

# enologica

ABBINAMENTI MONTEFALCO

17>18>19>20

SETTEMBRE

2021

**GIORNATA  
RISERVATA**  
AGLI OPERATORI  
DEL SETTORE

INIZIATIVA REALIZZATA NEL RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTI-COVID

PROGRAMMA  
2021



Dal 17 al 20 settembre 2021 l'evento dedicato al vino in abbinamento al cibo, all'arte e alla musica organizzato dal Consorzio Tutela Vini Montefalco e La Strada del Sagrantino. Protagonisti saranno i grandi vini del territorio di Montefalco e Spoleto, tra cibo, musica e arte.

Quattro giorni di degustazioni, laboratori, iniziative in cantina ed esperienze al calar del sole.

Lunedì 20 Settembre l'iniziativa è riservata agli operatori del settore.

## MONTEFALCO

- 1** Chostro di S. Agostino
- 2** Complesso Museale S. Francesco
- 3** Sala Consiliare Comune di Montefalco
- 4** INFO POINT Consorzio Tutela Vini Montefalco e Strada del Sagrantino
- 5** Giardino Ex-Carceri Via Righiera Umbra
- 6** Teatro San Filippo Neri
- 7** Chostro di San Bartolomeo
- P** Parcheggi



# PRENOTAZIONI ONLINE

aperte dal 1 al 15 settembre 2021  
e fino ad esaurimento posti

## VENERDÌ 17 SETTEMBRE

### IN DIRETTA SULLA PAGINA FACEBOOK DEL CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO

 [consorzio.montefalco](https://www.facebook.com/consorzio.montefalco)

#### Ore 17:30 PRESENTAZIONE IN STREAMING DI "ENOLOGICA MONTEFALCO: ABBINAMENTI"

Saluti: **Luigi Titta**, sindaco di Montefalco; **Daniela Settini**, vicesindaco di Montefalco

Interverranno: **Giampaolo Tabarrini**, Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco; **Serena Marinelli**, Presidente associazione "La Strada del Sagrantino"; **Roberto Morroni**, Assessore all'agricoltura Regione Umbria; **Donatella Tesei**, Presidente Regione Umbria

#### 2 **Complesso Museale San Francesco**

##### Ore 18:30 **SAPORI E COLORI: osserva, degusta, ascolta**

L'arte di Benozzo Gozzoli incontra l'arte vinifica del Sagrantino: degustazione dei vini della denominazione Montefalco DOC e DOCG ed il racconto di uno dei maggiori capolavori del rinascimento italiano, un viaggio emozionante per gli occhi ed il palato.

Degustazione guidata con servizio sommelier.

A cura di Maggioli Cultura e Associazione La Strada del Sagrantino.

Costo: € 15,00 a persona | Durata 90 minuti | Accredito ore 18.15.

Evento esclusivo su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati.

Info: Complesso Museale San Francesco Montefalco | 0742/379590 - [museomontefalco@gmail.com](mailto:museomontefalco@gmail.com)

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

#### 5 **Giardino Ex-Carceri**

##### Ore 21:30 **TEATRO DEL COSMO**

##### **Osservazione del cielo con un calice di vino in mano**

Un'avventura immersiva e interattiva, guidati da un astrofisico nella lettura del cielo, comodamente stesi su dei pouf gonfiabili luminosi, sarete accompagnati nell'osservazione delle costellazioni e dei pianeti, prima con proiezioni di immagini e simulazioni del cielo, poi attraverso l'osservazione al telescopio.

Costo: € 15,00 a persona | Durata 90 minuti

##### **DEGUSTAZIONE DEI VINI DEL TERRITORIO**

Degustazione di vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino con ordinazione e servizio al posto a cura di sommelier. Degustazione libera.

Evento esclusivo su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati.

L'accredito ore 21.15 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 - [info@consorziomontefalco.it](mailto:info@consorziomontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

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

→ **EVENTI IN CANTINA** pagina 9

→ **PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC e DOCG NEI RISTORANTI** pagina 14



## PRENOTAZIONI ONLINE

aperte dal 1 al 15 settembre 2021  
e fino ad esaurimento posti

### SABATO 18 SETTEMBRE

#### 1 Chiostro di Sant'Agostino

##### Ore 11:00 > 19:30 APERTURA BANCO 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 | Accesso a fasce orarie della durata di 1,5 ore

Fasce orarie d'ingresso: 11:00>12:30 / 12:45>14:15 / 14:30>16:00 / 16:15>17:45 / 18:00>19:30

Accredito e ritiro calice 15 minuti prima della propria fascia oraria.

- A partire dal 1 ed entro il 15 Settembre 2021, e fino ad esaurimento posti, su [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)
- Durante i giorni di apertura del banco d'assaggio, l'ingresso sarà consentito solo per le fasce orarie con eventuali posti ancora liberi.
- *All'interno dello spazio è obbligatorio il rispetto delle normative anti-Covid attualmente vigenti.*

Acquisto calice € 10,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino | Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine.

#### 6 Teatro San Filippo Neri

##### Ore 11:00 "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.

Durata 45 minuti | Iniziativa gratuita su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati.

Accredito ore 10.45 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 - [info@consorziomontefalco.it](mailto:info@consorziomontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

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

#### 2 Complesso museale San Francesco

##### Ore 12:00 e Ore 15:30 "OCCHIO A BENOZZO!" Focus guidato

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: € 3,00 a persona (oltre il costo del biglietto) | Attività su prenotazione

Info e prenotazioni: Complesso Museale San Francesco Montefalco | 0742379598 - [museomontefalco@gmail.com](mailto:museomontefalco@gmail.com)

#### 6 Teatro San Filippo Neri

##### Ore 15:00 "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.

Durata 45 minuti | Iniziativa gratuita su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati.

Accredito ore 14.45 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 - [info@consorziomontefalco.it](mailto:info@consorziomontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

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



### 5 Giardino Ex-Carceri

**Ore 15:30 "LA SIGNORA DI... VINO E LA GANG DELL'UVA"** Laboratorio e caccia al tesoro nel centro storico per bambini 6/11 anni  
Loretta Bonamente, attrice ed animatrice, nei panni di un curioso personaggio, accompagnerà i bambini in un percorso didattico, approfondendo diversi aspetti che riguardano la vita di campagna, la coltivazione della vite e la trasformazione dell'uva in vino. Al termine del laboratorio, per gli adulti, degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura di un sommelier. L'attività si snoderà all'interno del centro storico per poi concludersi presso il TEATRO SAN FILIPPO NERI. Obbligatoria la presenza di almeno uno dei genitori del bambino partecipante  
Durata 100 minuti.

Iniziativa gratuita su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati

Accredito ore 15:15

Info: 0742/379590 e 0742/378490 – [info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

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

### 5 Giardino Ex-Carceri

**Ore 17:00 "MOVIMENTI DI VINI": degustazione guidata, musica e danza**

Il giornalista Jacopo Cossater vi guiderà in una degustazione dei vini del territorio in abbinamento alla danza contemporanea dei ballerini Luca Mazzarini e Stefania Bergamaschi, un percorso multisensoriale dove ad ogni vino verrà associata una diversa performance.

Costo: € 20,00 a persona

Durata 90 minuti

Iniziativa su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati Accredito ore 16:45

Info: 0742/379590 e 0742/378490 – [info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

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

### 7 Chiostro di San Bartolomeo

**Ore 18:00 CONCERTO "LE QUATTRO STAGIONI DI ANTONIO VIVALDI"**

Novi Toni Comites Orchestra - Stefano Mhanna, Violino solista e Direttore d'Orchestra

A cura di "Omaggio all'Umbria" Info: [www.assisinmondo.it](http://www.assisinmondo.it)

### 5 Giardino Ex-Carceri

**Ore 19:00 "DEGUSTAZIONE CON DELITTO"** Gioco teatrale interattivo: la degustazione si tinge di giallo!

Vestite i panni di detective ed interrogate i sospettati per risolvere un misterioso caso di omicidio: degustare dell'ottimo vino non è mai stato così intrigante!

Degustazione guidata dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino con esperienza teatrale.

A cura di Roompicapo

Costo: € 15,00 a persona

Durata 60 minuti

Iniziativa su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati.

Accredito ore 18:45 | Info: 329/5758765 e 392/5245864 – [roompicapo@gmail.com](mailto:roompicapo@gmail.com)

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



## PRENOTAZIONI ONLINE

aperte dal 1 al 15 settembre 2021  
e fino ad esaurimento posti

### SABATO 18 SETTEMBRE

#### 5 Giardino Ex-Carceri

##### Ore 21:30 RADIO SOTTO LE STELLE con Tinto (Nicola Prudente)

Come in un programma radiofonico, tra musica, racconto e degustazione dei vini del territorio, Tinto presenta "IL COLLO DELLA BOTTIGLIA - Storie di Vite". Serata esclusiva con la storica voce di "Decanter" su RaiRadio2 e "Mica Pizza e Fichi" su LA7.

Posti a sedere numerati ed assegnati, nel rispetto delle norme anti-Covid | Costo: € 20,00 a persona.

##### DEGUSTAZIONE DEI VINI DEL TERRITORIO

Degustazione di vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino con ordinazione e servizio al posto a cura di sommelier. Degustazione libera.

Iniziativa su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati

Accredito ore 21:15 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 – [info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

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



### 2 Complesso museale San Francesco

**Ore 10:30 "FUORI PORTA" - Escursioni accompagnate alla scoperta delle chiese del territorio**

Visita al Convento di San Fortunato, al suo singolare quadriportico e agli affreschi di Benozzo Gozzoli.

A cura di Maggioli Cultura.

Costo: € 10,00 a persona comprensivo del biglietto di ingresso al Complesso Museale di San Francesco

Attività su prenotazione, numero di posti limitati.

Info e prenotazioni: complesso Museale San Francesco Montefalco | 0742/379598 - museomontefalco@gmail.com

### 1 Chiostrò di S. Agostino

**Ore 11:00 > 19:30 APERTURA BANCO 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 | Accesso a fasce orarie della durata di 1,5 ore

Fasce orarie d'ingresso: 11:00>12:30 / 12:45>14:15 / 14:30>16:00 / 16:15>17:45 / 18:00>19:30

Accredito e ritiro calice 15 minuti prima della propria fascia oraria.

- A partire dal 1 ed entro il 15 Settembre 2021, e fino ad esaurimento posti, su [www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)
- Durante i giorni di apertura del banco d'assaggio, l'ingresso sarà consentito solo per le fasce orarie con eventuali posti ancora liberi.
- All'interno dello spazio è obbligatorio il rispetto delle normative anti-Covid attualmente vigenti.

Acquisto calice € 10,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino | Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine

### 6 Teatro San Filippo Neri

**Ore 11:30 "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.

Durata 45 minuti | Iniziativa gratuita su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati.

Accredito ore 11.45 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 - [info@consorziomontefalco.it](mailto:info@consorziomontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

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

### 2 Complesso museale San Francesco

**Ore 12:00 e Ore 15:30 "OCCHIO A BENOZZO!" Focus guidato**

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: € 3,00 a persona (oltre il costo del biglietto) | Attività su prenotazione

Info e prenotazioni: Complesso Museale San Francesco Montefalco | 0742379598 - museomontefalco@gmail.com



### 5 Giardino Ex-Carceri

#### Ore 16:00 "TRATTI DI VINI": degustazione guidata e performance fumettistica

Il giornalista Andrea Gori vi guiderà in una degustazione dei vini del territorio, in abbinamento alla performance del cartoonist Joshua Held. Un'occasione imperdibile per vivere l'espressione del vino attraverso l'arte dell'illustrazione sulle note musicali Rhytm and blues e Motow soul.

Costo: € 20,00 a persona | Durata 90 minuti | Iniziativa su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati  
Accredito ore 15:45 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 – [info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)  
Prenotazione obbligatoria: [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

### 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.

Una serie di eventi dedicati all'abbinamento dei vini al cibo, all'arte e alla musica.

Eventi a cura delle cantine: Arnaldo Caprai, Briziarelli, Colle Ciocco, Dionigi, La Fonte, La Veneranda, Le Cimate, Agricola Mevante, Perticaia, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta di Saragano, Terre de la Custodia.

Ulteriori dettagli a pagina 8 e su [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

### 5 Giardino Ex-Carceri

#### Ore 18:00 "IL TOCCO DI...VINO": laboratorio e storie per bambini 2/5 anni

Il vino protagonista di una storia per i più piccoli, che potranno poi sperimentare i 5 sensi con l'indiscusso re della tavola italiana, con un laboratorio esperienziale... ubriacandosi solo di fantasia!

A cura di *Loretta Bonamente, attrice ed animatrice.*

Al termine del laboratorio, per i genitori, degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoletto a cura del sommelier.

Obbligatoria la presenza di almeno uno dei genitori del bambino partecipante.

Durata 60 minuti | Iniziativa gratuita su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati

Accredito ore 17:45 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 – [info@consorzioMontefalco.it](mailto:info@consorzioMontefalco.it) e [info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)  
Prenotazione obbligatoria: [www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco](http://www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco)

## ESPOSIZIONI E MOSTRE DURANTE L'EVENTO

### BIANCO E NERO di Pier Paolo Metelli e Donatella Tavaglione

presso il Chiostro di Sant'Agostino

### ETICHETTE CELEBRATIVE ANNATE DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO

presso infopoint Strada del Sagrantino

### ETICHETTE PARTECIPANTI AL CONCORSO "ANTEPRIMA SAGRANTINO"

presso Giardino Ex-Carceri

### RICETTE "A TAVOLA CON IL SAGRANTINO" di Pier Paolo Metelli e Donatella Tavaglione

presso il Chiostro di Sant'Agostino



# APERITIVO IN CANTINA AL TRAMONTO

19 SETTEMBRE

## AGRICOLA MEVANTE

Dalle 17.30 alle 19.30

"Aperitivo in Rosè"

Visita guidata della cantina e degustazione dei prodotti aziendali.

Via Madonna della Neve, 1 - 06031 Bevagna

Prenotazione: 3498057501 - info@agricolamevante.com

Costo a persona: € 15,00

## ARNALDO CAPRAI

Sulla terrazza "Monte della Torre" sarà possibile degustare le etichette dell'azienda in abbinamento a prodotti locali

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742/378802

Partecipazione gratuita

## BRIZIARELLI

Aperitivo Gluten-Free

Via Colle Allodole, 10 - 06031 Bevagna (PG)

Costo a persona: € 20,00

## COLLE CIOCCO

Degustazione vini bianchi con crostini al salmone e acciughe, vini rossi con salumi e formaggi e Sagrantino passito con cantucci

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742/379859 - 335/5716932

Costo a persona: € 20,00

## DIONIGI

Visita in cantina, spiegazione dei vini e dei metodi di vinificazione, degustazione di 4 vini accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi umbri e bruschette con olio evo di produzione dell'azienda

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

Prenotazione: 333/8649179 - 347/8289016

Costo a persona: € 15,00

## LA FONTE

Vino con abbinamenti gastronomici e mostra fotografica a cura del fotografo Federico Calvani

Via Le Case, 11 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 347/2349165 - 393/0222229

Costo a persona: € 15,00

## LA VENERANDA

"Aperitivo DOC": tagliere di salumi e formaggi abbinato ai vini DOC e DOCG dell'azienda

Loc. Montepennino snc - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742/951630 - 349/2777960

prenotazioni@laveneranda.com

Costo a persona: € 15,00

## LE CIMATE

Aperitivo in cantina in abbinamento a prodotti locali accompagnato dalle note musicali di Lola Swing Music Event

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 349/5883588 - marketing@lecimate.it

Costo a persona: € 20,00

## PERTICAIA

"Sfumature al tramonto": rosato abbinato ai prodotti del caseificio Monte Cristo - Todì

Loc. Casale - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: Francesca Mechella 0742/379014

f.mechella@pertaicia.it

Costo a persona: € 15,00

## SCACCIADIAVOLI

Aperitivo con gli spumanti dell'azienda e a seguire performance della danzatrice Lucia Guarino

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742/371210 - info@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 10,00

## TENUTA ALZATURA

Degustazione dei vini della Tenuta accompagnati da prodotti del territorio

Loc. Alzatura, 108 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 347/3790325 - info@tenuta-alzatura.it

Costo a persona: € 20,00

## TENUTA DI SARAGANO

Domenica 19 dalle 17:00 alle 19:45

Degustazione di vino con abbinamento prodotti locali e visita guidata in cantina

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

Prenotazione: Ivan 348/7922032 - Matteo 334/7411565 -

Guglielmo 331/5403818 - tenutadisaragano@gmail.com

Costo a persona: € 35,00

## TERRE DELLA CUSTODIA

Pic nic all'aperto vista vigneti in abbinamento con i cibi del proprio chef

Loc. Fontecupa snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: danilo.trapasso@farchioni.it

Costo a persona: € 30,00



# EVENTI IN CANTINA

## 17>18>19 SETTEMBRE

### AGRICOLA MEVANTE

Venerdì 17, sabato 18 dalle 10:30 alle 17:30  
Visita guidata della cantina e degustazione dei prodotti aziendali.  
Via Madonna della Neve, 1 – 06031 Bevagna (PG)  
Prenotazione: 349/8057501 - info@agricolamevante.com  
Costo a persona: € 15,00

### ANTONELLI SAN MARCO

Venerdì 17 e sabato 18 dalle 9:30 alle 17:00 (con pausa pranzo dalle 12:30 alle 14:00)  
Degustazione verticale di Montefalco Sagrantino DOP  
Loc. San Marco, 60 – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: 0742/379158 - info@antonellisanmarco.it  
Costo a persona: € 10,00

### ARNALDO CAPRAI

Venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 dalle 10:00 alle 18:00  
Visita guidata della cantina con degustazione delle etichette aziendali  
Loc. Torre, 1 – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: 0742/378802 - tour@arnaldocaprai.it  
Costo a persona: € in base alle degustazioni scelte

### BRIZiarelli

Venerdì 17 e Sabato 18 dalle 18:00 alle 20:00  
Pic-nic al tramonto  
Via Colle Alodole, 10 – 06031 Bevagna (PG)  
Prenotazione: 0742/360036 – eventi@cantinebriziarelli.it  
Costo a persona: € 25,00

### COLLE CIOCCO

Venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 dalle 10:30 alle 18:00 (pausa pranzo dalle 12:30 alle 14:30)  
Degustazione vini bianchi, rosato e rossi accompagnati da salumi e formaggi tipici e bruschetta con olio di produzione dell'azienda (durata 30 minuti)  
Loc. Pietrauta – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: 0742/379859 – 335/5716932  
Partecipazione gratuita

### DIONIGI

Venerdì 17, sabato 18 e domenica 19 dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 15:00 alle 18:30  
Visita in cantina, spiegazione dei vini e dei metodi di vinificazione, degustazione di 4 vini accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi umbri e bruschette con olio EVO di produzione dell'azienda  
Via Madonna della Pia, 44 – 06031 Bevagna (PG)  
Prenotazione: 333/8649179 – 347/8289016  
Costo a persona: € 15,00

### FONGOLI

Sabato 18 dalle 10:00 alle 18:00  
Visita della cantina e degustazione dei vini e prodotti tipici  
Loc. San Marco, 67 – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: Letizia 3482705948 – Giordano 3935521994 – Ludovica 3923993233  
Costo a persona: € 15,00

### LA FONTE

Venerdì 17 e sabato 18 dalle 17:30 alle 21:00  
Degustazione in vigna: tagliere tipico umbro con salumi, formaggi e altre sfiziose in abbinamento ad una selezione di vini dell'azienda  
Via Le Case, 11 – 06031 Bevagna (PG)  
Prenotazione: 3472349165 – 3930222229  
Costo a persona: € 15,00

### LA VENERANDA

Venerdì 17 dalle 10:00 alle 18:00  
Sabato 18 e domenica 19 dalle 10:00 alle 19:00  
"Degustazione San Francesco": introduzione alla storia e visita della cantina La Veneranda, degustazione dei vini di produzione dell'azienda abbinati a prodotti di propria produzione come formaggio pecorino fresco e gelatina di vino bianco, bruschetta alla cipolla di Cannara, prosciutto e pizza bianca, capocollo e Bocconcello, bruschetta con salsa tartufata, bruschetta all'olio, crostino della Veneranda, salame e salsiccia secca, formaggio pecorino stagionato e gelatina di vino rosso, tozzetti  
Loc. Montepennino snc – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: 0742/951630 – 349/2777960  
prenotazioni@laveneranda.it  
Costo a persona: € 25,00

### LE CIMATE

Sabato 18 dalle 12:30 alle 14:30  
Pranzo con degustazione vini e assaggio della cioccolata "Le Cimate"  
Loc. Cecapecore, 41 – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: 349/5883588  
Costo a persona: € 30,00

### PERTICIAIA

Venerdì 17 dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 17:00  
Sabato 18 e domenica 19 dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 17:00  
Visita della cantina e degustazione di 4 calici di vino accompagnati da una bruschetta con l'olio EVO di produzione dell'azienda  
Loc. Casale – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: Francesca 0742/379014  
Costo a persona: € 15,00



# EVENTI IN CANTINA

17>18>19 SETTEMBRE

## SCACCIADIAVOLI

Venerdì 17 e sabato 18 dalle 10:00 alle 18:00, domenica 19 dalle 10:00 alle 16:00

Visita con degustazione dei vini dell'azienda

Loc. Cantinone, 31 – 06036 Montefalco (PG)

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

Costo a persona: € in base alle degustazioni scelte

## TENUTA ALZATURA

Venerdì 17 e sabato 18 dalle 11:00 alle 19:00

Degustazioni verticali di Montefalco Sagrantino DOCG e Montefalco Bianco DOC in abbinamento alla gastronomia locale

Loc. Alzatura, 108 – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 347/3790325 - [info@tenuta-alzatura.it](mailto:info@tenuta-alzatura.it) - [hospitality@tenuta-alzatura.it](mailto:hospitality@tenuta-alzatura.it)

Costo a persona: € 20,00

## TENUTE LUNELLI

### TENUTA CASTELBUONO

Sabato 18 alle ore 14:30 | 16:00 (durata 1,5 ore)

Domenica 19 alle 16:00 (durata 1,5 ore)

"Arte e vino s'incontrano": visita guidata e degustazione dei vini

di Tenuta Castelbuono (Montefalco Rosso DOC,

Montefalco Rosso Riserva DOC, Montefalco Sagrantino DOCG,

Montefalco Sagrantino DOCG Vintage)

Voc. Castellaccio, 9 – 06031 Bevagna

Prenotazione: 0742/361670 - [carapace@tenutelunelli.it](mailto:carapace@tenutelunelli.it)

Costo a persona: € 30,00

## TERRE DE LA CUSTODIA

Venerdì 17 alle ore 16:30 | 18:00

Sabato 18 alle ore 11:30 | 13:30 | 15:00 | 16:30 | 18:00

Domenica 19 alle ore 17:00 | 18:30

Tour vigneti e cantina plus (durata 1,5 ore)

Loc. Fontecupa snc – 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: [daniilo.trapasso@farchioni.it](mailto:daniilo.trapasso@farchioni.it)

Costo a persona: € 30,00

## TERRE DE TRINCI

Venerdì 17 e sabato 18 dalle 12.00 alle 18.00

Visita con degustazione di vini dell'azienda

Via Fiamenga, 57 – 06034 Foligno (PG)

Prenotazione: 0742/320165 - 380/4770512

[michela@terredetrinci.com](mailto:michela@terredetrinci.com)

Costo a persona: € 15,00





LUNEDÌ

20

SETTEMBRE

2021

**GIORNATA  
RISERVATA**

AGLI OPERATORI  
DEL SETTORE



**PRENOTAZIONI ONLINE**  
**aperte dal 1 al 15 settembre 2021**  
e fino ad esaurimento posti

**enologica**  
MONTEFALCO  
ABBINAMENTI  
**20** LUNEDÌ  
SETTEMBRE  
GIORNATA  
RISERVATA  
AGLI OPERATORI  
DEL SETTORE

**LUNEDÌ 20 SETTEMBRE**  
**RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE**

### **1 Chiostro di Sant'Agostino**

**Ore 11:00 > 13:00 - 15:00 > 19:15 APERTURA BANCO 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 | Accesso a fasce orarie della durata di 2 ore  
Fasce orarie d'ingresso: 11:00>13:00 / 15:00>17:00 / 17:15>19:15  
Accredito e ritiro calice 15 minuti prima della propria fascia oraria.

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

- A partire dal 1 ed entro il 15 Settembre 2021, e fino ad esaurimento posti;
- Durante i giorni di apertura del banco d'assaggio, l'ingresso sarà consentito solo per le fasce orarie con eventuali posti ancora liberi.

*\* L'ingresso al Chiostro di Sant'Agostino sarà su prenotazione e contingentato in fasce orarie, inoltre, all'interno dello spazio è obbligatorio il rispetto delle normative anti-Covid attualmente vigenti.*

Acquisto calice € 5,00 a cura dell'Associazione La Strada del Sagrantino | Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine.

**IL PROGRAMMA PUÒ SUBIRE VARIAZIONI**



20 SETTEMBRE

## EVENTI IN CANTINA

RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

### AGRICOLA MEVANTE

Dalle 10:00 alle 15:30

"Birbanteo: declinazioni del nostro Trebbiano dal 2017 ad oggi"

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

Prenotazione: 349/8057501 - info@agricolamevante.com



Light lunch su prenotazione ore 13.00

### ANTONELLI SAN MARCO

Dalle 9:30 alle 17:00 (con pausa pranzo dalle 12:30 alle 14:00)

Degustazione verticale di Montefalco Sagrantino D.O.C.G.

Loc. San Marco, 60 – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742/379158 - info@antonellisanmarco.it



Light lunch su prenotazione - Prodotti di stagione dell'orto e dai maiali allevati allo stato brado dell'azienda, in abbinamento ai vini dell'azienda" - ore 12.00 (durata 2 ore)

### ARNALDO CAPRAI

Dalle 10:00 alle 18:00

Visita guidata della cantina con degustazione delle etichette aziendali

Loc. Torre, 1 – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: tour@arnaldocaprai.it

### BENEDETTI E GRIGI

Dalle 10:00 alle 13:00

Tecnica di produzione del Montefalco Grechetto DOC "Adone" barricato e verticale di degustazione dal 2016

Loc. La Polzella – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 340/3981361



Light lunch su prenotazione - ore 13.00

### BRIZIARELLI

Dalle 10:00 alle 17:00

Degustazione verticale di Montefalco Sagrantino D.O.C.G. oppure "crea il tuo Rosso di Montefalco"

Via Colle Allodole, 10 – 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 0742/360036 – eventi@cantinebriziarelli.it



Light lunch su prenotazione - ore 12.30 (durata 2 ore)

### COLLE CIOCCO

Dalle 10:30 alle 18:00 (pausa pranzo dalle 12:30 alle 14:30)

Degustazione dei vini aziendali accompagnati da prodotti tipici locali salumi e formaggi (durata 30 minuti)

Loc. Pietrauta – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742/379859 – 335/5716932

### DIONIGI

Dalle 10:30 alle 12:30 e dalle 15:00 alle 18:30

Visita in cantina, spiegazione dei vini e dei metodi di vinificazione, degustazione di 4 vini accompagnati da un tagliere di salumi e formaggi umbri e bruschette con olio evo di produzione dell'azienda

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

Prenotazione: 333/8649179 – 347/8289016

### LA FONTE

Dalle 10:30 alle 20:00

Degustazione guidata tra i filari della vigna. Degustazione di una selezione di vini dell'azienda in pieno contatto con la natura

Via Le Case, 11 – 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 347/2349165 – 393/0222229



Light lunch su prenotazione "Brunch in vigna" dalle ore 12.00 alle 15.00 (piatti tipici umbri)



Light dinner su prenotazione "Ad ogni piatto il suo vino" dalle ore 18.00

### LA VENERANDA

Dalle 10:00 alle 18:00

Introduzione alla storia e visita della cantina La Veneranda, degustazione dei vini di produzione dell'azienda abbinati a prodotti di propria produzione come formaggio pecorino fresco e gelatina di vino bianco, bruschetta alla cipolla di Cannara, prosciutto e pizza bianca, capocollo e Bocconcello, bruschetta con salsa tartufata, bruschetta all'olio, crostino della Veneranda, salame e salsiccia secca, formaggio pecorino stagionato e gelatina di vino rosso, tozzetti

Loc. Montepennino snc – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742/951630 – 349/2777960

prenotazioni@laveneranda.it



Light lunch su prenotazione "Introduzione alla storia e visita della cantina La Veneranda, degustazione dei vini di produzione dell'azienda abbinati a prodotti di propria produzione come formaggio pecorino fresco e gelatina di vino bianco, bruschetta alla cipolla di Cannara, prosciutto e pizza bianca, capocollo e Bocconcello, bruschetta con salsa tartufata, bruschetta all'olio, crostino della Veneranda, salame e salsiccia secca, formaggio pecorino stagionato e gelatina di vino rosso, tozzetti.

### LE CIMATE

Dalle 10:00 alle 18:00

Degustazione vini con focus sui passiti della cantina abbinati alla cioccolata di produzione dell'azienda

Loc. Cecapecore, 41 – 06036 Montefalco (PG)



20 SETTEMBRE

## EVENTI IN CANTINA

RISERVATO AGLI OPERATORI DEL SETTORE

### NINNI

Dalle 8:30 alle 19:00  
Degustazioni orizzontali e verticali  
Loc. Terraia, 1 – 06049 Spoleto (PG)  
Prenotazione: 335/5450523

### PERTICAIA

Dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:00 alle 17:00  
Visita della barriera e degustazione di diverse annate di Montefalco Sagrantino DCG: verticale 2015 – 2006 – 2005 – 2003 in abbinamento a formaggi tipici locali presso la "Terrazza Perticaia"  
Loc. Casale – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: David Mazzuferi 0742/379014  
d.mazzuferi@perticaia.it

### SCACCIADIAVOLI

Dalle 10:00 alle 18:00  
Visita con degustazione dei vini dell'azienda e anteprima delle Spoleto Trebbiano Spoletino DOC 2020  
Loc. Cantinone, 31 – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: 0742/371210 - info@scacciadiavoli.it



Light lunch su prenotazione "Fritti, pinzimoni e carpacci" ore 12.30



Light dinner su prenotazione "Fritti, pinzimoni e carpacci" ore 19.00

### TABARRINI

Dalle 10:00 alle 12:00  
I ragazzi di cantina sono in cantina, i ragazzi di campagna sono in campagna  
Fraz. Turrina – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: Federica 328/1599118

### TENUTA ALZATURA

Dalle 10:00 alle 19:00 (pausa pranzo dalle 12:00 alle 14:00)  
Alla scoperta dei vini della Tenuta Alzatura attraverso verticali di Montefalco Sagrantino DCG e Montefalco Bianco DOC  
Loc. Alzatura, 108 – 06036 Montefalco (PG)  
Prenotazione: 347/3790325 - info@tenuta-alzatura.it  
hospitality@tenuta-alzatura.it



Light lunch su prenotazione "Proposte del ristorante Re Tartù abbinati ai vini dell'azienda" ore 12.00 (durata 2 ore)

### TENUTA BELLAFONTE

Alle 11:30 (durata 1 ora)  
"Il tempo è oro": degustazione verticale dei bianchi da lunga affinamento di produzione dell'azienda  
Via Colle Nottolo, 2 – 06031 Bevagna (PG)  
Prenotazione: 0742/710019 - info@tenutabellafonte.it

### TENUTA DI SARAGANO

Dalle 17:00 alle 19:45  
Degustazione di vino con abbinamento di prodotti locali e visita guidata in cantina  
Loc. Saragano, Via del Poggio, 1 – 06035 Gualdo Cattaneo  
Prenotazione: Ivan 348/7922032 – Matteo 334/7411565  
Guglielmo 331/5403818 – tenutadisaragano@gmail.com

### TENUTE LUNELLI TENUTA CASTELBUONO

Alle 14:30 e alle 16:00 (durata 1 ora)  
"Arte e vino s'incontrano": visita guidata e degustazione dei vini di Tenuta Castelbuono  
Voc. Castellaccio, 9 – 06031 Bevagna  
Prenotazione: 0742/361670 - carapace@tenutelunelli.it



Light lunch su prenotazione "Visita guidata e degustazione dei vini di Tenuta Castelbuono in abbinamento a tagliere di prodotti tipici" - ore 11.00 (durata 2 ore)

### TERRE DEL LA CUSTODIA

Alle ore 11:00 | 12:00 | 16:00 | 17:00 (durata 1 ora)  
Degustazione dei vini Terre de la Custodia a cura del proprio Brand Ambassador  
Loc. Fontecupa snc – 06035 Gualdo Cattaneo (PG)  
Prenotazione: danilo.trapasso@farchioni.it



Light lunch su prenotazione "La cucina umbra rock della cantina Terre de la Custodia" ore 13.00 (durata 2 ore)



Light dinner su prenotazione "La cucina umbra rock della cantina Terre de la Custodia" ore 20.00 (durata 2 ore)

### TERRE DE TRINCI

Dalle 13:00 alle 16:00  
Visita guidata della storica cantina di Foligno con degustazione delle etichette più importanti in abbinamento alle tipicità locali  
Via Fiamenga, 57 – 06034 Foligno (PG)  
Prenotazione: 0742/320165 – 380/4770512  
michela@terredetrinci.com

### TERRE DI SAN FELICE

 Light lunch su prenotazione "Degustazione orizzontale dei nostri vini e (su richiesta) verticale del Montefalco Sagrantino DCG associata alle piante." Ore 12:30 (durata 1,5 ore)

 Light dinner su prenotazione "Degustazione orizzontale dei nostri vini e (su richiesta) verticale del Montefalco Sagrantino DCG associata alle piante." Ore 19:30 (durata 1,5 ore)  
Prenotazione: info@terredisanfelice.it



## PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI

A pranzo e a cena un'opportunità unica per gustare i piatti speciali, realizzati per l'occasione, in abbinamento ai vini delle denominazioni tutelate.

\* i prezzi si intendono piatto e un calice di vino.

### **CINICCHIA** | tel. 0742 818242

**Stracciatella al pistacchio con cialda di parmigiano croccante**

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 11,00

**Bigoli della nonna con porcini lamellati e tartufo nero estivo**

Montefalco Grechetto DOC € 18,00

**Bocconcini di cinghiale in giardiniera**

Montefalco Sagrantino DOCG € 19,00

**Tris di tozzetti al sagrantino passito**

Montefalco Sagrantino passito DOCG € 10,00

### **COCCORONE** | tel. 0742 379535

**Pappa al pomodoro con stracciatella di burrata e pesto di basilico**

Spoletino Trebbiano Spoletino € 14,00

**Pappardelle al sagrantino**

Montefalco Rosso DOC € 16,00

**Stracotto di vitello al sagrantino con patate alla brace**

Montefalco Sagrantino DOCG € 20,00

**Frolla di fichi e amaretti**

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 10,00

### **IL FALISCO** | tel. 339 7222715

**Gnocchi al sagrantino**

Spoletino Trebbiano Spoletino € 12,00

**Grigliata mista**

Montefalco Sagrantino DOCG € 16,00

### **L'ALCHIMISTA** | tel. 0742 378558

**Vellutata di cipolle rosse di Cannara, uovo poché, tartufo nero estivo, cialda croccante di pane fatto in casa**

Spoletino Trebbiano Spoletino € 17,00

**Cappellotti ripieni di faraona, crema leggera di parmigiano, tartufo nero**

Montefalco Rosso DOC € 19,00

**Il piccione arrosto: petto scaloppato su cipolla rossa di cannara, coscetto ripieno, hot dog della sua salsiccia e il suo pate'**

Montefalco Sagrantino DOCG € 26,00

**Il tiramisù di patrizia: crema mascarpone senza uova, cialda croccante, mousse al caffè, disco fondente**

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 13,00

### **OLEVM** | tel. 0742 379057

**Stracciatella al tartufo**

Spoletino Trebbiano Spoletino € 13,00

**Pappardelle al ragù bianco di piccione**

Montefalco Rosso DOC € 15,00

**Filetto al sagrantino**

Montefalco Sagrantino DOCG € 24,00

**Sagramisù**

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 11,00

### **RE TARTÙ** | tel. 0742 378263

**Scrigno di patate con fonduta di parmigiano, tuorlo morbido e tartufo nero estivo**

Spoletino Trebbiano Spoletino DOCG € 20,00

**Strangozzi al tartufo**

Montefalco Rosso DOC € 20,00

**Tagliata di pluma iberico**

Montefalco Sagrantino DOCG € 28,00

### **SALTATEMPO** | tel. 0742 379209

**Torta al testo con verdure grigliate, pecorino locale e salame morbido**

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 14,00

**Parmigiana di melanzane**

Montefalco Rosso DOC € 14,00

**Porcaccia**

Montefalco Sagrantino DOCG € 15,00

**Moretti al Sagrantino (biscotti dolci con Sagrantino e pinoli)**

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 6,50



# LE CANTINE DEL BANCO D'ASSAGGIO



**ADANTI**  
Via Belvedere, 2  
Loc. Arquata - 06031 Bevagna  
Tel. 0742 360295  
cantineadanti.com



**AGRICOLA MEVANTE**  
Loc. Sasso - Voc. Piscinale  
06031 Bevagna  
Tel. 349 8057501  
agricolamevante.com



**ANTONELLI SAN MARCO**  
Loc. San Marco, 60  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 379158  
antonellisanmarco.it



**ARNALDO CAPRAI**  
Loc. Torre di Montefalco  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 378802  
arnaldocaprai.it



**BENEDETTI & GRIGI**  
Loc. La Polzella  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 379136  
benedettiegrigi.it



**BRIZIARELLI**  
Via Colle Allodole, 10  
06031 Bevagna  
Tel. 0742 360036  
cantinebriziarelli.it



**COLLE CIOCCO**  
Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco  
Tel. 0742.379859  
Cell. 335.5716932 - 348.8039662  
colleciocco.it



**COLLE DEL SARACENO**  
Via Todì, 37/C - Loc. Pietrauta  
06036 Montefalco  
Tel. 0742.379500  
cantinabotti.com



**DE CONTI**  
Fraz. Fratta - 06036 Montefalco  
Tel. 3297449436  
cantinadeconti.it



**DIONIGI**  
Via Madonna della Pia, 44  
06031 Bevagna  
Tel. 0742.360395  
cantinadionigi.it





**FATTORIA COLLEALODOLE**  
Voc. Collealodole, 3 - 06031 Bevagna  
Tel. 0742 361897 - Cell. 335 8342207  
fattoriacollealodole.it



**FONGOLI**  
Loc. San Marco, 67  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 378930  
fongoli.com



**LA FONTE**  
Via Le Case, 11  
06031 Bevagna  
Tel. 3930222229  
lafontedibevagna.it



**LA VENERANDA**  
Località Montepennino, snc  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 951630 - Cell. 334 8395166  
laveneranda.com



**LE CIMATE**  
Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco  
Tel. 0742 261771 - 349 1015327  
lecimate.it



**LE THADEE**  
Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco  
Tel. 0742 1970293  
lethadee.com



**MORETTI OMERO**  
Loc. San Sabino, 19/20  
06030 Giano Dell'Umbria  
Tel. 3315802280  
morettiomero.it



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



**NINNI**  
Loc. Terraia, 60/A - 06049 Spoleto  
Tel. 3355450523  
cantinaninnispoleto.com



**PERTICAIA**  
Località Casale - 06036 Montefalco  
Tel. 0742 379014  
perticaia.it



**SCACCIADIAVOLI**  
Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco  
Tel. 0742.371210  
cantinasacciavioli.it



**TABARRINI**  
Loc. Case Sparse, 58/C  
Fraz. Turrita 06036 Montefalco  
Tel. 0742 379351  
tabarrini.com



**TENUTA ALZATURA**  
Loc. Alzatura  
06036 Montefalco  
Tel. 0742 399435  
tenuta-alzatura.it



**TENUTA BELLAFONTE**  
Via Colle Nottolo, 2 - 06031 Bevagna  
Tel. 0742 710019 - Cell. 348 9194185  
tenutabellafonte.it



**TENUTA DI SARAGANO**  
Loc. Saragano, Via del Poggio, 1  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 333 4338231  
tenutepongelli.it



**TENUTE BALDO**  
Via Cantalupo, 5  
06031 Bevagna  
Tel. 3208041825  
tenutebaldo.com



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



**TERRE DE LA CUSTODIA**  
Loc. Palombara  
06035 Gualdo Cattaneo  
Tel. 0742 929586/87  
terredelacustodia.it



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

TERRE DI SAN FELICE / Casa di Ronchi



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



# enologica

ABBINAMENTI MONTEFALCO

[consorzio Montefalco.it/enologica Montefalco](http://consorzio Montefalco.it/enologica Montefalco)



organizzato da



con il patrocinio di



**Regione Umbria**



Comune  
di Montefalco

si ringraziano

anna7poste  
eventi e comunicazione



[consorziomontefalco.it/enologicamontefalco](http://consorziomontefalco.it/enologicamontefalco)

info e prenotazioni:

0742 379590 | 0742 378490

[info@stradadelsagrantino.it](mailto:info@stradadelsagrantino.it)

[info@consorziomontefalco.it](mailto:info@consorziomontefalco.it)

 Enologica Montefalco - Abbonamenti

 [enologicamontefalco](https://www.instagram.com/enologicamontefalco)

 [consorzio.montefalco](https://www.facebook.com/consorzio.montefalco) | [stradadelsagrantino](https://www.facebook.com/stradadelsagrantino)

 [consorziovinimontefalco](https://www.instagram.com/consorziovinimontefalco) | [stradadelsagrantino](https://www.instagram.com/stradadelsagrantino)