

MONTEFALCO **35**
enologica

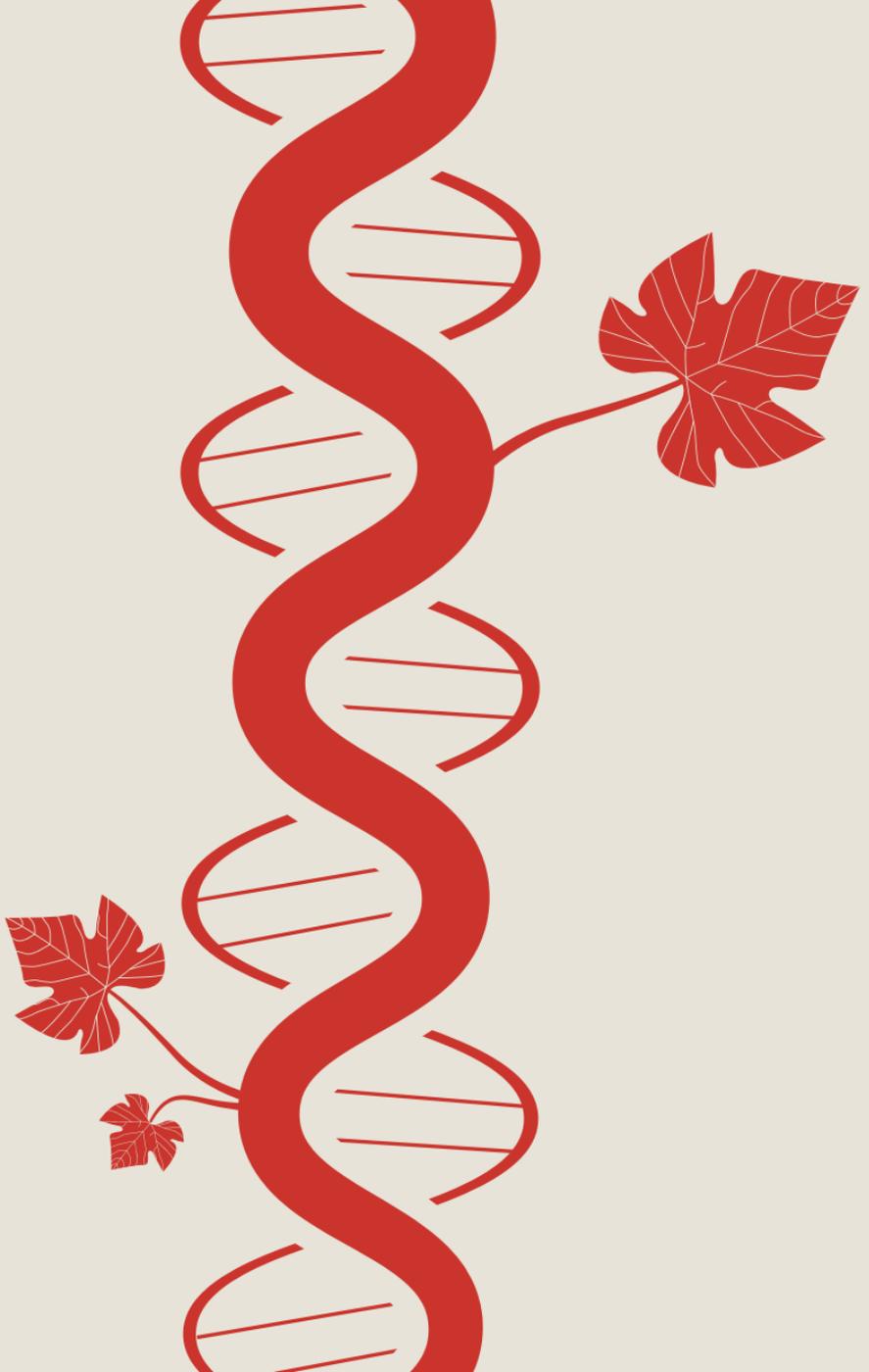
STORIE *di* **VITE**

19 ▶ 21

SETTEMBRE 2014

MONTEFALCO (PG)





