

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: Umbra 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

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

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
N.B.: L'evento è confermato anche in caso di pioggia! Se necessario, ci sposteremo in una location al coperto per garantire lo svolgimento.

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 | *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 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. 20/21
Prenota online e salta la fila: 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
- 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
- 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI Ore 16.00 Laboratorio creativo**
"Crea il tuo centrotavola con materiali di riciclo"
A cura della: Floral 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
- 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

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

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

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

Degustazione di 8 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

P PUNTO D'INCONTRO: PARCHEGGIO | 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 | *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: PARCHEGGIO | 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
- 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. 20/21
Prenota online e salta la fila: 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

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

3 PIAZZA DEL COMUNE Ore 15.00 "FESTA DELLA VENDEMMIA"

Sfilata dei carri dell'uva per le vie del centro storico.

A cura del: Comune di Montefalco

1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 17.30 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. 12/16

→ VISITE AL MUSEO / ESPOSIZIONI E MOSTRE pag. 17

→ PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI pag. 18/19

→ CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO pag. 20/21



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

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

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

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

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, 5 - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 331 1525414 | 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:

- Grecante Colli Martani Grechetto DOC
- Montefalco Rosso DOC
- Collepiano Montefalco Sagrantino DCG

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 Bastardo!

Pronti per una sfida all'ultimo grappolo? La famiglia Cesarini Sartori ha il piacere di annunciare un evento unico nel suo genere: una sfida tra le vigne aperta a tutti, appassionati, famiglie e amici. Dalla raccolta alla spremitura, la competizione consisterà in diverse prove da affrontare in squadra, accompagnati dal nostro staff. Un'esperienza unica, memorabilmente BASTARDA! *Iscrizione obbligatoria fino a esaurimento posti, i bambini dai 6 anni in su possono partecipare sotto la tutela dei genitori.*

Località Purgatorio - 06035 Torri di Barattano (PG)

Prenotazione: info@rossobastardo.it

Costo a persona: 100€ (50€ per i bambini da 6 a 14 anni)



COLLE CIOCCO

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

Lo Spuntino

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 culturali, 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 - 06036 Montefalco (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 - 06036 Montefalco (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: € 30,00

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

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

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,5 - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

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

Costo a persona: € 30,00



TERRE DE LA CUSTODIA

Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 10:30 > 18:00

Vieni a scoprire la vendemmia a Terre de la Custodia

Il nostro enologo vi illustrerà tutte le fasi della vendemmia, dalla raccolta al prodotto finale. Successivamente sarete accompagnati dal Brand Ambassador in un percorso sensoriale e gustativo! La degustazione prevede 3 vini riserva ed un tagliere di prodotti tipici umbri.

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436 (solo su prenotazione)

Visita della cantine e degustazione: € 30,00 a persona

Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 10:30 > 18:00

Pic-nic vista Sagrantino

La terrazza Terre de la Custodia invita tutti i suoi ospiti ad immergersi nel verde delle colline Umbre e ad assaporare con il palato ed gli occhi il nostro Sagrantino.

Prenotate il vostro cestino ed iniziate la vostra esperienza. Il Pic nic prevede un cestino di prodotti tipici umbri in abbinamento a 3 vini.

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436 (solo su prenotazione)

Costo a persona: € 35,00

Domenica 22 Settembre • Ore 17.30 > 20.00

Pic nic vista Sagrantino

1. Prendete il vostro cestino da Pic-Nic: dentro troverete un panino farcito con prodotti tipici umbri, orzo con verdure di stagione ed un delizioso dessert!

2. Prendete il vostro telo ed il vostro ombrellone e scegliete la postazione che più preferite.

3. Lasciatevi cullare dalle colline umbre, dal buon cibo e dal vino Terre de la Custodia!

Pronti per l'esperienza?

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436 (solo su prenotazione)

Costo a persona: € 35,00

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

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

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

OLEVM



Corso G. Mameli, 55
Info e prenotazioni
Tel. 0742.379057
whatsapp 327.0861530
www.olevm.it

- 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

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*



Largo Tempestivi 11
Info e prenotazioni
Tel. 0742.379535
coccorone@libero.it
www.coccorone.it



Corso G. Mameli, 14
Info e prenotazioni
Tel. 338.3956978
FB: [saltatempo](#)
IG: [salta_tempo_](#)

PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG

IL COCCORONE

- Pappa al Pomodoro con stracciatella di burrata e basilico
🍷 Montefalco Grechetto DOC / € 16,00
- Pappardelle al Sagrantino
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 20,00
- Tagliata di Vitello allevato allo stato brado
con sale grosso e rosmarino
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 32,00
- Frolla di fichi e amaretti
🍷 Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 15,00

SALTATEMPO

- Degustazione salumi e formaggi locali
con torta al testo con sfrizzoli
🍷 Spoleto DOC Trebbiano Spoletino / € 16,00
- La nostra specialità: Porcaccia con patate al rosmarino
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 18,00
- Gnocchi al ragù di chianina
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 15,00
- Tiramisù al Sagrantino
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG Passito / € 10,00



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 GIOCCO

Loc. Pietrauta
06036 Montefalco
T. 0742.379859
Cell. 335.5716932
Cell. 379.2341904
colleciocco.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 COLLEALLODOLE

Voc. Colleallodole, 3
06031 Bevagna
T. 0742 362897
Cell. 335 8342207
fattoriacolleallodole.it



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
pertaicia.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. 331 1525414
tenutadisaragano.it



TENUTE BALDO

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



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

AROUNDWINE

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**

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

 [consorzio.montefalco](https://www.facebook.com/consorzio.montefalco)
 [consorziovinimontefalco](https://www.instagram.com/consorziovinimontefalco)
  [stradadelsagrantino](https://www.instagram.com/stradadelsagrantino)
  [enologicamontefalco](https://www.instagram.com/enologicamontefalco)

INFO E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA / RESERVATION REQUIRED:
www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco