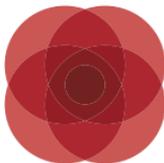
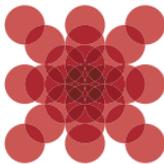
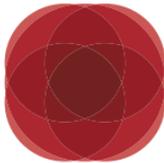
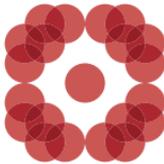
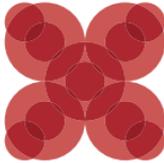
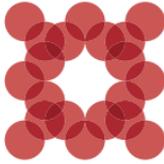


The entire page is framed by a decorative border of red geometric patterns. These patterns include various combinations of circles, squares, and lines, some forming larger shapes like stars or grids. The patterns are arranged in a regular grid, with some variations in the center to accommodate the text.

enologica
MONTEFALCO

**SISTEMA
SAGRANTINO**

16 ▶ 18 SETTEMBRE 2016
MONTEFALCO (PG)





SISTEMA SAGRANTINO

Enologica2016, il più importante evento dedicato al Sagrantino, organizzato dal Consorzio Tutela Vini di Montefalco e il Comune di Montefalco, torna dal 16 al 18 settembre 2016 e vedrà una straordinaria serie di iniziative dedicate ad una delle DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) più importanti d'Italia, capace di giocare un ruolo di primo piano nello scacchiere dei grandi vini rossi del paese.

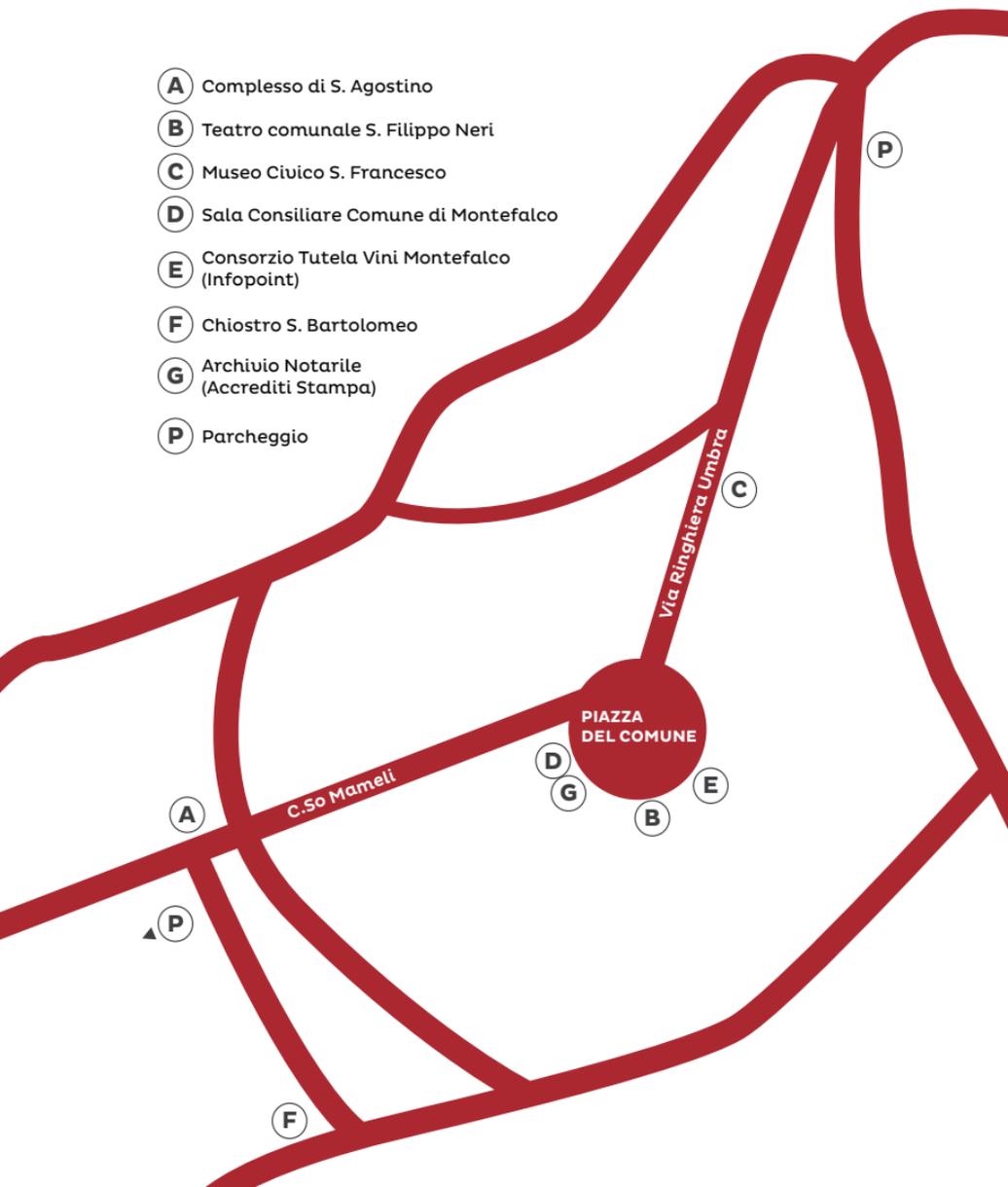
Un programma ricco di appuntamenti che offre la possibilità di conoscere da vicino le terre, i borghi e tutto quello che ruota intorno ai vini della zona, ma che nasce soprattutto per ospitare spazi e approfondimenti riservati agli addetti ai lavori, agli appassionati ed alla stampa.

Il tema scelto per Enologica 2016 – **Sistema Sagrantino** - mira a fotografare il concetto di eco-sostenibilità che vige da sempre nella produzione dei vini di Montefalco e prende spunto dal riconoscimento “Spiga Verde”, recentemente ottenuto dal Comune di Montefalco per l’impegno dimostrato nell’attuazione delle politiche di gestione del territorio indirizzate verso criteri di massima attenzione alla sostenibilità.