STORIE di VITE

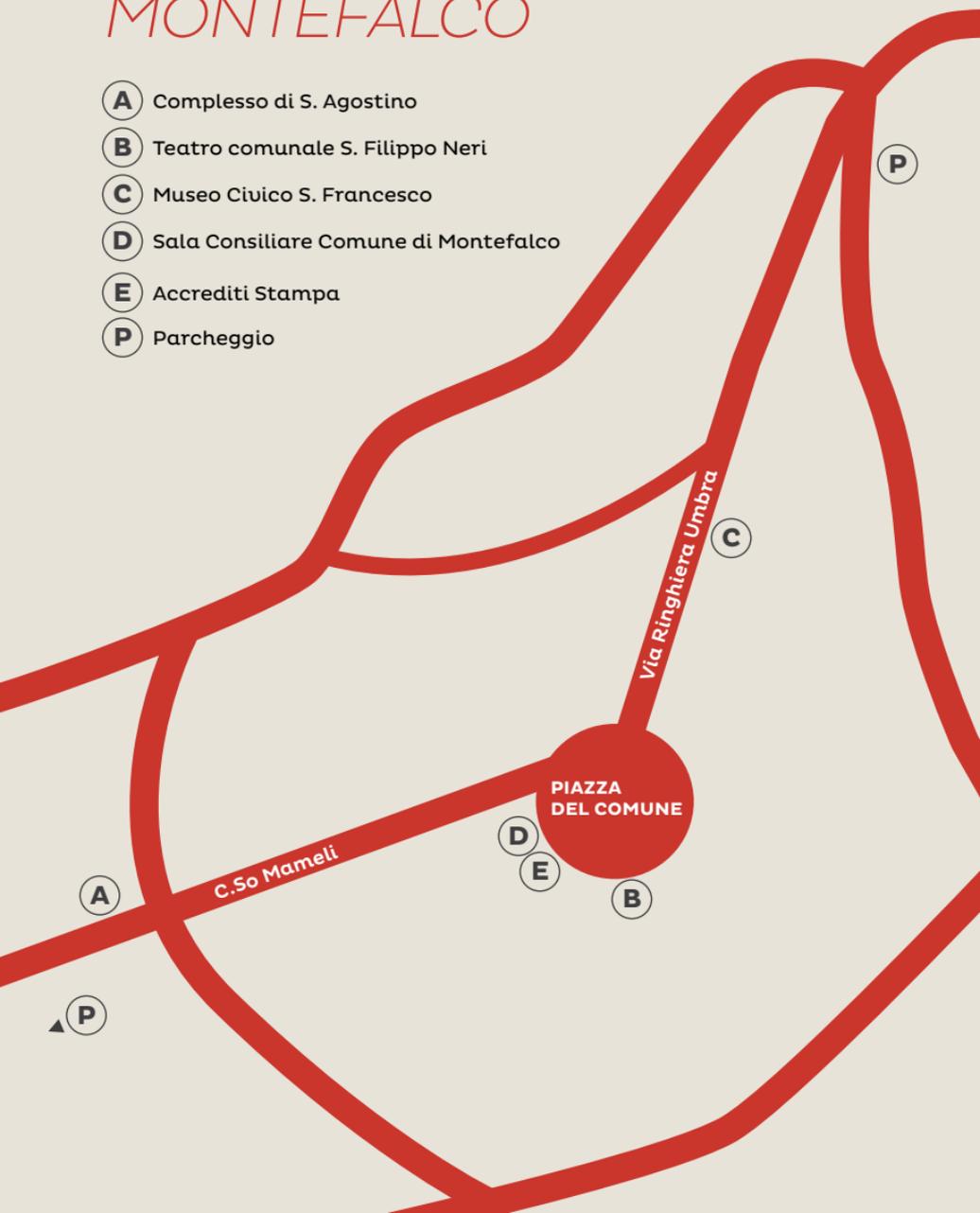
Enologica35, il più importante evento dedicato al Sagrantino, organizzato dal Consorzio Tutela Vini di Montefalco e il Comune di Montefalco, torna dal 19 al 21 settembre 2014 e vedrà una straordinaria serie di iniziative dedicate ad una delle DOCG (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) più 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.

Una tre giorni ricca di appuntamenti: degustazioni, convegni, musica, esposizioni e cooking show con focus sul Sagrantino.

MONTEFALCO

- A** Complesso di S. Agostino
- B** Teatro comunale S. Filippo Neri
- C** Museo Civico S. Francesco
- D** Sala Consiliare Comune di Montefalco
- E** Accrediti Stampa
- P** Parcheggio



VENERDÌ 19 SETTEMBRE

Complesso di S. Agostino

ore 11:00

INAUGURAZIONE ENOLOGICA 35

Complesso di S. Agostino

ore 11:00 ► 13:00

ore 15:00 ► 19:30

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

Acquisto calice € 7

Degustazione libera

Complesso di S. Agostino

ore 11:00 ► 20:00

**32 AUTORI ALLA RICERCA DELLO
HUMOUR DIVINO**

*Raccolta di illustrazioni da
Autori, umoristi grafici ed
illustratori professionisti, tra
i più grandi nomi italiani e
stranieri*

Complesso di S. Agostino

L'ANGOLO FUMOIR

*A cura di SPAZIO FUMOIR con
degustazioni guidate del nobile
fumo lento in abbinamento al
Cioccolato, Caffè e Grappe di
Sagrantino di Montefalco*

ore 14:00 ► 14:45

**E DOPO IL PRIMO CAFFÈ,
FACCIAMOCI UN PUFF**

ore 15:00 ► 15:45

**GRAN FINALE DI GRAPPE DI
SAGRANTINO SERVITE CON
TUMBLER SENZA FILTRO**

**POSTI LIMITATI - PRENOTAZIONI
PRESSO IL DESK FUMOIR**



CONVEGNO

Sala Consiliare

Comune di Montefalco

ore 15:30

**LA NUOVA SFIDA PSR 2014/2020:
SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE
E CONOSCENZA PER CREARE
REDDITO D'IMPRESA**

