

enologica

ABBINAMENTI MONTEFALCO

16>17>18
SETTEMBRE
2022

PROGRAMMA
2022



Dal 16 al 18 settembre 2022 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 gastronomia d'eccellenza, musica e arte. Tre giorni di degustazioni, laboratori, iniziative in cantina ed esperienze al calar del sole.

MONTEFALCO

- 1 Chostro di S. Agostino
- 2 Complesso Museale S. Francesco
- 3 Piazza del Comune
- 4 INFO POINT
Consorzio Tutela Vini Montefalco e Strada del Sagrantino
- 5 Giardino Ex-Carceri
Via Ringhiera Umbra
- 6 Teatro San Filippo Neri
- 7 Parcheggio Viale della Vittoria



PRENOTAZIONI ONLINE

aperte fino al 15 settembre 2022 e fino ad esaurimento posti

VENERDÌ 16 SETTEMBRE

IN DIRETTA SULLA PAGINA FACEBOOK DEL CONSORZIO TUTELA VINI MONTEFALCO

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

Ore 11:00 PRESENTAZIONE IN STREAMING DI "ENOLOGICA MONTEFALCO: ABBINAMENTI"

Saluti: **Luigi Titta**, sindaco 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

5 Giardino Ex-Carceri

Ore 18:00 PRESENTAZIONE DEL VOLUME "UMBRIA. EREDITÀ"

Edizione Maggioli Cultura - Testi di Elvio Lunghi, foto di Giovanni Tarpani

Identità, tempo, tutela del patrimonio e bellezza sono gli elementi che raccolgono le 288 pagine e oltre 140 immagini di "Umbria. Eredità". Il volume è dedicato al patrimonio artistico e culturale della regione, un'eredità fatta di città e di borghi, di acqua e di terra, di artisti e di santi, di donne e di uomini. È un invito a vivere le tante esperienze autentiche che l'Umbria è capace di offrire. Degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura di un esperto sommelier. Posti limitati | Ingresso libero.

3 Piazza del Comune

Ore 21.30 SAGRANTINO TRA STORIA E LEGGENDE - BY NIGHT

Passeggiata in Notturna con la Guida Escursionistica Ambientale Cristiano Ceppi

Ore 21:15 ritrovo in Piazza del Comune. Lunghezza del percorso 6,8 Km e dislivello di +290 metri. Equipaggiamento obbligatorio: torcia frontale o da tenere in mano, batterie di scorta, calzature da trekking, abbigliamento idoneo all'attività all'aria aperta, zaino con acqua e una maglia-giubbino in più.

Costo: € 10,00 adulti - Gratuito per i minori di 18 anni purché accompagnati da almeno un genitore | Durata 2,5 ore circa
Posti limitati | Info e prenotazione obbligatoria: Cristiano 347/9425118 anche WhatsApp – cristianoceppi78@gmail.com

5 Giardino Ex-Carceri

Ore 21.30 DEGUSTAZIONE ENO-ASTRONOMICA con il TEATRO DEL COSMO

Osservazione del cielo e degustazione dei vini alla cieca a cura del giornalista Antonio Boco

Un'avventura immersiva e interattiva, guidati da un astrofisico nella lettura del cielo! Comodamente stesi sui pouf gonfiabili luminosi sarete accompagnati nell'osservazione delle costellazioni e dei pianeti con proiezioni di immagini, simulazioni del cielo e attraverso l'osservazione al telescopio. Il giornalista Antonio Boco vi guiderà in una degustazione dei vini del territorio alla scoperta dei sensi. Un'occasione imperdibile per vivere l'espressione del vino sotto un altro punto di vista. In caso di maltempo è prevista la degustazione al chiuso e il format "Planetario".

Costo: € 20,00 adulti - € 10,00 bambini fino a 13 anni compiuti | Durata 2 ore
Evento esclusivo su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati.

Accredito ore 21:15 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 – info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it
Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

→ **EVENTI IN CANTINA** pagina 9

→ **PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC e DOCG NEI RISTORANTI** pagina 12



PRENOTAZIONI ONLINE

aperte fino al 15 settembre 2022
e fino ad esaurimento posti

SABATO 17 SETTEMBRE

1 Chiostro di Sant'Agostino

Ore 10:30 INAUGURAZIONE ENOLOGICA MONTEFALCO "ABBINAMENTI" 2022

5 Giardino Ex-Carceri

Ore 10:30 "IO NON APRO A NESSUNO" a cura di Maria Luisa Morici

Storie per bambini da 2 a 5 Anni

Teatro di burattini scatole e suoni per raccontare una storia sull'altruismo e il bisogno di stare insieme.

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

Al termine dell'attività, per i genitori, degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura di un esperto sommelier.

Iniziativa gratuita su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati | Durata 1 ora

Accredito ore 10:15 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 - info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it

Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

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

Acquisto calice € 12,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino

Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine

1 Chiostro di Sant'Agostino

Ore 11:00 - 19:30 ARTIGIANI DEL GUSTO E L'ARTE DEL VINO

Esposizione e degustazione al banco di piccoli produttori locali, insieme ad artigiani e artisti che prendono ispirazione dal mondo del vino.

6 Teatro San Filippo Neri

Ore 11:30 "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 su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati | Durata 45 minuti

Accredito ore 11:15 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 - info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it

Prenotazione obbligatoria: 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 "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 su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati | Durata 45 minuti

Accredito ore 15:45 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 – info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it

Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

6 Teatro San Filippo Neri

Ore 17:00 "AUDIO DI VINO": Verticale di suoni e di vini

Degustazione dei vini del territorio a cura del giornalista Jacopo Cossater

Un'inedita verticale di Spoleto DOC Trebbiano Spoletino e di Montefalco Sagrantino DOCG abbinata alle eccezionali sonorità di uno degli impianti Hi-end ideati e costruiti dall'associazione romagnola Audio di Vino. Un percorso durante il quale scoprire le peculiarità di alcune delle annate più recenti del territorio e alcune declinazioni sonore di un brano iconico.

Costo: € 20,00 a persona | Durata 90 minuti

Evento esclusivo su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati | Accredito ore 16:45.

Info: 0742/379590 e 0742/378490 – info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it

Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

3 Piazza del Comune

Ore 18:00 "BIMBINCAMMINO – Emozioni in Natura"

"Montefalco, cammino al tramonto" a cura di Loretta Bonamente e Cristiano Ceppi

Un'escursione al tramonto per grandi e piccini nelle campagne di Montefalco alla scoperta dell'arte e del territorio tra fiabe, leggende locali e racconti. Tutti i bambini tra i 5 e i 12 anni potranno partecipare con i loro genitori. Percorso ad anello di 6 km circa senza particolari difficoltà tecniche e adatto a tutti. È richiesto: abbigliamento comodo, a strati, scarpe da trekking o da ginnastica (non con suola liscia), uno zainetto con acqua e "cena al sacco", cappellino e torcia (frontali o a mano) con batterie di scorta. Ad accompagnare i bambini e i genitori la "camminatrice" Loretta Bonamente in collaborazione con Cristiano Ceppi di MTB - Trekking Valle Umbra e Gaia Donati (AE).

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

All'inizio del percorso, per gli adulti, degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura di un sommelier.

Costo: € 18,00 a bambino | Durata 4,5 ore (l'escursione terminerà entro le 22.30)

Accredito ore 17:45 appuntamento in Piazza del Comune

Info e Prenotazione obbligatoria: Cell.338 9235119 (Loretta Bonamente)



PRENOTAZIONI ONLINE **aperte fino al 15 settembre 2022** e fino ad esaurimento posti

SABATO 17 SETTEMBRE

5 Giardino Ex-Carceri

Ore 18:30 "DEGUSTAZIONE CON DELITTO"

Gioco teatrale interattivo: la degustazione si tinge di giallo!

Vestite i panni di detective ed interrogate i sospettati per risolvere un caso misterioso: 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 90 minuti

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

Accredito ore 18:15

Info: 0742/379590 e 0742/378490 – info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it

Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

5 Giardino Ex-Carceri

Ore 21:30 VINO E MUSICA IN TERRAZZA con i Cinquantini Rock'n'Roll Scorretto

DEGUSTAZIONE DEI VINI dei produttori del territorio

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



5 Giardino Ex-Carceri

Ore 10:30 "UNA CASA FATTA DI ME" a cura di Maria Luisa Morici
Storie per bambini da 6 a 12 Anni

Laboratorio di costruzione con argilla e stecchini accompagnata da storie divertenti e poetiche.
Obbligatoria la presenza di almeno uno dei genitori del bambino partecipante.

Al termine dell'attività, per i genitori, degustazione dei vini DOC e DOCG di Montefalco e Spoleto a cura di un esperto sommelier.

Iniziativa gratuita su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati | Durata 1 ora e 30 minuti
Accredito ore 10:15

Info: 0742/379590 e 0742/378490 – info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it
Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

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

Acquisto calice € 12,00 a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino

Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine

1 Chiostro di Sant'Agostino

Ore 11:00 > 19:00 ARTIGIANI DEL GUSTO E L'ARTE DEL VINO

Esposizione e degustazione al banco di piccoli produttori locali, insieme ad artigiani e artisti che prendono ispirazione dal mondo del vino.

6 Teatro San Filippo Neri

Ore 12:00 "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 su prenotazione, numero di posti a sedere assegnati e limitati | Durata 45 minuti

Accredito ore 11:15 | Info: 0742/379590 e 0742/378490 - info@consorzioMontefalco.it e info@stradadelsagrantino.it
Prenotazione obbligatoria: 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



PRENOTAZIONI ONLINE aperte fino al 15 settembre 2022 e fino ad esaurimento posti

DOMENICA 18 SETTEMBRE

7 Parcheggio Viale della Vittoria

Ore 15:00 FESTA DI FINE VENDEMMIA

Sfilata dei carri dell'uva

► 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: Agricola Mevante, Colle Ciocco, La Veneranda, Le Cimate, Perticaia, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Bellafonte, Tenute Baldo, Terre de la Custodia, Terre di San Felice, Valdangius.

Ulteriori dettagli su 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

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

presso il Chiostro di Sant'Agostino

IL PROGRAMMA PUÒ SUBIRE VARIAZIONI

→ **EVENTI IN CANTINA** pagina 9

→ **PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI** pagina 12



APERITIVO IN CANTINA AL TRAMONTO

DOMENICA 18 SETTEMBRE

dalle 17:30 alle 19:30

AGRICOLA MEVANTE

Dalle 17.30 alle 19.30

Vino in abbinamento a cibo con musica

Via Madonna della Neve, 1 – Loc. Sasso, Voc. Piscinale
06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: info@agricolamevante.com

Costo a persona: € 25,00

COLLE CIOCCO

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

Aperitivo al tramonto con vini bianchi e rosato accompagnati da crostini con acciughe e salmone affumicato

Loc. Pietrauta – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 379859 – info@colleciocco.it

Costo a persona: € 10,00

LA VENERANDA

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

"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.it

Costo a persona: € 15,00

LE CIMATE

Alle ore 18:30

"Aperitivo al tramonto in vendemmia con musica"

Degustazione, ricco buffet ed assaggi mosti

Loc. Cecapecore, 41 – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 349 5883588

Costo a persona: € 25,00

PERTICAIA

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

"Vino e territorio"

4 vini di Perticaia in abbinamento con 4 eccellenze del territorio umbro (posti limitati)

Loc. Casale – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 0742 379014 – info@perticaia.it

Costo a persona: € 25,00

SCACCIADIAVOLI

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

"Vino e spettacolo per famiglie"

In viaggio con le storie di Sabina Antonelli. Merenda per bambini e degustazione di 2 vini e un panino gourmet per i genitori

Loc. Cantinone, 31 – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 371210 – info@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 10,00 per i genitori (bambini gratuito)

TENUTA ALZATURA

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

"Note di vino e divine note"

Degustazione guidata dei vini della Tenuta con assaggi di delizie di zona e piccolo Live Concert al tramonto

Loc. Alzatura, 108 – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 347 3790325 - ospitality@tenuta-alzatura.it

Costo a persona: € 20,00

TENUTA BELLAFONTE

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

"Il vino e la terra"

Il vino in abbinamento a quello che la terra ci regala a fine estate

Via Colle Nottolo, 2 – 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 0742 710019 - whatsapp 3385289492

info@tenutabellafonte.it

Costo a persona: € 20,00

TENUTE BALDO

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

"Il vino, la musica, l'arte al tramonto"

Installazione d'arte tra i filari, dj set, tapas e vino

Via Cantalupo, 5 - Cantalupo di Bevagna – 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 320 8041825

Costo a persona: € 15,00

TERRE DE LA CUSTODIA

Dalle ore 17:00 alle ore 20:00

Picnic al tramonto con musica sulla nuova terrazza "I Giardini di Terre de la Custodia". I vini della cantina in abbinamento alle fresche delizie del nostro orto. Per i più piccoli merenda al sacco!

Loc. Palombara snc – 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436

Costo a persona: € 30,00

TERRE DI SAN FELICE

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

"Il vino e l'800"

In collaborazione con l'Associazione Roma '800

Via Antiluzio, 26 06044 Castel Ritaldi (PG)

Prenotazione: 347 6988982 - 3393618658

cantina@terredisanfelice.it

Partecipazione gratuita

VALDANGIUS

Dalle ore 17:30 alle ore 19:30

In "riva" al tramonto sulla nuova terrazza dedicata alla degustazione, proveremo insieme 4 vini DOC e DOCG in abbinamento a taglieri con salumi di propria produzione e formaggi del territorio, con mix di bruschette con olio di propria produzione

Via Case Sparse, 84 Loc. S. Marco – 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: valdangius@gmail.com

Costo a persona: € 30,00



EVENTI IN CANTINA

16>17>18 SETTEMBRE

AGRICOLA MEVANTE

Venerdì 16 e sabato 17 dalle 10:30 alle 19:30

Degustazione dei propri vini in abbinamento a prodotti tipici

Venerdì 16 e sabato 17 ore 19:30 (durata 3 ore)

Cena con vini abbinati

Domenica 18 dalle ore 10:30 alle 13:00

Degustazione dei propri vini in abbinamento a prodotti tipici

Domenica 18 alle ore 13:00

Pranzo con vini abbinati

Via Madonna della Neve, 1 - Loc. Sasso, Voc. Piscinale

06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 347 2316190 - info@agricolamevante.com

Costo a persona: € 15,00 degustazione

€ 40,00 pranzo-cena

ANTONELLI SAN MARCO

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 alle ore 15:00

Visita guidata della cantina seguita da degustazione completa dei

nostri vini accompagnati da bruschette con il nostro olio EVO

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

Prenotazione: 0742 379158 - info@antonellisanmarco.it

Costo a persona: € 15,00

ARNALDO CAPRAI

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 dalle ore 10:00 alle ore 18:30

Vista dei vigneti, percorso interno per seguire il processo produttivo e degustazione in enoteca delle etichette rappresentative

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: tour@arnaldocaprai.it

Costo a persona: in base alla visita scelta

BRIZIARELLI

Venerdì 16 e sabato 17 dalle ore 11:30 (durata 2,5 ore)

Visita e degustazione con pranzo in cantina

(light lunch di prodotti tipici)

Via Colle Allodole, 3 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 0742 360036

Partecipazione gratuita

COLLE CIOCCO

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 dalle ore 10:00 alle ore 12:00

"Sdignunittu" alla montefalchese con prodotti tipici

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 379859

Costo a persona: € 10,00

COLLE DEL SARACENO

Venerdì 16 dalle ore 17:00 alle ore 20:00

Aperitivo tra i vigneti

Via Todi, 37/C - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 349 6640575

Costo a persona: € 10,00

DIONIGI

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 alle ore 11:00, alle ore 16:00 e alle ore 17:00 (durata 1 ora)

Visita e degustazione in cantina di 4 vini DOC e DOCG accompagnati da prodotti tipici (affettati e formaggi locali, bruschette con l'olio Evo di propria produzione)

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

Prenotazione: 333 8649171 - 347 8289016

Costo a persona: € 20,00

LA VENERANDA

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 dalle ore 11:00 alle ore 18:00

Degustazione San Francesco: introduzione alla storia e visita della cantina, degustazione dei nostri vini abbinati a prodotti di propria produzione (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: € 30,00

LE CIMATE

Venerdì 16 e sabato 17 dalle ore 10:00 alle ore 18:00

Visite e degustazioni guidate

Domenica 18 dalle ore 11 alle ore 15:30

Pigiatura a piedi nudi, assaggio mosto e pranzo

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 349 5883588

Costo a persona: € 60,00

PERTICAIA

Venerdì 16 alle ore 15:30, sabato 17 alle ore 10:30, ore 15:00, ore 17:00 e domenica 18 alle ore 10:30, ore 12:30, ore 15:00 (durata 1,5 ore)

Dalla botte al bicchiere: assaggio dei vini Perticaia dalla fermentazione alla bottiglia. Visita in cantina accompagnata da fingers food locali e degustazione del nuovo Spumante Brut, Trebbiano Spoletino ed evoluzione del Sagrantino partendo dalla spillatura in acciaio, passando alla spillatura in legno per concludere l'esperienza con la comparazione dell'annata di Sagrantino corrente con la 2005 (posti limitati)

Loc. Casale - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: info@pertaia.it

Costo a persona: € 35,00



EVENTI IN CANTINA

16>17>18 SETTEMBRE

SCACCIADIIVOLI

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

Tour guidata della cantina e degustazione verticale di Montefalco Sagrantino DOCG 2012 - 2016 - 2018

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 371210 - info@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 15,00

TENUTA ALZATURA

Venerdì 16 e sabato 17 dalle ore 10:30 alle ore 13:00 e dalle ore 15:00 alle ore 19:00 e domenica 18 dalle ore 10:30 alle ore 13:00

Degustazione guidata dei vini della Tenuta in abbinamento ad una selezione di delizie gastronomiche di zona

Loc. Alzatura, 108 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 347 3790325 - hospitality@tenuta-alzatura.it

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

TENUTA COLFALCO

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 dalle ore 9:00 alle ore 19:00

Visita guidata dell'azienda e degustazione vini

Loc. Valle Cupa, Belvedere - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 346 7874541

Partecipazione gratuita

TENUTE LUNELLI - TENUTA CASTELBUONO

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 alle ore 14:30 e alle ore 16:00 (durata 1,5 ore)

"Arte e vino si incontrano". Visita guidata e degustazione dei vini umbri di Tenuta Castelbuono: Montefalco Rosso DOC, Montefalco Rosso Riserva DOC, Montefalco Sagrantino DOCG, e Montefalco Sagrantino Passito DOCG

Voc. Castellaccio, 9 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: carapace@tenutelunelli.it