Il progetto “Spighe Verdi”, novelle “Bandiere blu” rurali, è portato avanti da FEE Italia (Foundation for Environmental Education) e Confagricoltura con l’obiettivo di certificare i processi virtuosi dei comuni rurali e di valorizzare il patrimonio rurale stesso, ricco di risorse naturali e culturali, anche in un’ottica di occupazione.

MONTEFALCO

- A** Complesso di S. Agostino
- B** Teatro comunale S. Filippo Neri
- C** Museo Civico S. Francesco
- D** Sala Consiliare Comune di Montefalco
- E** Consorzio Tutela Vini Montefalco (Infopoint)
- F** Chostro S. Bartolomeo
- G** Archivio Notarile (Accrediti Stampa)
- P** Parcheggio



VENERDÌ 16 SETTEMBRE

Complesso di S. Agostino

Ore 15:30

INAUGURAZIONE ENOLOGICA 2016

Complesso di S. Agostino

Ore 16:00 > 20:00

**APERTURA BANCO D'ASSAGGIO
DEI VINI DI MONTEFALCO**

ACQUISTO CALICE € 10.

DEGUSTAZIONE LIBERA.

È POSSIBILE ACQUISTARE I VINI

DEGUSTATI DIRETTAMENTE DAI
PRODUTTORI DEL BANCO D'ASSAGGIO

Complesso di S. Agostino

Ore 17:00 > 23:00

LA TAVERNA DEL SAGRANTINO

*I piatti della tradizione umbra in
abbinamento ai vini di Montefalco
a cura de La Locanda del Teatro*

Complesso di S. Agostino

Ore 15:30 > 23:00

MOSTRA FOTOGRAFICA

"LE ANNATE DI ENOLOGICA"

di P.P. Metelli e D. Tavaglione

Complesso di S. Agostino

Ore 15:30 > 23:00

**ARTIGIANI DEL GUSTO/L'ARTE DEL
VINO** *(piccoli produttori locali e
artisti del vino)*

Chiostro San Bartolomeo

Ore 16:00 > 22:00

**L'ISOLA DEL PASSITO E DEL
CIOCCOLATO**

*Degustazione del Montefalco Sa-
grantino Passito DOCG in abbinamento
ad una selezione di cioccolato
artigianale.*

DEGUSTAZIONE LIBERA CON IL CALICE
ACQUISTATO PRESSO IL BANCO
D'ASSAGGIO.

Sala Consiliare

Comune di Montefalco

Ore 18:00

**DEGUSTAZIONE GUIDATA
"MONTEFALCO SAGRANTINO
PASSITO"**

*La versione Passito è quella che
allaccia il Sagrantino alla sua storia
più intima. Una degustazione per
svelare il volto dolce del vino più
importante. A cura di Antonio Boco
Giornalista enogastronomico*

INFO E PRENOTAZIONI: 392.5398191 -

INFO@ANNA7POSTE.IT

POSTI LIMITATI - COSTO € 15

Teatro S. Filippo Neri

Ore 19:00

**PRESENTAZIONE DEL
DOCUMENTARIO SULL'OLIO
"CON ORGOGLIO E PASSIONE-
PRODUTTORI DI OLIO IN UMBRIA"**
del regista Axel Geiss

Sarà presente il regista.

Complesso di S. Agostino

Ore 19:45 - concerto

PINO CIAMBELLA JAZZ SYNDICATE

Complesso Museale S. Francesco

Ore 21:00

**PRESENTAZIONE DELLA MOSTRA DI
VALENTINA ANGELI "MATER"**

a cura di Rita Rocconi

ORE 21:30 CONCERTO

ORE 22:00 VERNISSAGE

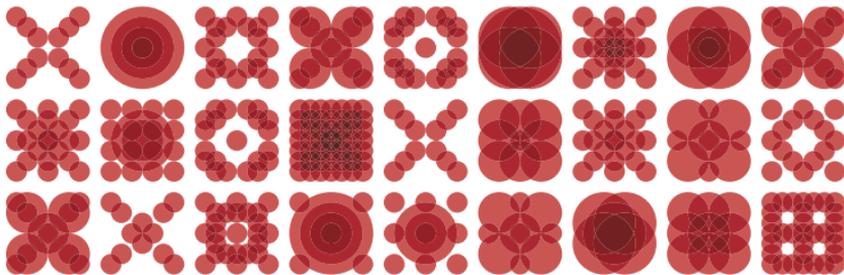
EVENTI IN CANTINA → *vedi*

Complesso Museale S. Francesco
Ore 11:00

CONVEGNO

SABATO 17 SETTEMBRE

SOSTENIBILITÀ: MONTEFALCO AL CENTRO



Intervengono

Amilcare Pambuffetti

Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

Donatella Tesei

Sindaco Comune di Montefalco

Fernanda Cecchini

Assessore all' Agricoltura Regione Umbria

Claudio Mazza

Presidente FEE
(Fondazione per l'educazione ambientale)

Mario Guidi

Presidente Confagricoltura

Giuseppe Cioffi

Presidente dell'ITS Umbria Made in Italy
Innovazione, Tecnologia e Sviluppo



**Montefalco
Spighe Verdi 2016**

SABATO 17 SETTEMBRE

Complesso museale

S. Francesco

Ore 11:00

**CONVEGNO -SOSTENIBILITÀ:
MONTEFALCO AL CENTRO**

Complesso di S. Agostino

Ore 11:00>20:00

**APERTURA BANCO D'ASSAGGIO
DEI VINI DI MONTEFALCO**

ACQUISTO CALICE € 10. DEGUSTAZIONE
LIBERA. È POSSIBILE ACQUISTARE I
VINI DEGUSTATI DIRETTAMENTE DAI
PRODUTTORI DEL BANCO D'ASSAGGIO