Complesso di S. Agostino

ore 16:30

**IL SAGRANTINO PASSITO.
LA TRADIZIONE DI MONTEFALCO
TRA STORIA, ATTUALITÀ
E PROSPETTIVE**

A cura del giornalista

Antonio Boco

*Degustazione guidata alla
scoperta del vino che ha
contraddistinto il percorso
enologico di Montefalco, tra
identità territoriale, valore
popolare, folklore ma anche
potenzialità contemporanee*

INFO E PRENOTAZIONI: 392.5398191

INFO@ANNA7POSTE.IT

Museo civico S. Francesco

ore 18:00

**VERNISAGE DELLA MOSTRA
"OPERE" DI LUIGI FRAPPI**

Complesso di S. Agostino

ore 18:30

**CONCERTO
"MAURIZIO PICCHIÒ QUINTET"**

EVENTI IN CANTINA → vedi

Sala Consiliare
Comune di Montefalco
ore 15:30 ► 18:00

CONVEGNO

VENERDÌ 19
SETTEMBRE

LA NUOVA SFIDA PSR 2014/2020

SOSTENIBILITÀ, INNOVAZIONE
E CONOSCENZA PER CREARE REDDITO

I giovani occupati in agricoltura crescono del 5,1% e le facoltà di agraria fanno registrare picchi di immatricolazioni del + 40% (dati 2013).

Negli ultimi sette anni, nella sola regione Emilia Romagna, 1.600 giovani hanno aperto un'azienda agricola che ha beneficiato di aiuti del PSR 2007/2013 per un contributo medio pari a 36 mila euro ad impresa. La profonda trasformazione che sta vivendo l'agricoltura è trainata da giovani che puntano su innovazione, sostenibilità e contratti di rete per aumentare la competitività delle imprese agricole.

Conoscenze scientifiche, tecnologie applicate e piani di investimento di sviluppo rurale alla base del nuovo modello di sostenibilità ambientale, economica e sociale che la viticoltura italiana si sta impegnando a realizzare.

Presso la Sala Consiliare verranno esposti alcuni progetti di innovazione realizzati dalle cantine del territorio.

Riconoscimento crediti formativi professionali

PROGRAMMA
LAVORI



Saluti

AMILCARE PAMBUFFETTI,
*Presidente Consorzio Tutela
Vini Montepulciano*

GIANPIERO FUSARO,
*Presidente Gal
Valle Umbra e Sibillini*

Introduce

MICHELE MANELLI,
*Forum per la Sostenibilità
del Vino*

La sostenibilità quale driver
strategico di sviluppo delle
imprese vitivinicole italiane

Interventi

SARA ELISABETTA LEGLER,
*Horta S.r.l., spin-off Università
Cattolica del Sacro Cuore*
I servizi di web assistance per la
gestione sostenibile dei vigneti

GIOVANNI BIGOT,
Agronomo viticolo
Tecnologie applicate per il
monitoraggio del vigneto e la
condivisione delle informazioni in
real-time

GUIDO FASTELLINI,
Ingegnere Topcon
Gli strumenti del precision farming
per migliorare gestione, efficienza
e controllo dei processi produttivi
nella moderna Azienda vitivinicola

MARIA CRISTINA D'ARIENZO,
*Area Legale e Reti di Impresa
Confagricoltura*
Aggregarsi e lavorare insieme per
il raggiungimento di un obiettivo
comune: lo strumento delle Reti
d'Impresa.

LEONARDO VALENTI,
Università degli studi di Milano
L'innovazione in viticoltura per
la salvaguardia del reddito
dell'azienda
e della qualità del prodotto

DOMENICO BRUGNONI,
Presidente regionale CIA
ALBANO AGABITI,
Presidente regionale Coldiretti
MARCO CAPRAI,
*Presidente regionale
Confagricoltura Umbria*

Il ruolo delle organizzazioni
agricole nel nuovo contesto di
internazionalizzazione e sviluppo
delle eccellenze agroalimentari
regionali

Conclusione

FERNANDA CECCHINI,
*Assessore regionale
alle Politiche Agricole
Regione Umbria*
La nuova programmazione
europea, la misura Innovazione e
Sostenibilità

Convegno organizzato da:

CRATIA E GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI "Le Buone Pratiche"
finanziato dal Gal Valle Umbra e Sibillini ai sensi del PSL Le Valli di Qualità

C.r.a.t.i.d
Confagricoltura Umbria



Unione Europea



Repubblica Italiana



Regione Umbria



GAL VALLE UMBRA E SIBILLINI



L'Europa investe nelle zone rurali.

