

ROMANELLI

Degustazione verticale di sagrantino dal 2008 al 2012

Lunedì 22 febbraio alle 15.00 (durata 1 ora e mezza)

Martedì 23 febbraio alle 15.00 (durata 1 ora e mezza)

Necessaria prenotazione tel. 347.9065613 oppure info@romanelli.se

SCACCIADIAVOLI

Visita guidata della cantina e degustazione verticale di Sagrantino abbinata a prodotti locali

Lunedì 22 dalle 9.30 alle 17.30

Martedì 23 dalle 9.30 alle 17.30

Necessaria prenotazione tel. 0742.371210

TABARRINI

visita in cantina e degustazione

Martedì 23 febbraio alle 16.30 (durata 1 ora e mezza)

Necessaria prenotazione mail pr@tabarrini.com

TENUTA BELLAFONTE

visita in cantina con degustazione di vini pronti e in affinamento

Lunedì 22 dalle 10.00 alle 18.00

Martedì 23 dalle 10.00 alle 18.00

Necessaria prenotazione tel. 335.8466526

TENUTA CASTELBUONO - TENUTE LUNELLI

visita guidata e degustazione dei vini delle Tenute Lunelli

Lunedì 22 febbraio a partire dalle 10.00 fino alle 17.00

Martedì 23 febbraio a partire dalle 10.00 fino alle 17.00

Necessaria prenotazione tel. 0742.361670 oppure mail carapace@tenutelunelli.it

TERRE DE LA CUSTODIA

degustazioni abbinata in cantina

Martedì 23 febbraio dalle 9.00 alle 19.00

Necessaria prenotazione tel. 349.3218751

VALDANGIUS

Degustazione abbinata presso la cantina

Lunedì 22 febbraio dalle 16.00 (durata 1 ora e mezza)

Martedì 23 febbraio dalle 15.00 (durata 1 ora e mezza)

Necessaria prenotazione tel. 333.4953595



www.consorziomontefalco.it



ANTEPRIMA 2012
Sagrantino

22 · 23 febbraio 2016 · Montefalco (PG)

Si ringrazia



Pulltex®
WINE CONSULTANTS FOR WINE LOVERS



Lunedì 22 Febbraio 2016

Ore 10:00 – Complesso Museale San Francesco PRESENTAZIONE DELLA VENDEMMIA 2015 PRESENTAZIONE DELL'ANNATA 2012

Saluti: Donatella Tesi, sindaco di Montefalco
Interverranno: Maurizio Castelli, Enologo
Giovanni Bigot, Agronomo
Amicare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco
Fernanda Cecchini, Assessore all'Agricoltura Regione Umbria

PRESENTAZIONE DELL'ETICHETTA CELEBRATIVA MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG ANNATA 2012

Concorso rivolto a giovani fumettisti, italiani e stranieri, che operano sul territorio nazionale. L'opera vincente diventerà l'etichetta celebrativa dell'annata 2012 del Montefalco Sagrantino DOCG.

ASSEGNAZIONE DEL PREMIO “MIGLIOR CARTA DEI VINI MONTEFALCO”

Il Consorzio Tutela Vini Montefalco premia la miglior carta dei vini dedicata alle denominazioni di Montefalco.

Ore 11:00 – 17:00 – Chiostrò Sant'Agostino BANCO DEGUSTAZIONE

(riservato operatori e giornalisti)

I produttori presenteranno:

- ▶ MONTEFALCO SAGRANTINO 2012 secco e passito
- ▶ Montefalco Rosso DOC 2014
- ▶ Montefalco Rosso DOC Riserva 2013
- ▶ Montefalco Bianco DOC 2015
- ▶ Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG - Annate in commercio

Ore 11:30 – 18:30 – Sala Consiliare SALA DEGUSTAZIONE CON SERVIZIO SOMMELIER

(riservato alla stampa)

Ore 12:00 – Teatro San Filippo Neri FINALE DEL CONCORSO NAZIONALE “SAGRANTINO NEL PIATTO”

Una commissione selezionerà i ristoratori che si sono distinti nella preparazione dei migliori piatti realizzati con il Sagrantino e abbinati ai vini di Montefalco per il concorso “Sagrantino nel piatto”.

Ore 16:00 – Teatro San Filippo Neri GRAN PREMIO DEL SAGRANTINO

Concorso Nazionale per sommelier. I migliori 3 sommelier, tra tutti i partecipanti provenienti da varie regioni italiane, si disputeranno le ambite Borse di Studio in una finale pubblica. Un'occasione unica, per ammirare sommelier professionisti all'opera con degustazioni, abbinamenti, carte dei vini e tutto quello che riguarda la corretta comunicazione del Sagrantino all'interno di un ristorante.

Martedì 23 Febbraio 2016

Ore 11:00 – 17:00 – Chiostrò Sant'Agostino BANCO DEGUSTAZIONE

(riservato operatori e giornalisti)

I produttori presenteranno:

- ▶ MONTEFALCO SAGRANTINO 2012 secco e passito
- ▶ Montefalco Rosso DOC 2014
- ▶ Montefalco Rosso DOC Riserva 2013
- ▶ Montefalco Bianco DOC 2015
- ▶ Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG - Annate in commercio

Ore 11:30 – 18:30 – Sala Consiliare SALA DEGUSTAZIONE CON SERVIZIO SOMMELIER

(riservato alla stampa)

EVENTI IN CANTINA

riservati agli operatori del settore:

ANTONELLI

Degustazione orizzontale in abbinamento ai nostri salumi di maiale allevati allo stato brado

Lunedì 22 febbraio dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30

Martedì 23 febbraio dalle 9.30 alle 12.30 e dalle 14.30 alle 17.30

Necessaria prenotazione tel. 0742.379158 – info@antonellisanmarco.it

ARNALDO CAPRAI

Visita in cantina con degustazione

Lunedì 22 febbraio dalle 10.00 alle 19.00

Martedì 23 febbraio dalle 10.00 alle 19.00

Necessaria prenotazione tel. 0742.379802 – tour@arnaldocaprai.it

FATTORIA LE MURA SARACENE – GORETTI

Degustazione Verticale

Lunedì 22 febbraio dalle 11.00 alle 17.00 (durata 2 ore)

Martedì 23 febbraio dalle 11.00 alle 17.00 (durata 2 ore)

Necessaria prenotazione tel. 320.7056421 oppure 075.607316

o scrivendo goretti@vinigoretti.com (entro il 20 Febbraio)

ELLI PARDI

Degustazione abbinata

Lunedì 22 febbraio dalle 11.00 alle 15.00

Necessaria prenotazione tel. 335.1233771

LUNGAROTTI

Visita in azienda ed eventuale degustazione orizzontale

Lunedì 22 febbraio dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Martedì 23 febbraio dalle 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Necessaria prenotazione tel. 340.0833265 - 349.8689562

MORETTI OMERO

Degustazione in cantina di vini biologici e vegani e pane a lievitazione naturale del forno San Feliciano

Lunedì 22 febbraio alle 15.30 (durata 1 ora)

Degustazione di Montefalco Sagrantino dal 2009 al 2012 abbinata ai pecorini del territorio

Martedì 23 febbraio alle 15.00 (durata 1 ora)

Necessaria prenotazione tel. 347.4817558