Complesso di S. Agostino

Ore 11:00>23:00

**MOSTRA FOTOGRAFICA
"LE ANNATE DI ENOLOGICA"**

di P.P. Metelli e D. Tavaglione

Complesso di S. Agostino

Ore 11:00>23:00

**ARTIGIANI DEL GUSTO
L'ARTE DEL VINO**

piccoli produttori locali
e artisti del vino

Complesso di s. Agostino

Ore 12:00>23:00

LA TAVERNA DEL SAGRANTINO

I piatti della tradizione umbra in
abbinamento ai vini di Montefalco

A cura de La Locanda del Teatro

Complesso di s. Agostino

Ore 12.00

COOKING SHOW

Chef **Emanuele Mazzella**,
ristorante Vespasia, Norcia, 1 stella
Michelin 2016 - Degustazione ed
abbinamento, con i vini di Monte-
falco, guidata dal giornalista eno-
gastronomico Jacopo Cossater
POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA, € 30. INFO E COSTI:
392 5398191 - INFO@ANNA7POSTE.IT

Piazza del comune

Ore 15.00

**PASSEGGIATA DEI SAPORI
SULLA STRADA DEL SAGRANTINO**

Un percorso alla scoperta del
paesaggio, dei profumi, dell'arte
e dei sapori nel territorio del
sagrantino. Visita guidata e
merenda in cantina. Durata 3 ore.
Visita in cantina, degustazione vini
e merenda nelle cantine moretti
omero e scacciadiavoli.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
COSTO € 20.

INFO E PRENOTAZIONI: 0742 378490 -
INFO@STRADADELSAGRANTINO.IT

Chiostro San Bartolomeo

Ore 16:00>22:00

**L'ISOLA DEL PASSITO
E DEL CIOCCOLATO**

Degustazione del Montefalco
Sagrantino Passito DOCG in
abbinamento ad una selezione di
cioccolato artigianale umbro.

DEGUSTAZIONE LIBERA CON IL CALICE
ACQUISTATO PRESSO IL BANCO
D'ASSAGGIO

Sala Consiliare

Comune di montefalco

Ore 17:00

**DEGUSTAZIONE GUIDATA
"SAGRANTINO VINTAGE"**

È alla prova del tempo che
il Montefalco Sagrantino sa
esprimere il meglio di sé. Una
ricognizione lunga un decennio alla
ricerca delle necessarie conferme.
A cura di Jacopo Cossater,
Giornalista enogastronomico.

POSTI LIMITATI. INFO E PRENOTAZIONI:
392.5398191 - INFO@ANNA7POSTE.IT.
COSTO € 25



SABATO 17 SETTEMBRE

Complesso museale S. Francesco

Ore 18.00

"20 MINUTI CON BENOZZO"
A CURA DI SISTEMA MUSEO

Visita guidata di approfondimento
alla scoperta del ciclo pittorico di
Benozzo Gozzoli dedicato alla vita
di S. Francesco d'Assisi, svelandone
dettagli e particolari.

Ore 18.30

OPERA PRIMA
A CURA DI SISTEMA MUSEO

Red pallium live electronics,
Nicola Fumo Frattegiani,
Alessandro Fior del Mondo

Complesso S. Agostino

Ore 21.00

CONCERTO

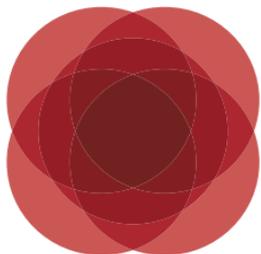
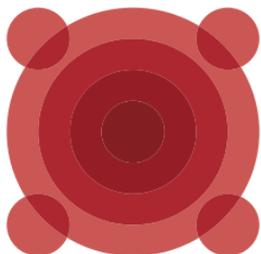
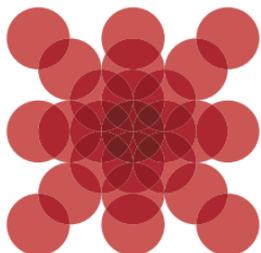
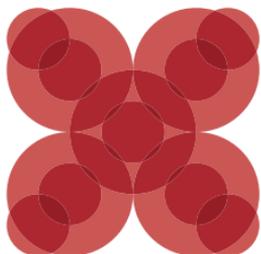
Decostruttori Postmodernisti

Teatro San Filippo Neri

Ore 21.30

**PROIEZIONE DEL DOCUMENTARIO
DELL'OLIO "CON ORGOGLIO E
PASSIONE - PRODUTTORI DI OLIO IN
UMBRIA" DEL REGISTA AXEL GEISS**

EVENTI IN CANTINA → vedi



DOMENICA 18 SETTEMBRE

Piazza del Comune

Ore 8:30 Ritrovo

9:00 Partenza

Borgo Garibaldi - Montefalco

SAGRANTINO BIKE

Un percorso in bici adatto a tutti, organizzato in collaborazione con Gira l'Umbria in bicicletta, pedalando lungo i dolci sentieri tra i filari del Montefalco Sagrantino DOCG, alla scoperta di due cantine della zona Le Cimate e Arnaldo Caprai Viticoltore in Montefalco. Tappa con visita guidata, punto ristoro e degustazione nelle due cantine e rientro finale a Montefalco effettuato con mezzi di trasporto a cura dell'organizzazione. Percorso medio-facile, dislivello 250 metri, 30 km totali. Durata 4 ore -

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

NOLEGGIO BICI + GUIDA E VISITA € 20
BICI PROPRIA + GUIDA E VISITA € 15
INFO E PRENOTAZIONI: 0742 378490 -
INFO@STRADADELSAGRANTINO.IT