SABATO 20 SETTEMBRE



→ CONVEGNO

Museo Civico S. Francesco

ore 10:00

**EXPO 2015: QUALI OPPORTUNITÀ
PER I TERRITORI ENOLOGICI
ITALIANI**

Complesso di S. Agostino

ore 11:00 ► 13:00

ore 15:00 ► 19:30

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

Complesso di S. Agostino

ore 11:00 ► 20:00

**32 AUTORI ALLA RICERCA
DELLO HUMOUR DIVINO**

*Raccolta di illustrazioni da Autori,
umoristi grafici ed illustratori pro-
fessionisti, tra i più grandi nomi
italiani e stranieri*

Sala Consiliare Comune di Montefalco

ore 11:30

**DEGUSTAZIONE GUIDATA
"IL SAGRANTINO SI CONFRONTA
CON I GRANDI VINI D'ITALIA"**

*A cura di **Jacopo Cossater**,
giornalista e blogger*

*Eleganza. Una parola che
racchiude in sé tutte le doti dei
migliori vini, a volte innata, a
volte capace di emergere solo
con il passare del tempo. Una
degustazione che vuole provare
ad indagare gli aspetti più fini del
Montefalco Sagrantino, vino tra i
più longevi del panorama italiano
e internazionale. Un rosso ricco
e strutturato, che in gioventù
impone particolare attenzione
e che con il passare del tempo è*

*in grado di restituire un volto di
inattesa raffinatezza*

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
392.5398191 • info@anna7poste.it

Complesso di S. Agostino

ore 12:30

**COOKING SHOW: ALLA RICERCA
DELL'ABBINAMENTO PERFETTO**

*Laboratorio dimostrativo di
cucina, tra grandi classici e nuove
frontiere del gusto, alla ricerca del
miglior abbinamento possibile con
il Montefalco Sagrantino"*

Degustazione di due piatti

*realizzati dallo **chef Riccardo***

Benvenuti e abbinamenti proposti
e commentati dal giornalista
Antonio Boco.

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
392.5398191 • info@anna7poste.it

Complesso di S. Agostino L'ANGOLO FUMOIR

*a cura di SPAZIO FUMOIR con
degustazioni guidate del nobile
fumo lento in abbinamento al
Cioccolato, Caffè e Grappe di
Sagrantino di Montefalco*

ore 14:00 ► 14:45

**E DOPO IL PRIMO CAFFÈ,
FACCIAMOCI UN PUFF**

ore 15:00 ► 15:45

**GRAPPE DI SAGRANTINO SERVITE
CON TUMBLER SENZA FILTRO**

ore 16:00 ► 16:45

**MÉNAGE À TROIS: CIOCCOLATO,
GRAPPA CON UN CLASSICO PUFF**

ore 17:00 ► 17:45

**CAFFÈ CORRETTO CON GRAPPA
E AFFUMICATO DALL'ARTISTA**

POSTI LIMITATI • PRENOTAZIONI
PRESSO IL DESK FUMOIR

SABATO 20 SETTEMBRE

Partenza P.zza del Comune

ore 15:00

LA 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 con degustazione e merenda di piacere alla cantine Terre de La Custodia e Moretti Omero

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA - COSTO € 20

Tel.0742.378490

info@stradadelsagrantino.it

DURATA 3 ORE

Partenza

Museo Civico S. Francesco

ore 16:00

MONTEFALCOTREK

itinerario a cura di Sistema Museo "Montefalco, la ringhiera dell'Umbria"

Passeggiata guidata per scoprire luoghi, mestieri e sapori del passato tra vie, palazzi storici, chiese, chiostri, cortili e i tesori d'arte e il panorama unico della "Ringhiera dell'Umbria"

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA - COSTO € 5

Sistema Museo: 0742.379598
montefalco@sistemamuseo.it

Sala Consiliare

Comune di Montefalco

ore 18:30

DEGUSTAZIONE GUIDATA "IL SAGRANTINO NEL TEMPO"

A cura di **Fabio Pracchia**,
slow food

Un viaggio affascinante attraverso la storia del Montefalco Sagrantino. Una degustazione a ritroso nel tempo, capace di svelare e rivelare una delle grandi virtù di questo vino, tra i più longevi del panorama italiano e internazionale.

Un rosso forte, potente, a volte persino esuberante nelle sue fasi giovanili, in grado di mostrare un volto di insospettabile eleganza dopo il giusto invecchiamento in bottiglia. Assaggiamo insieme, dopo molti anni, la controversa annata 2002.

Le sorprese non mancheranno

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA
392.5398191 • info@anna7poste.it

Complesso di S. Agostino

ore 18:30

CONCERTO THE CRAVERS

EVENTI IN CANTINA → *vedi*

Museo Civico di
San Francesco
ore 10:00 ▶ 13:00

CONVEGNO

SABATO 20
SETTEMBRE

EXPO 2015

QUALI OPPORTUNITÀ
PER I TERRITORI ENOLOGICI ITALIANI

PROGRAMMA
LAVORI



L'Italia turistica è promossa a pieni voti. È quanto emerge dal Rapporto sulla Percezione dell'Italia Turistica basato sull'analisi semantica delle opinioni espresse online dai turisti stranieri secondo la scala impiegata da Sociometrica / Expert System. Tra gli elementi di maggior successo risulta vincente la ristorazione, definita "reasonable" e "worth", e il mondo enogastronomico. Seguono la bellezza dei paesaggi, il fascino dello shopping nei centri storici e la qualità dell'ospitalità. Ciò che una parte di turismo internazionale già apprezza da anni deve trovare più ampia visibilità affinché la vetrina di Expo possa realmente incidere sullo sviluppo turistico dei territori di eccellenza. A Montefalco si fa il punto sul ruolo delle nuove tecnologie e dei nuovi incubatori di sviluppo di idee per la creazione di modelli di trasferimento delle identità culturali territoriali ai visitatori che arriveranno in Italia per Expo 2015.

