione)

## TERRE DI SAN FELICE

**Venerdì 20 • Ore 11:00 > 13:00 • Ore 14:30 > 17:30**

**Sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:30 > 13:00 • Ore 14:30 > 17:30**

**Degustazione vini con assaggi di prodotti locali: formaggi, affettati, pizze, e bruschette**

*NB: segnalare eventuali allergie a questi prodotti.*

Via Antiluzzo, 26 - 06044 Castel Ritaldi (PG)

Prenotazione: 347 6988982 | [cantina@terredisanfelice.it](mailto:cantina@terredisanfelice.it)

Costo a persona: € 15,00



## 2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO

**ore 12:00 e ore 15:30 Focus opera "Occhio a Benozzo!"**

La formula più semplice e coinvolgente, per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano. Visita guidata di approfondimento alla scoperta del ciclo pittorico di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone dettagli e particolari.

A cura di: Maggioli Cultura

Costo: attività gratuita inclusa nel costo del biglietto di ingresso al museo

Info e prenotazioni: 0742379598 - museomontefalco@gmail.com

## 4 INFOPOINT STRADA DEL SAGRANTINO

**ETICHETTE CELEBRATIVE ANNATE DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO**



**PIAZZETTA MUSTAFÀ** Galleria degli Affreschi

**"DETACHED" MOSTRA DI PITTURA DELL'ARTISTA ALISON RYDE**

*Il programma può subire variazioni.*

*Prenotazioni online aperte fino al 14 Settembre 2024 e fino a esaurimento posti.*

*Durante i giorni dell'evento, per eventuali posti ancora disponibili, recarsi presso la location dell'evento per effettuare la prenotazione.*

**INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI  
SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE**





## PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG



Piazza del Comune, 14  
Info e prenotazioni  
Tel. 0742.378558  
info@ristorantealchimista.it  
[www.ristorantealchimista.it](http://www.ristorantealchimista.it)

### L'ALCHIMISTA

- Fiori di zucca ripieni di ricotta e zucchine cotte al forno  
🍷 Montefalco Bianco DOC / € 19,00
- Parmigiana di cipolle rosse di Cannara, pecorino fresco  
🍷 Spoleto DOC Trebbiano Spoletino / € 22,00
- Plin di pollo, jus di pollo, tartufo nero estivo, funghi freschi  
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 22,00
- Il piccione: coscetto ripieno, petto scaloppato su cipolla rossa di Cannara, il suo paté, la sua salsiccia  
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 30,00



Corso G. Mameli, 55  
Info e prenotazioni  
Tel. 0742.379057  
whatsapp 327.0861530  
[www.olevm.it](http://www.olevm.it)

### OLEVM

- Fiori di zucca con ricotta e tartufo  
🍷 Montefalco Grechetto DOC / € 17,00
- Strangozzi al tartufo nero estivo  
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 21,00
- Cuore di Baccalà su crema di piselli  
🍷 Spoleto DOC Trebbiano Spoletino / € 25,00
- Carrè di agnello french rek con crema di spinaci  
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 27,00



Piazza Mustafà, 2  
Info e prenotazioni  
Tel. 340.6433423  
whatsapp 340.6433423  
[www.retartumontefalco.it](http://www.retartumontefalco.it)

### RE TARTU'

- Scigno di patate con tuorlo morbido, fonduta di parmigiano reggiano e tartufo nero  
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 20,00
- Tagliatelle con ragù bianco di chianina e tartufo nero  
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 24,00
- Fiori di zucca fritti con stracciatella di bufala e acciuga  
🍷 Spoleto DOC Trebbiano Spoletino / € 18,00

○ + 🍷 *i prezzi si intendono per un piatto e un calice di vino*

# CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO



## AGRICOLA MEVANTE

Via Madonna della Neve, 1  
06031 Bevagna  
T. 349 8057501  
agricolamevante.com



## ANTONELLI SAN MARCO

Loc. San Marco, 60  
06036 Montefalco  
T. 0742 379158  
antonellisanmarco.it



## ARNALDO CAPRAI

Loc. Torre, 1  
06036 Montefalco  
T. 0742 378802  
arnaldocaprai.it



## AZ. AGR. DE CONTI DI CONTI FABIO

Via Lucarini, 37  
06039 Trevi  
Cell. 329 7449436  
cantinadeconti.it



## BENEDETTI & GRIGI

Loc. La Polzella  
06036 Montefalco  
T. 0742 2379136  
benedettiegrigi.it



## BRIZIARELLI

Via Colle Allodole, 10  
06031 Bevagna  
T. 0742 360036  
cantinebriziarelli.it



## CESARINI-SARTORI

Loc. Purgatorio  
Torri di Barattano  
06035 Gualdo Cattaneo  
T. 0742.99590  
Cell. 329.3222406  
cesarinisartori.it