Ore 11:00

MONTEFALCO TREK

Passeggiata alla scoperta dei tesori di Montefalco, a cura di Sistema Museo

€8 A PERSONA (MAX 25 PERSONE)
INFO E PRENOTAZIONI: 0742.379598 /
MONTEFALCO@SISTEMAMUSEO.IT

Complesso di S. Agostino

Ore 11:00>20:00

APERTURA BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO

ACQUISTO CALICE €10.
DEGUSTAZIONE LIBERA

È POSSIBILE ACQUISTARE I VINI
DEGUSTATI DIRETTAMENTE DAI
PRODUTTORI DEL BANCO D'ASSAGGIO

Complesso di S. Agostino

Ore 11:00>23:00

**MOSTRA FOTOGRAFICA
"LE ANNATE DI ENOLOGICA"**
di P.P. Metelli e D. Tavaglione

Complesso di S. Agostino

Ore 11:00>23:00

ARTIGIANI DEL GUSTO L'ARTE DEL VINO

*piccoli produttori locali
e artisti del vino*

Complesso di S. Agostino

Ore 12:00>23:00

LA TAVERNA DEL SAGRANTINO
*I piatti della tradizione umbra in
abbinamento ai vini di Montefalco
a cura de La Locanda del Teatro*

Complesso di S. Agostino

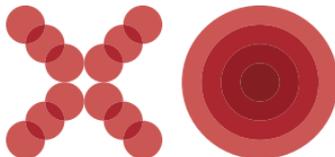
Ore 12.30

COOKING SHOW

con lo Chef **Michele Pidone**
Ristorante Lampone, Spoleto
(vincitore del concorso Sagrantino
nel piatto edizione 2016)

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE
OBBLIGATORIA, € 25.

INFO E COSTI: 392 5398191
INFO@ANNA7POSTE.IT



Chiostro San Bartolomeo

Ore 11:00>20:00

**L'ISOLA DEL PASSITO
E DEL CIOCCOLATO**

*Degustazione del Montefalco
Sagrantino Passito DOCG in
abbinamento ad una selezione di
cioccolato artigianale umbro.*

**DEGUSTAZIONE LIBERA CON IL CALICE
ACQUISTATO PRESSO IL BANCO
D'ASSAGGIO**

Piazza del Comune

Ore 15:00

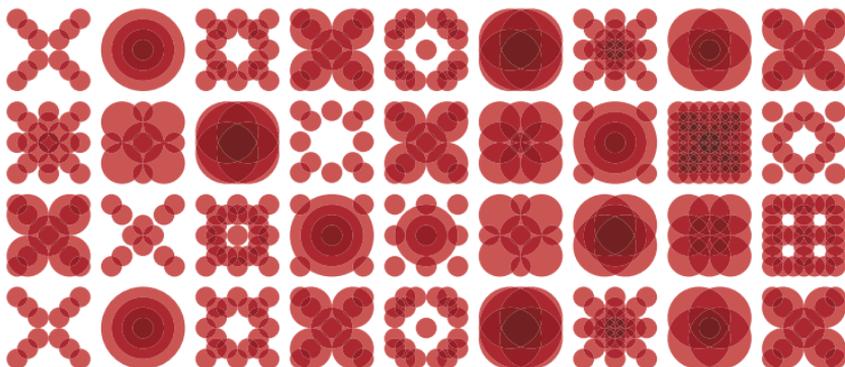
**FESTA DI FINE VENDEMMIA,
SFILATA IN CITTÀ DEI CARRI DELL'UVA**

Teatro San Filippo Neri

Ore 21:00

**PROIEZIONE DEL DOCUMENTARIO
DELL'OLIO "CON ORGOGLIO E
PASSIONE - PRODUTTORI DI OLIO IN
UMBRIA" DEL REGISTA AXEL GEISS**

EVENTI IN CANTINA → *vedi*



Isola del Passito del Chiostro San Bartolomeo

DEGUSTAZIONI FUMOIR



Venerdì 16

ore 16:00 > 16:45 **MENAGE A TROIS:**
CIOCCOLATO, MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO CON UN CLASSICO PUFF
Ore 17: 00 > 17:45 **TERROIR, CINI&NUVOLE NEL BICCHIERE**
Ore 18:00 > 18:45 **VERTICALE DI GRAPPE DI SAGRANTINO**
SERVITE CON CICHETTO SENZA FILTRO
Ore 19:00 > 19:45 **BOLLICINE NELL'APERITIVO SERVITO A DUE MANI**
Ore 21:00 > 21:45 **E DOPO IL PRIMO CAFFÈ?**

Sabato 17

Ore 16:00 > 16:45 **E DOPO IL PRIMO CAFFÈ?**
Ore 17:00 > 17:45 **MENAGE A TROIS:**
CIOCCOLATO, MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO, CON UN CLASSICO PUFF
Ore 18:00 > 18:45 **TERROIR, VINI&NUVOLE NEL BICCHIERE**
Ore 19:00 > 19:45 **VERTICALE DI GRAPPE DI SAGRANTINO**
SERVITE CON CICHETTO SENZA FILTRO
Ore 20:00 > 20:45 **BOLLICINE NELL'APERITIVO SERVITO A DUE MANI**

Domenica 18

Ore 14:00 > 14:45 **E DOPO IL PRIMO CAFFÈ?**
Ore 15:00 > 15:45 **MENAGE A TROIS:**
CIOCCOLATO, MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO, CON UN CLASSICO PUFF
Ore 16:00 > 16:45 **TERROIR, VINI&NUVOLE NEL BICCHIERE**
Ore 17:00 > 17:45 **VERTICALE DI GRAPPE DI SAGRANTINO**
SERVITE CON CICHETTO SENZA FILTRO
Ore 18:00 > 18:45 **BOLLICINE NELL'APERITIVO SERVITO A DUE MANI**

**DEGUSTAZIONE GRATUITA CON IL CALICE ACQUISTATO
PRESSO IL CHIOSTRO S. AGOSTINO**



Regione Umbria
Giunta Regionale

È un'iniziativa Fondo Europeo agricolo per lo Sviluppo Rurale.
L'Europa investe nelle zone rurali. PSR per l'Umbria 2014/2020 - misura 16.4.2



Cantine Aperte[®] *for Wedding*

Umbria
27 e 28
Novembre 2016



Movimento  Turismo
del Vino
Umbria

L'Umbria si fa 'Wine Wedding Destination', proponendo le più suggestive cantine, con il loro bagaglio di tradizione, qualità dell'accoglienza, ruralità e passione, come luoghi unici per ospitare il giorno del SI.