Saluti

DONATELLA TESEI,
Sindaco di Montefalco

TAVOLA ROTONDA

Riflessioni introduttive

FABIO RENZI,
*Segretario Generale
Fondazione Symbola*

Interventi

GIORGIO MICHELI,
Dirigente UNICREDIT

MAX BERGAMI,
*Professore di Organizzazione
Aziendale Università di Bologna*

GABRIELE MORANDINI,
*Direttore del Master in Gestione
delle Risorse Umane di ALMA
Graduate School*

MIRKO LALLI,
*Founder e CEO di Travel
Appeal*

GIOVANNI MANTOVANI,
*Direttore Generale Fiera
Verona*

EUGENIO GUARDUCCI,
*Direttore artistico del Cluster
del Cacao Expo Milano 2015*

GIORGIO MENCARONI,
Presidente CCIAA Perugia

MARIO GUIDI,
Presidente Confagricoltura

Conclusioni

CATIUSCIA MARINI,
Presidente Regione Umbria

DOMENICA 21 SETTEMBRE →

Partenza P.zza del Comune

ore 10:00

LA 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 con degustazione e colazione in cantina

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA - COSTO € 20

Tel. 0742.378490

info@stradadelsagrantino.it

Visita guidata con degustazione e colazione di piacere alla cantine Arnaldo Caprai e Le Cimate

Complesso di S. Agostino

ore 11:00 ► 13:00

ore 15:00 ► 19:30

BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO

Complesso di S. Agostino

ore 11:00 ► 20:00

32 AUTORI ALLA RICERCA DELLO HUMOUR DIVINO

Raccolta di illustrazioni da Autori, umoristi grafici ed illustratori professionisti, tra i più grandi nomi italiani e stranieri

Partenza

Museo Civico S. Francesco

ore 11:00

MONTEFALCOTREK

itinerario a cura di Sistema Museo "Il Sagrantino a Montefalco"

Passeggiata nella tradizione e nella storia del vino di Montefalco,

sulle orme del protagonista indiscusso del territorio, "Il Sagrantino"

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA - COSTO € 5

Sistema Museo: 0742.379598

montefalco@sistemamuseo.it

Teatro Comunale S. Filippo Neri

ore 11:15

GIORGIONE ORTO E CUCINA

*presentazione del libro con l'autore **Giorgio Barchiesi***

Complesso di S. Agostino

ore 12:30

COOKING SHOW: ALLA RICERCA DELL'ABBINAMENTO PERFETTO

Laboratorio dimostrativo di cucina, tra grandi classici e nuove frontiere del gusto.

*Degustazione di due piatti realizzati dallo **chef***

Iside De Cesare, La Parolina

*(1 Stella Michelin) e abbinamenti proposti e commentati dal giornalista **Antonio Boco***

POSTI LIMITATI, PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

392.5398191 • info@anna7poste.it



DOMENICA 21 SETTEMBRE

Complesso di S. Agostino

L'ANGOLO FUMOIR

a cura di SPAZIO FUMOIR con
degustazioni guidate del nobile
fumo lento in abbinamento al
Cioccolato, Caffè e Grappe di
Sagrantino di Montefalco

ore 14:00 ▶ 14:45

**E DOPO IL PRIMO CAFFÈ,
FACCIAMOCI UN PUFF**

ore 15:00 ▶ 15:45

**LA DOLCEZZA È MADE IN ITALY.
CIOCCOLATO E UN FILO DI...**

ore 16:00 ▶ 16:45

**MÉNAGE À TROIS: CIOCCOLATO,
GRAPPA CON UN CLASSICO PUFF**

ore 17:00 ▶ 17:45

**CAFFÈ CORRETTO CON GRAPPA
E AFFUMICATO DALL'ARTISTA**

ore 18:00 ▶ 18:30

**GRAN FINALE DI GRAPPE DI
SAGRANTINO SERVITE CON TUMBLER
SENZA FILTRO**

**POSTI LIMITATI • PRENOTAZIONI
PRESSO IL DESK FUMOIR**

Piazza del Comune

ore 15:00

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

EVENTI IN CANTINA → vedi



Museo Civico S. Francesco

ore 10:30 ▶ 18:00

Chiuso il lunedì

MOSTRA

inaugurazione ore 18:00

VENERDÌ 19
SETTEMBRE

LUIGI FRAPPI OPERE

Le sale espositive del Complesso Museale di San Francesco, in occasione di ENOLOGICA35, ospiteranno la mostra dell'artista umbro Luigi Frappi.

L'esposizione avrà come filo conduttore la natura morta nella quale domina il colore ed il silenzio, dove lo sfondo è sempre molto scuro, quasi nero, che fa emergere l'estrema vivacità dei colori.