Costo a persona: € 35,00

TERRE DE LA CUSTODIA

Venerdì 16 e sabato 17 dalle ore 11:00 alle ore 18:00

Visita guidata della cantina con degustazione dei nostri vini in abbinamento ai piatti dello chef

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436

Costo a persona: € 30,00

TERRE DE' TRINCI

Venerdì 16 e sabato 17 dalle ore 16:00 alle ore 19:00

Degustazione dei vini della cantina in abbinamento alle tipicità locali della stagione e scoperta dei luoghi più antichi della storica cantina

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG)

Prenotazione: 0742 320165

Costo a persona: € 15,00

TERRE DI SAN FELICE

Venerdì 16, sabato 17 e domenica 18 dalle ore 10:00 alle ore 12:00 e dalle ore 15:00 alle ore 19:00

Degustazioni orizzontali/verticali dei vini dell'azienda con l'esperto e assaggi dolci e salati (prodotti locali)

Via Antiluzzo, 26 - 06044 Castel Ritaldi

Prenotazione: 347 6988982 / 3392613776

cantina@terredisanfelice.it

Partecipazione gratuita

VALDANGIUS

Sabato 17 alle ore 20:00 (durata 2,5 ore)

Cena sulla nuova terrazza dedicata alle degustazioni. Il menù prevede: taglieri con salumi di propria produzione e formaggi del territorio, mix di bruschette con olio di propria produzione, zuppa tiepida di lenticchie di propria produzione, porchetta e crostata fatta in casa. Il tutto abbinato a 4 vini DOC e DOCG

Via Case Sparse, 84 Loc. S. Marco - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: valdangius@gmail.com

Costo a persona: € 35,00



PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG NEI RISTORANTI

16>17>18 SETTEMBRE 2022

BONTÀ BISTROT-BONTADOSI | tel. 0742 379357

Guazzetto di porcini con rollè di gallinella di terra al finocchio selvatico

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 18,00

Gnocchi di patate rosse di Colfiorito farciti di ricotta e tartufo nero al profumo di salvia

Montefalco Rosso DOC € 20,00

Piccione arrosto su foglia di vite con pioggia di lenticchie e composta d'uva

Montefalco Sagrantino DOCG € 25,00

Spalla d'agnello al mirto e serpillo con sfoglie di patate croccanti al rosmarino con cipolle in agrodolce

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 25,00

CINICCHIA | tel. 0742 818242

Tagliere con salumi vari e crescina

Spoletino Trebbiano Spoletino DOC € 14,00

Pappardelle al ragù di cinghiale

Montefalco Rosso DOC € 14,00

Piccione al crostaceo

Montefalco Sagrantino DOCG € 23,00

Filetto di maiale alla riduzione di Sagrantino e contorno

Montefalco Sagrantino DOCG € 20,00

COCCORONE | tel. 0742 379535

Pappa al pomodoro con stracciatella di burrata e pesto di basilico

Spoletino Trebbiano Spoletino € 15,00

Pappardelle al sagrantino

Montefalco Rosso DOC € 17,00

Stracotto di vitello al sagrantino con patate alla brace

Montefalco Sagrantino DOCG € 22,00

Frolla di fichi e amaretti

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 10,00

IN BOLLA | tel. 345 2214893

Crunchcheese, croccante di riso, mousse di avocado e sashimi di orata marinata al lime

Montefalco Grechetto DOC € 16,00

Tacos croccanti con tartare di branzino

Spoletino Trebbiano Spoletino € 18,00

Filetto di manzo in crosta di parmigiano e nocciole

Montefalco Sagrantino DOCG € 26,00

Bruschette di patè di fegato, cipolla rossa di Cannara, salvia frita

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 13,00

L'ALCHIMISTA | tel. 0742 378558

Soufflé di formaggio, tartufo nero estivo, coulis di zucchine

Spoletino Trebbiano Spoletino € 15,00

Cappellotti fatto in casa ripieni di pomodori arrosto, burrata e tartufo nero

Montefalco Grechetto DOC € 16,00

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.