*Il primo evento dedicato al matrimonio
in cantina e vigneto in Umbria*

Per info: umbria@movimentoturismovino.it - www.mtvumbria.it
coef.eventi@gmail.com - www.coef-eventi.it

Project Manager



MATER TER

**MATER,
LA NATURA
SECONDO
VALENTINA
ANGELI**

**VENERDÌ 16
SETTEMBRE
ore 21:00**

Complesso museale S. Francesco

ore 21	Presentazione della mostra
ore 21.30	Concerto jazz
ore 22	Vernissage

I VINI DI MONTEFALCO

DOC MONTEFALCO SAGRANTINO *

È un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli, questo vino ha una longevità straordinaria. Necessita quindi di un lungo periodo di affinamento in legno prima, e in bottiglia poi.

Varietà: 100% Sagrantino

Affinamento: 37 mesi dal 1° dicembre di cui 12 in botte di legno

DOC MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO *

Dall'omonima uva si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a passare su graticci per almeno 2 mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Si ottiene così un vino passito molto particolare perché, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al suo patrimonio tannico.

Varietà: 100% Sagrantino

Affinamento: 37 mesi dal 1° dicembre

DOC MONTEFALCO BIANCO**

Vino bianco di buon carattere e freschezza, capace di assecondare le varietà di uva impiegata e le declinazioni del territorio.

Varietà: Grechetto in prevalenza (non inferiore al 50%) e Trebbiano (dal 20 al 35%). Possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 30%

DOC MONTEFALCO ROSSO**

Come in molte zone vinicole del Centro Italia, a Montefalco il sangiovese vanta una notevole tradizione e diffusione. Da qui la nascita del Montefalco Rosso dove questa varietà si sposa con il

Sagrantino, che apporta tipicità e struttura al vino.

Varietà: Sangiovese in prevalenza (dal 60 al 70%) e Sagrantino (dal 10 al 15%). Possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 30%.

Affinamento: minimo 18 mesi dal 1° novembre successivo alla vendemmia

DOC MONTEFALCO ROSSO RISERVA**

È ancora il Sangiovese a giocare da protagonista per un vino che conosce un affinamento obbligatorio in legno e un invecchiamento superiore. Tutte componenti che contribuiscono a creare rossi longevi, complessi e ricchi di fascino.

Varietà: Sangiovese in prevalenza (dal 60 al 70%) e Sagrantino (dal 10 al 15%). Possono concorrere alla produzione altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nella Regione Umbria, fino ad un massimo del 30%.

Affinamento: minimo 30 mesi, di cui 12 in legno, dal 1° Novembre successivo alla vendemmia

* Zona di produzione: le uve destinate alla produzione di questo vino devono essere prodotte in un'area che comprende l'intero territorio del comune di Montefalco e parte del territorio dei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria (tutti in provincia di Perugia)

** Zona di produzione: in parte o in tutto nei comuni di Montefalco, Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria (tutti in provincia di Perugia)

a partire dalla vendemmia 2016 il disciplinare della Doc Montefalco subirà variazioni. Maggiori informazioni su: www.consorziomontefalco.it

The image features a central text block surrounded by a dense, repeating pattern of red geometric shapes. The shapes include circles, squares, and complex interlocking designs, all rendered in various shades of red. The text is centered and reads:

***EVENTI
IN CANTINA***

ANTONELLI SAN MARCO

Degustazione dei vini dell'azienda

Venerdì 16 - Ore 8:30 - 18:30

Sabato 17 - Ore 8:30 - 18:30

Domenica 18 Ore 8:30 - 18:30

Visita guidata e degustazione di prodotti tipici (olio e salumi) in abbinamento ai vini dell'azienda ingresso libero

VENERDÌ 16 ORE 10:30 E 15:30

SABATO 17 ORE 10:30 E 15:30

DOMENICA 18 ORE 10:30 E 15:30

PARTENZA DELLE VISITE

CONCERTO DEL PIANISTA MAURIZIO MASTRINI

Sabato 17 - Ore 21:00

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742.379158 - FAX 0742.371063

INFO@ANTONELLISANMARCO.IT

ANTONELLISANMARCO.IT

ARNALDO CAPRAI

Visita guidata e degustazione

Venerdì 16 e Sabato 17

Ore 10:00 - 13:00 e 14:00 - 19:00

Domenica 18 Ore 10:00 - 13:00

e 14:00 - 19:00

COSTO: 10 €, CON ABBINAMENTO 15 €.

"Degustazione da Oscar"

Sabato 17 Ore 17:00

Degustazione del miglior vino bianco d'Italia 2015 con successivo assaggio di altre etichette premiate a livello internazionale.

EVENTO GRATUITO, SU

PRENOTAZIONE: 0742/378802

"Sagrantino 2020.

Conoscenza, formazione e innovazione"

Sabato 17 Ore 8:30 - 10:30

Loc. Torre, Montefalco

Da diversi anni, a Montefalco,

sono attivi diversi progetti di sviluppo e ricerca applicata per migliorare le performance produttive e di gestione del vigneto specializzato. La ricerca di tecnologie per massimizzare la qualità delle produzioni, nell'ambito del nuovo contesto di sostenibilità dell'impresa, sta portando alla realizzazione di prototipi e modelli di gestione la cui conoscenza e utilizzazione deve trovare la più ampia diffusione possibile per generare nuovi margini operativi. Per fare il punto sulla situazione attuale, il seminario Viticoltura 2020 propone un focus sui nuovi prototipi realizzati a Montefalco, analizzando la tecnica del sovescio e la gestione fitosanitaria a rateo variabile per una viticoltura a basso impatto ambientale ed economicamente competitiva.

ENZO MESCALCHIN, Unità Agr. Biologica Fondazione E. Mach S. Michele all'Adige (TN) / "Non si comanda alla natura se non assecondandola" (F. Bacone). Pratiche agricole che valorizzano gli equilibri ospiteparassita e una gestione del suolo che riduce gli apporti di fertilizzanti esterni e favorisce l'approfondimento delle acque piovane alla base dei nuovi sistemi di viticoltura ecologicamente intensiva.

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742.378802 - FAX 0742.378422

INFO@ARNALDOCAPRAI.IT

ARNALDOCAPRAI.IT

COLLE CIOCCO

Visita e degustazione

Venerdì 16 Ore 10:00 – 12:00
e 15:00 – 18:00

Sabato 17 Ore 10:00 – 12:00 e
15:00 – 18:00

Domenica 18 Ore 10:00 –
12:00 e 15:00 – 18:00

*Degustazione di Sagrantino
Passito e pecorino e Sagrantino
secco e lonza*

INGRESSO LIBERO

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL./FAX 0742.379859

CELL. 348.8039662

INFO@COLLECIOCCO.IT

COLLECIOCCO.IT

DIONIGI

Visita guidata con possibile degustazione vini dell'azienda.

Venerdì 16 Ore 9:00 – 12:30 e
15:30 – 19:00

Sabato 17 Ore 9:00 – 12:30 e
15:30 – 19:00

Domenica 18 Ore 9:00 – 12:30
e 15:30 – 19:00

INGRESSO LIBERO.

PER GRUPPI SU PRENOTAZIONE

INFO E PRENOTAZIONI:

CELL. 3338649171

CANTINADIONIGI.IT

LE CIMATE

Pranzo in cantina e degustazione 4 vini.

Domenica 18 Ore 13:00

€ 27, SU PRENOTAZIONE

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742.290136/7 – CELL.

348.3852165

INFO@LECIMATE.IT

LECIMATE.IT

IL TORRIONE

Degustazione in vigna

Venerdì 16 Ore 10:30

*visita in cantina e degustazione di
olio e vino di nostra produzione in
abbinamento a prodotti tipici.*

**COSTO 12 €. SOLO SU PRENOTAZIONE
PER UN MASSIMO DI 10 PERSONE.**

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742.718229

INFO@ILTORRIONE.BIZ

ILTORRIONE.BIZ

LUNGAROTTI

Visite e degustazioni in cantina – Mostra delle erbe campagnole.

Sabato 17 Ore 11:00 – 16:00

Domenica 18 Ore 11:00 – 16:00

*Mostra e degustazione delle
erbe campagnole con visita e
degustazione in cantina.*

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742 – 378868

LUNGAROTTI@LUNGAROTTI.IT

MONTEFALCO@LUNGAROTTI.IT

LUNGAROTTI.IT

MORETTI OMERO

Tour&tasting

Venerdì 16 Ore 10:00 – 19:00

Sabato 17 Ore 10:00 – 19:00

Domenica 18 Ore 10:00 – 19:00

DURATA 1 ORA, SOLO SU

PRENOTAZIONE.

Sabato 17 Ore 12:00

Pic-nic in vigna biologico

SOLO SU PRENOTAZIONE, € 18

INFO E PRENOTAZIONI:

3474817558

MORETTIOMERO.IT

PERTICAIA

Visita in cantina con degustazione gratuita

Venerdì 16 Ore 8:00 - 12.00 e
14:00 - 17.00

(PREFERIBILE LA PRENOTAZIONE).

DURATA CIRCA 1 ORA.

Sabato 17 Ore 15:00 - 17:00

"Di questo grappolo...tra 10 anni che ne sarà?"

Degustazione guidata dal grappolo ad un Montefalco Sagrantino di 10 anni, in abbinamento a prodotti tipici, con passeggiata nei vigneti e visita in cantina.

COSTO 10 €.

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742.379014

PERTICAIA@LIBERO.IT

PERTICAIA.IT

ROMANELLI

Degustazione

Venerdì 16 Ore 10:00 - 17:00

Sabato 17 Ore 10:00 - 17:00

Domenica 18 Ore 10:00 - 17:00

Degustazione di quattro vini del territorio, Grechetto, Montefalco Rosso Doc, Montefalco Sagrantino Docg, sia secco che passito, in abbinamento a prodotti tipici.

COSTO 12 €. EVENTO SU

PRENOTAZIONE,

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742.371245 - CELL. 347.9065613

INFO@ROMANELLI.SE

ROMANELLI.SE

SCACCIADIAVOLI

Visita in cantina con degustazione annate correnti o Verticale di sagrantino 2006-2007-2008-2009-2010.

Venerdì 16 Ore 9:00 - 18:00

Sabato 17 Ore 9:00 - 18:00

Domenica 18 Ore 9:00 - 16:00

EVENTO SU PRENOTAZIONE.

COSTO 10 € /15 CON TAGLIERE.