L'uomo è ovviamente assente ma se ne intuisce fortemente l'implicita esistenza: pezzi di carne di manzo sono appesi ai ganci del macellaio, pomodori secchi e olive sono prigionieri di barattoli di vetro, grappoli d'uva e spaccati d'anguria poggiano su tavoli.

Nel rappresentare la natura morta Frappi è realista senza essere rigoroso: è chiaramente visibile la pennellata che descrive però con sapienza i soggetti.

La luce isola, gli elementi dalla penombra portandoli in primo piano, la natura da "morta" sembra diventare "viva".

Luigi Frappi è nato il 4 agosto 1938 a Foligno, lavora a Bevagna, in via del Cirone.

È un artista fortemente legato alla città di Montefalco. Dopo la mostra personale del 2006 con la quale si sono inaugurati i nuovi spazi del Complesso Museale di San Francesco, l'artista ha voluto omaggiare la città con la realizzazione del sipario del Teatro Comunale San Filippo Neri nel 2008.

info: 0742.379598

25 SISTEMA MUSEO

Complesso di S. Agostino

ore 11:00 ► 20:00

MOSTRA
ANTOLOGICA

32 AUTORI ALLA RICERCA DELLO HUMOUR DIVINO

60 disegni delle più note firme del humour grafico italiano raccontano il Vino.

Un omaggio al nettare di Bacco, raccontato attraverso la "matita" di 32 autori, grazie al linguaggio dell'umore grafico. Una riflessione ed un confronto sui tanti aspetti del vino, in una chiave ironica ma anche critica.

AUTORI:

*Andrea Pecchia, Altan,
Lido Contemori, Emilio Isca,
Lucio Trojano, Marco De Angelis,
Marilena Nardi, Massimo Bucchi,
Mauro Talarico, Passepartout,
Sergio Staino, Valerio Marini, Origone,
Franco Bruna, Margherita Allegri,
Giacomo Cardelli, Samanta Bartolucci,
Giuliano Rossetti, Luca Bertolotti,
David Ceccon, Gianni Chiostrì,
Aldo Bartolotti, Alessandro Gatto,
Gianni Audisio, Orazio Bartolozzi,
Simone Frosini, Alessandro Vannini,
Clericetti, Fabio Magnasciutti,
Ernesto Cattoni, Fabio Finocchioli,
Gabriele Corui*

I VINI DI MONTEFALCO

DOCG 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

DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO *

Dall'omonima uva si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a passire 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° ottobre 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

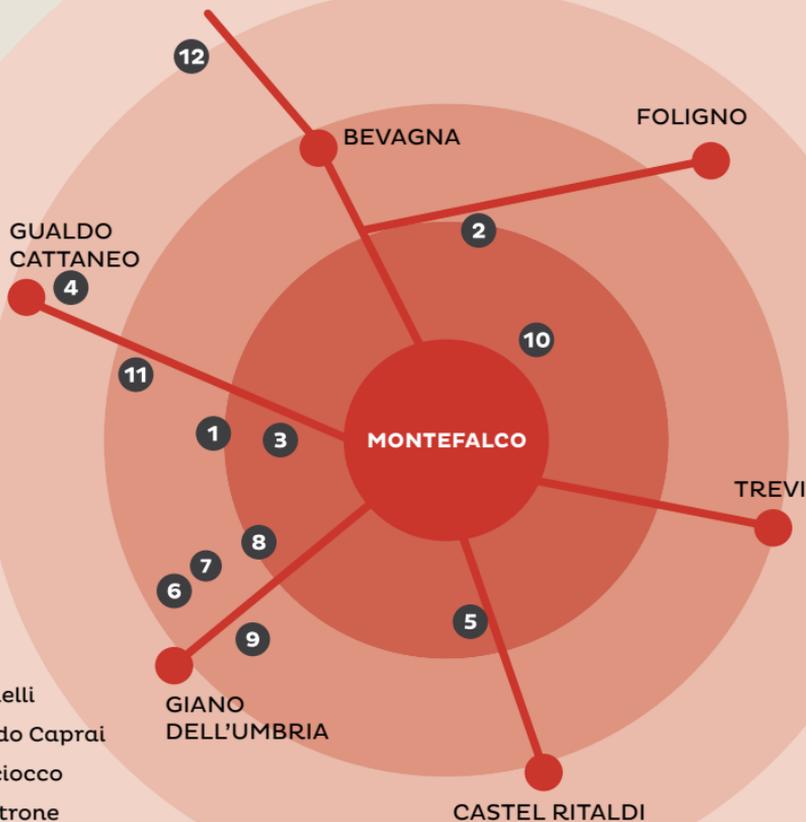
* Zona di produzione: le uve destinate alla produzione di questo vino devono essere prodotte in un'area che comprende l'intero territorio del comune di Montefalco e parte del territorio dei comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Castel Ritaldi e Giano dell'Umbria (tutti in provincia di Perugia)

** 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)

EVENTI *in* **CANTINA**



EVENTI IN CANTINA



- 1 Antonelli
- 2 Arnaldo Caprai
- 3 Colleciocco
- 4 Colpetrone
- 5 Lungarotti
- 6 Moretti Omero
- 7 Novelli
- 8 Perticaia
- 9 Rialto
- 10 Romanelli
- 11 Scacciavioli
- 12 Tenuta Castelbuono

ANTONELLI

Degustazione vino

Venerdì 19 e Sabato 20

ore 08:30 ► 12:30

ore 14:30 ► 18:30

Domenica 21

ore 10:00 ► 13:00

ore 15:00 ► 18:00

INGRESSO LIBERO

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0742.379158

info@antonellisanmarco.it

antonellisanmarco.it

ARNALDO CAPRAI

La Vendemmia raccontata dall'agronomo

Ven 19, Sab 20 e Dom 21

ore 12:00 e ore 17:00

Visita in cantina

e degustazione vini

INGRESSO LIBERO

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Porte aperte per visite in cantina, degustazioni e approfondimenti

Ven 19, Sab 20 e Dom 21

ore 10:00 e ore 18:00

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0742.378802

tour@arnaldocaprai.it

arnaldocaprai.it

COLLECIOCCO

Degustazione vini e prodotti tipici

Ven 19, Sab 20 e Dom 21

ore 09:00 ► 12:00

ore 14:00 ► 18:00

INGRESSO LIBERO

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0742.379859

Cell. 335 5716932

info@colleciocco.it

colleciocco.it

CÒLPETRONE

Còlpetrone: bere per ricordare

Sabato 20 ore 11:00

Percorso conoscitivo della storia della Tenuta e dei propri vini, per rafforzare il valore del bere come relazione e dello stare insieme, superando quello che era una volta il "bere per dimenticare".

Degustazione guidata delle nuove annate.

SU PRENOTAZIONE

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0742.99827

colpetrone@saiagricola.it

colpetrone.it

LUNGAROTTI

Visita in cantina e degustazione a bordo vigna

Ven 19 e Sab 20 10:00 ► 19:00

Dom 21 ore 10:00 ► 18:00

SOLO SU PRENOTAZIONE ·

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0742 378868

montefalco@lungarotti.it

lungarotti.it

MORETTI OMERO

Degustazione guidata di Sagrantino Passito biologico abbinato a formaggi stagionati ed erborinati

Sabato 20 ore 18:30

SOLO SU PRENOTAZIONE COSTO € 13

A pranzo con il vignaiolo

Pranzo con prodotti tipici biologici e vini biologici

Domenica 21 ore 13:00

SOLO SU PRENOTAZIONE COSTO € 32

Info: Tel. 0742.90426

Cell. 347.4817558

info@morettiomero.it

morettiomero.it

NOVELLI

Visite guidate e degustazioni

Ven 19 e Sab 20 9:00 ► 17:00

Domenica 21 ore 11:00 ► 17:00

INGRESSO LIBERO

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0744 803301 -
340.2165222

accoglienza@cantinanovelli.it
cantinanovelli.it

PERTICAIA

Sagrantino e pecorino

5 vini abbinati a 5 pecorini

Sabato 20 ore 15:30

COSTO 10 €

Visita guidata con degustazione vini

Domenica 21 ore 11:00 ► 13:00

INGRESSO LIBERO

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0742.379014

info@perticaia.it
perticaia.it

RIALTO

Degustazione Sigari Cubani con Sagrantino Passito

(Top Class Cigar)

Ven 19, Sab 20 e Dom 21

ore 14:00 ► 16:00

COSTO A PARTIRE DA € 10

(IN BASE AL SIGARO ABBINATO)

Info: Tel. 0742.379674

info@casalerialto.com
casalerialto.com

ROMANELLI

Degustazioni e visite guidate

Ven 19, Sab 20 e Dom 21

ore 09:00 ► 18:00

SOLO SU PRENOTAZIONE

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Come ti vendemmio?

Sabato 20 ore 9:00 ► 18:00

*Visita ai vigneti con minicorso di
assaggio delle uve, degustazione
guidata dei vini in abbinamento a
salumi e formaggio.*

SOLO SU PRENOTAZIONE COSTO € 10

Info: Tel 0742.371245

info@romanelli.se
romanelli.se

SCACCIADIAVOLI

Venerdì 19 09:00 ► 18:00

Sab 20 e Dom 21 10:00 ► 18:00

Sagrantino 10 anni dopo

*Visita della cantina con tre opzioni di
degustazione:*

Verticale di Sagrantino 2004, 2005, 2006, 2007, 2008

*COSTO € 10 (CON TAGLIERE DI FORMAGGI
E AFFETTATI COSTO TOTALE 15 €)*

I sette vini di Scacciadiavoli più un tagliere di formaggi e affettati

COSTO € 10

Degustazione vini

Scacciadiavoli

DEGUSTAZIONE GRATUITA

Info: Tel. 0742.371210

info@scacciadiavoli.it
scacciadiavoli.it

TENUTA CASTELBUONO

Visita guidata della scultura "Il Carapace" di Arnaldo Pomodoro in abbinamento ai vini della Tenuta