## COLLE CIOCCO

Loc. Pietrauta  
06036 Montefalco  
T. 0742.379859  
Cell. 335.5716932  
Cell. 379.2341904  
colleciccio.it



## COLLE DEL SARACENO

Via Todi, 37/C - Loc. Pietrauta  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.379500  
cantinabotti.com



## COLLE UNCINANO

Loc. Uncinano  
06049 Spoleto  
Cell. 380 3454401  
colleuncinano.com



## DIONIGI

Via Madonna della Pia, 44  
06031 Bevagna  
T. 0742.360395  
cantinadionigi.it



## FATTORIA COLSANTO

Via Montarone, 2  
06031 Bevagna  
T./F. 0742 360412  
T. 0432 757173  
Cell. 328 1059470  
livon.it/tenute/colsanto



## FONGOLI

Località San Marco 67  
06036 Montefalco  
Cell. 392 3193233  
fongoli.com



## LA FONTE

Via Le Case, 11  
06031 Bevagna  
Cell. 393 0222229  
Cell. 347 2349165  
lafontedibevagna.it



# CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO



**LA VENERANDA**  
Loc. Montepennino  
06036 Montefalco  
T. 0742 951630  
Cell. 349 2777960  
laveneranda.com



**LE CIMATE**  
Loc. Cecapecore, 41  
06036 Montefalco  
T. 0742 261771  
lecimate.it



**MORETTI OMERO**  
Loc. San Sabino, 19  
06030 Giano Dell'Umbria  
T. 0742 90426  
Cell. 331 5802280  
morettiomero.it



**NAPOLINI**  
Via Gallo, 71  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 379362  
napolini.it



**PERTICAIA**  
Loc. Casale  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 379014  
perticaia.it



**ROCCA DI FABBRI**  
Località Fabbri  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 399379  
roccadifabbri.com



**SCACCIADIAVOLI**  
Loc. Cantinone, 31  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 371210  
cantinascacciadiavoli.it



**TENUTA ALZATURA Fam. Cecchi**  
Loc. Alzatura, 108  
06036 Montefalco  
T./F. 0742 399435  
tenuta-alzatura.it



**TENUTE LUNELLI**  
**TENUTA CASTELBUONO**  
Voc. Castellaccio, 9  
06031 Bevagna  
Tel. 0742 361670  
tenutelunelli.it



**TENUTA DI SARAGANO**  
Loc. Saragano, Via del Poggio, 5  
06035 Gualdo Cattaneo  
Cell. 348 7922032 - 333 4338231  
tenutadisaragano.it



**TENUTE BALDO**  
AGRICOLA

**TENUTE BALDO**  
Via Cantalupo, 5  
Cantalupo di Bevagna  
Tel. 075 8010621  
Cell. 339 3024728  
tenutebaldo.com



**TERRE DE**  
**LA CUSTODIA**  
AZIENDA AGRARIA

**TERRE DE LA CUSTODIA**  
Loc. Palombara  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 0742 929586  
Cell. 328 7185436  
terredelacustodia.com



**TERRE DE' TRINCI**  
Via Fiamenga, 57  
06034 Foligno  
Tel. 0742 320165  
terredetrinci.com



**TERRE DEI NAPPI**  
Via del Sagrantino, 1  
Strada Madonna delle Grazie  
06031 Bevagna  
T./F. 0742 360480  
Cell. 339 5739106 - 3497846127  
vinterreideinappi.com



**TERRE DI SAN FELICE**  
Via Antiluzzo, 26  
06044 Castel Ritaldi  
Cell. 338 6798326  
Cell. 339 3618658  
terredisanfelice.it



## ORGANIZZATO



## CON IL PATROCINIO



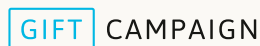
## PARTNERS



## MEDIA PARTNER



## SI RINGRAZIANO



Enologica Montefalco Abbinamenti  
è organizzato da:

**Consorzio Tutela Vini Montefalco,  
La Strada del Sagrantino**

Contatti: **Piazza del Comune, 17 Montefalco (PG)**  
**0742 379590 | info@consorziomontefalco.it**  
**www.consorziomontefalco.it**







Agenzia organizzativa: **Mind srl**  
Ufficio Stampa: **Miriade & Partners srl**  
Ufficio Grafico: **Michela Bastianelli**  
**O.G. Officina Grafica**  
Web e Social: **WebSide**

enologica  
MONTEFALCO

VINO  
MUSICA  
ARTE  
CIBO

ABBINAMENTI

INFO:  
0742 379590 / 0742 378490  
info@consorziomontefalco.it  
info@stradadelsagrantino.it

 consorzio.montefalco  
 consorziovinimontefalco  
  stradadelsagrantino  
  enologicamontefalco

INFO E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA / RESERVATION REQUIRED:  
[www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)