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742.371210

SCACCIADIAVOLI@TIN.IT

SCACCIADIAVOLI.IT

TENUTA CASTELBUONO

Visita guidata in cantina

Venerdì 16 Ore 10:00 - 13.00 e
15:30 - 19.30

Sabato 17 Ore 10:00 - 13.00 e
15:30 - 19.30

Domenica 18 Ore 10:00 - 13.00

e 15:30 - 19.30

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL. 0742361670

CARAPACE@TENUTELUNELLI.IT

WWW.TENUTELUNELLI.IT

TERRE DE LA CUSTODIA

Visita in cantina e degustazione

Venerdì 16 Ore 09:00 - 19:00

Sabato 17 Ore 10:00 - 13:00 e
14:00 - 19:00

Domenica 18 Ore 11:00 - 19:00

INFO E PRENOTAZIONI:

TEL.0742.92951

INFO@TERREDELACUSTODIA.IT

TERREDELACUSTODIA.IT

VITICOLTORI BROCCATELLI GALLI

“Cacio e vino”:

Sabato 17 Ore 16:30

Degustazione di formaggi a latte crudo della Valnerina in abbinamento ai nostri vini e dimostrazione di produzione della ricotta

Un'occasione imperdibile per degustare pecorini prodotti seguendo il metodo tradizionale della Valnerina, partendo dal latte crudo, con la collaborazione dell'Azienda Agricola Marsili Natalina di Cascia, che ci farà vedere dal vivo come si realizza la ricotta. Un pomeriggio gustoso e interessante...per grandi e piccini! Possibilità di visitare la cantina, nei vari reparti di produzione e affinamento

EVENTO GRATUITO SU PRENOTAZIONE: 0742/361928.

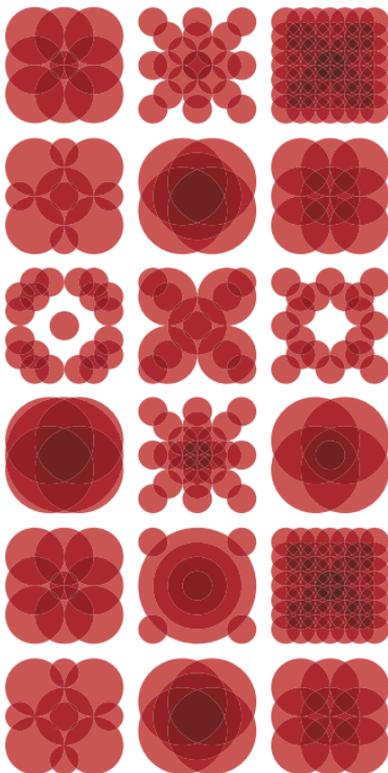
“Enoquiz” e degustazione:

Domenica 18 Ore 11:00

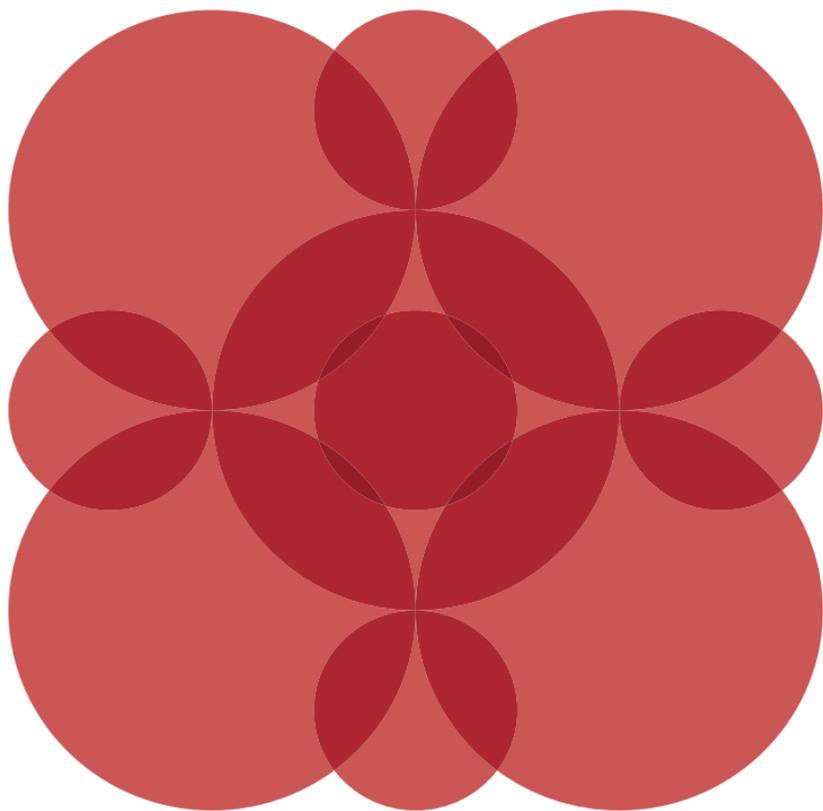
Una divertente sfida per testare la vostra conoscenza sui vini del luogo e italiani in generale, con degustazioni di mosti in cantina, degustazione di vini abbinata ad un aperitivo a base di prodotti locali. Siete sicuri di sapere come si fa il vino? Potrete sfoggiare la vostra cultura enologica e cimentarvi in quiz divertenti, oltre che degustare eccezionalmente dei mosti in cantina, sperimentando il lavoro dell'enologo. La cantina apre le porte per mostrare le attività che si svolgono durante il periodo della vendemmia e per assaggiare la

nuova annata dalle prime fasi, poche ore dopo la raccolta. Un aperitivo con i tipici prodotti umbri, la torta al testo, la pizza al formaggio e i salumi accompagnerà l'assaggio dei nostri vini.

**EVENTO GRATUITO SU PRENOTAZIONE
INFO E PRENOTAZIONI:
TEL. 0742.361928
INFO@BROCCATELLIGALLI.IT
BROCCATELLIGALLI.IT**



***LE CANTINE
DEL BANCO
D'ASSAGGIO***



ANTANO FATTORIA COLLEALLODOLE

Via Collealodole, 3 - 06031 Bevagna

Tel. 0742.361897

info@fattoriacollealodole.com

fattoriacollealodole.it



ANTONELLI SAN MARCO

Loc. San Marco, 60 - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379158

info@antonellisanmarco.it

antonellisanmarco.it



ARNALDO CAPRAI

Loc. Torre - 06036 Montefalco

Tel. 0742.378802

info@arnaldocaprai.it

arnaldocaprai.it



CANTINE BRIZIARELLI

Via Collealodole - 06031 Bevagna

Tel. 075.87461

info@cantinebriziarelli.it

cantinebriziarelli.it



COLLE CIOCCO

Via Pietrauta - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379859 - 335.5716932

info@colleciocco.it

colleciocco.it



DIONIGI

Loc. Madonna della Pia, 44 - 06031 Bevagna

Tel. 0742.360395

info@cantinadionigi.it

cantinadionigi.it



FATTORIA COLSANTO

Via Cantalupo, loc. Montarone - 06031 Bevagna)