Filetto di vitello, cipolla rossa di Cannara, uva bianca

Montefalco Rosso DOC € 26,00

Crema di cioccolato "Inspiration Framboise Valrhona", crema di cioccolato fondente "Valrhona 55%", sorbetto al lampone, gel al lampone, biscuit al cioccolato fondente 80%

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 15,00

LOCANDA DEL TEATRO | tel. 347 7882235

Mozzarella di bufala e alici del "Cantabrico", cipolla rossa di Cannara e pomodorini

Spoletino Trebbiano Spoletino € 20,00

Bottoni di pollo arrosto con salsa di peperoni e crumble di pane al rosmarino

Montefalco Rosso DOC € 20,00

Filetto di maialino in crosta di spezie piccanti con salsa di fichi e senape

Montefalco Sagrantino DOCG € 33,00

Il Savarin con lamponi e mousse di cioccolato fondente al pepe di "Sichuan"

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 16,00

OLEVM | tel. 0742 379057

Stracciatella al tartufo

Spoletino Trebbiano Spoletino € 13,00

Gnocchi al sugo d'oca

Montefalco Rosso DOC € 15,00

Agnello al pascolo

Montefalco Sagrantino DOCG € 23,00

Sagramisù

Montefalco Sagrantino DOCG Passito € 11,00

RE TARTÙ | tel. 0742 378263

Scrigno di patate al tuorlo morbido, fonduta di parmigiano e tartufo

Spoletino Trebbiano Spoletino DOCG € 22,00

Strangozzi al tartufo

Montefalco Rosso DOC € 23,00

Tagliata di pluma iberico

Montefalco Sagrantino DOCG € 28,00

SALTATEMPO | tel. 0742 379209

Torta al testo (salsiccia locale, pecorino, verdure)

Spoletino Trebbiano Spoletino € 13,00

Degustazione salumi e formaggi locali e pizza sfrizzolo

Montefalco Sagrantino DOCG € 15,00

Lasagna umbra

Montefalco Rosso DOC € 14,00

Porcaccia con patate

Montefalco Sagrantino DOCG € 13,00



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 - 349.3491510
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



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 5883588
lecmate.it



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



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



NINNI
Loc. Terraia, 60/A
06049 Spoleto
Tel. 335 5450523
cantinaninnispoletto.com



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



SCACCIADIAVOLI
Loc. Cantinone, 31
06036 Montefalco
Tel. 0742.371210
cantinascacciadiavoli.it



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 COLFALCO
Via Valle Cupa Loc. Belvedere
06036 Montefalco
Tel. 0742 379679 - Cell. 346 7874541
tenutacolfalco.it



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



TENUTE BALDO
Via Cantalupo, 5
06031 Bevagna
Tel. 320 8041825
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 DEI NAPPI
Via del Sagrantino, 1
06031 Bevagna PG
Tel. 349 784 6127
vinterredeinappi.com/

TERRE di SAN FELICE / Cant. Bardi



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



VALDANGIUS
Località S. Marco, 84
06036 Montefalco
Cell. 333 4953595
cantinavaldangius.it



enologica

ABBINAMENTI MONTEFALCO

consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco



organizzato da



con il patrocinio di



Regione Umbria



Comune
di Montefalco

si ringraziano



GENERALI
AGENZIA FOLIGNO RIDOLFI
Via Antonio Ridolfi, 4/6 Foligno
Via Josue Carducci, Montefalco
Tel. 074234771

DOMIZIANI



SOLUZIONI SU MISURA PER
IL TUO SPAZIO ESTERNO

partners

anna**7**poste
eventi e comunicazione



CULTURA MOVING ART
Maggioli

consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

info e prenotazioni:

0742 379590 | 0742 378490

info@stradadelsagrantino.it

info@consorzioMontefalco.it

 Enologica Montefalco - Abbinamenti

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

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

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