Venerdì 19 10:00 ► 13:00

ore 15:30 ► 18:30

Sab 20 e Dom 21 10:00 ► 13:00

ore 14:30 ► 19:30

SOLO SU PRENOTAZIONE · COSTO € 10

Info: Tel. 0742.361670

info@tenutacastelbuono.it
tenutacastelbuono.it

LE CANTINE del BANCO D'ASSAGGIO

ADANTI

Via Belvedere, 2 - Loc. Arquata - 06031 Bevagna

Tel. 0742.360295

info@cantineadanti.com

cantineadanti.com



ANTANO

FATTORIA COLLEALLODOLE

Via Collealodole, 3 - 06031 Bevagna

Tel. 0742.361897

info@fattoriacollealodole.com

fattoriacollealodole.it



MILZIAD ANTANO

FATTORIA
COLLEALLODOLE

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



ARNALDO CAPRAI
Viticoltore in Montefalco

CANTINE BRIZIARELLI

Via Collealodole - 06031 Bevagna

Tel. 075.87461

info@cantinebriziarelli.it

cantinebriziarelli.it



BRIZIARELLI

CASTELGROSSO

Loc. Torre Grosso, 60

06044 Castel Ritaldi - Montefalco

Tel. 0743.252031 / 329.8036782

info@agricolacastelgrosso.it

agricolacastelgrosso.it



COLLE CIOCCO

Via Pietrauta - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379859 - 335.5716932

info@colleciocco.it

colleciocco.it



COLPETRONE

Fraz. Marcellano - Via Ponte La Mandria, 8/1

06035 Gualdo Cattaneo

Tel. 0742.99827

colpetrone@saiagricola.it

saiagricola.it

COLPETRONE

DI FILIPPO

Vocabolo Conversino, 153 - 06033 Cannara

Tel. 0742.731242

info@vinidifilippo.com

vinidifilippo.com

DI FILIPPO

vini da agricoltura biologica

DIONIGI

Loc. Madonna della Pia, 44 - 06031 Bevagna

Tel. 0742.360395

info@cantinadionigi.it

cantinadionigi.it



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


LUNGAROTTI

MORETTI OMERÒ

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

Tel. 0742.90426 - 347.4817558

info@morettiomero.it

morettiomero.it



NOVELLI

Loc. Casa Naticchia - 06036 Montefalco

Tel. 0744.803301 / 340.2165222

accoglienza@cantinanovelli.it

cantinanovelli.it



PARDI

Via Giovanni Pascoli, 7/9 - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379023

info@cantinapardi.it

cantinapardi.it

CANTINA FRATELLI PARDI



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



Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

RIALTO

Fraz. Casale, Loc. Rialto - 06036 Montefalco

Tel. 0742.379674

info@casalerialto.com

casalerialto.com



CANTINA RIALTO

ROCCA DI FABBRI

Località Fabbri - 06036 Montefalco

Tel. 0742.399379

info@roccadifabbri.com

roccadifabbri.com



Tenuta
Rocca di Fabbri

ROMANELLI

Colle San Clemente, 129/A - 06036 Montefalco

Tel. 0742.371245

info@romanelli.se

romanelli.se



Romanelli
www.romanelli.se

SCACCIADIIVOLI

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco

Tel. 0742.371210

info@scacciadiavoli.it

scacciadiavoli.it



TABARRINI

Frazione Turruta - 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



DOVE MANGIARE



I PIATTI DI ENOLOGICA35

ALLA VIA DI MEZZO

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

Gnocchi al Sagrantino

CASTEL PETROSO

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

Gnocchi al Sagrantino

COCCORONE

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

Filetto al Sagrantino

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

Saltimbocca al Sagrantino

IL POSTACCIO

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

Stracotto di guancia
al Sagrantino con
purè di patate

IL VERZIERE RINGHIERA UMBRA

tel. 0742.379160 • cell. 349.0686579 • ringhieraumbra.com
Via G. Mameli, 20
c/o Albergo Ringhiera Umbra - Montefalco

Pappardelle al
Sagrantino

L'ALCHIMISTA

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

Filetto di maiale con
uva e riduzione di
Sagrantino

LOCANDA DEL TEATRO

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

Filetto di maiale speziato
e bardato con pancetta
e pinoli tostatati al Sagrantino

OLEVM

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

Sagramisù
(Tiramisù al Sagrantino)

ORO ROSSO

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

Pappardelle al
Sagrantino

SPONSOR TECNICI



A.D. Motor S.p.A.

Perugia Foligno



DEA ILLUMINAZIONE



in collaborazione con

spazi●
fumoir



partner



con il patrocinio



con il patrocinio della Rappresentanza in Italia



Regione Umbria



Provincia di Perugia



Camera di Commercio
Perugia



Partner Istituzionale



GAL Valle Umbra e Sibillini

enologicamontefalco.it

consorzio**montefalco.it**

montefalco**doc.it**

enologicamontefalco
 #enologica35
 enologicamontefalco
 392.5398191
 info@enologicamontefalco.it

segr. organizzativa

anna**7**poste
eventi e comunicazione

OOLO STUDIO8