Tel / fax 0742.360412 - cell. 348.2564773

info@livon.it

colsanto.it



FONGOLI

Loc. S. Marco, 67 - 06036 Montefalco)

Tel. Fax 0742 378930

info@fongoli.com

fongoli.com



IL TORRIONE

Via della Villa, 2 - 06035 Loc. Saragano

Gualdo Cattaneo

Cell. 328 7288103

info@iltorrione.biz

iltorrione.biz



LE CIMATE

Via Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco

Tel. 0742.290136 - 348.3852165

info@lecimate.it

lecimate.it



LUNGAROTTI

Loc. Turrta - 06036 Montefalco

Tel. 0742.378868

montefalco@lungarotti.it

lungarotti.it



MORETTI OMERO

Loc. San Sabino, 19 - 06030 Giano Dell'Umbria

Tel. 0742.90426 - 347.4817558

info@morettiomero.it

morettiomero.it



NAPOLINI

Loc. Gallo, 71 - 06036 Montefalco

Tel.: +39 0742 379362

info@napolini.it

www.napolini.itf

NAPOLINI

PENNACCHI - TERRE DI CAPITANI

Voc. Sant'Angelo,10

Loc. Marcellano - 06035 Gualdo Cattaneo

Tel./Fax 0742 920069 - Cell. 335 5621949

pennacchidomenico@tiscali.it



PERTICAIA

Località Casale - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379014
info@perticaia.it
perticaia.it



RIALTO

Fraz. Casale, Loc. Rialto - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379674
info@casalerialto.com
casalerialto.com



ROCCA DI FABBRI

Località Fabbri - 06036 Montefalco

Tel. 0742.399379
info@roccadifabbri.com
roccadifabbri.com



ROMANELLI

Colle San Clemente, 129/A - 06036 Montefalco

Tel. 0742.371245
info@romanelli.se
romanelli.se



SCACCIADIAVOLI

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco

Tel. 0742.371210
info@scacciadiavoli.it
scacciadiavoli.it



TABARRINI

Frazione Turrta - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379351
info@tabarrini.com
tabarrini.com



TENUTA ALZATURA

Voc. Alzatura - 06036 Montefalco

Tel/Fax. 0742/399435
info@tenuta-alzatura.it
tenuta-alzatura.it



TENUTA CASTELBUONO

Via Castellaccio, 9 - Cantalupo - 06031 Bevagna

Tel. 0742.361670

info@tenutacastelbuono.it

tenutacastelbuono.it



TERRE DE' LA CUSTODIA

Loc. Palombara - 06035 Gualdo Cattaneo

Tel. 0742.929586/87

info@terredelacustodia.it

terredelacustodia.it



TERRE DE' TRINCI

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno

Tel. 0742.320165

cantina@terredetrinci.com

terredetrinci.com



TOCCHI - POGGIO TURRI

Via Poggio Turri, 1 - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379287

info@cantinapoggioturri.com

cantinapoggioturri.com



VITICOLTORI BROCCATELLI GALLI

Via Poggio Turri, 1 - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379287

info@cantinapoggioturri.com

cantinapoggioturri.com



DOVE MANGIARE

ALLA VIA DI MEZZO

tel. 0742.362074 • ristoranteallaviadimezzo.it
Via di S. Chiara da Montefalco, 52 - Montefalco

CASTEL PETROSO

tel. 0742.379817 • castelpetroso.org
Corso Goffredo Mameli, 34 - Montefalco

COCCORONE

tel. 0742.379535 • coccorone.com
L.go Tempestivi, 11 - Montefalco

FEDERICO II

tel.0742.378902 • enotecafedericosecondo.it
Piazza del Comune, 4 - Montefalco

IL FALISCO

tel. 0742.379160 • cell. 348.9388676
Via XX settembre, 14 - Montefalco

IL POSTACCIO

tel. 348.9388676 • info.ilpostaccio@libero.it
Via della Vittoria, 5 - Montefalco

IL VERZIERE RINGHIERA UMBRA

tel. 0742.379166 • cell.349.0686579 • ringhieraumbra.com
Via G. Mameli, 20
c/o Albergo Ringhiera Umbra - Montefalco

L'ALCHIMISTA

tel 0742.378558 • montefalcowines.com
Piazza del Comune, 14 - Montefalco

LA LOCANDA DEL FALCO

Tel. 0742.480579 cell. 329.0213699
Corso Mameli, 49
Locandadelfalco@gmail.com

LOCANDA DEL TEATRO

tel. 0742.379357
locanda.montefalco@gmail.com
Piazza del Comune, 19 - Montefalco

OLEVM

tel. 0742.379057 • olevm.it
Corso Goffredo Mameli, 55 - Montefalco

ORO ROSSO

tel. 0742.378829 • cell. 339.1136162 • ororossohotel.it
Corso G. Mameli, 18/20 - Montefalco

SPONSOR TECNICI



MEDIA PARTNER



organizzato da



Comune di
Montefalco

partner



con il patrocinio di



con il patrocinio della Rappresentanza in Italia



con il contributo di



Regione Umbria



Provincia di Perugia



GAL Valt. Umbro e Subino



Unione Europea



Repubblica Italiana



Regione Umbria

Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale. L'Europa investe nelle zone rurali.
Programma di Sviluppo rurale per l'Umbria.
Bevi vino responsabilmente



Montefalco
Spighe Verdi 2016

enologicamontefalco.it

consorzio**montefalco.it**



segreteria organizzativa

anna7poste
eventi e comunicazione