

enologica

MONTEFALCO

ABBINAMENTI

19 / 20 / 21
SETTEMBRE
2025

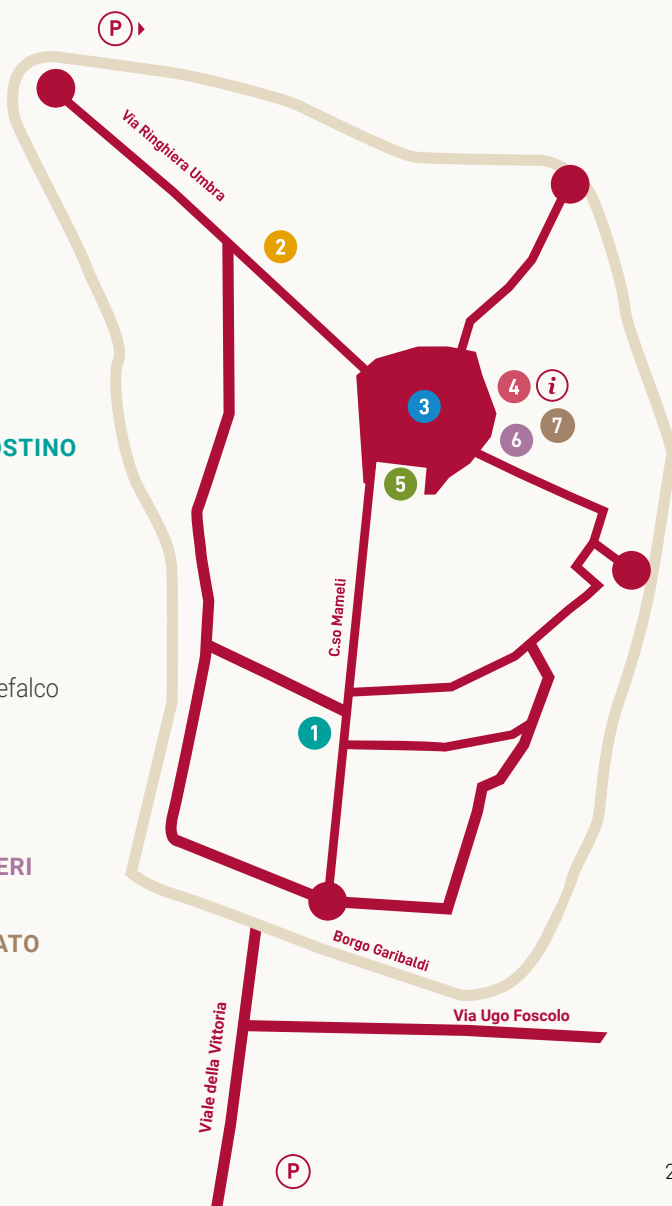
PROGRAMMA



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. **NEL BELLISSIMO BORGO DI MONTEFALCO, TRE GIORNI DI DEGUSTAZIONI, LABORATORI, INIZIATIVE IN CANTINA ED ESPERIENZE AL CALAR DEL SOLE.**

MONTEFALCO

- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO
- 2 COMPLESSO MUSEALE S. FRANCESCO
- 3 PIAZZA DEL COMUNE
- 4 INFO POINT
Consorzio Tutela Vini Montefalco e Strada del Sagrantino
- 5 SALA CONSILIARE
Palazzo Comunale
- 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI
- 7 TAVERNA SAN FORTUNATO



VENERDÌ 19 PROGRAMMA

- 5 SALA CONSILIARE Ore 17.00 "MONTEFALCO TERRA PER IL VINO":**
Degustazione guidata. Un sommelier vi guiderà alla scoperta dei vini di Montefalco e del territorio alla scoperta delle diverse espressioni dei vini delle denominazioni Spoleto DOC, Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG.
Iniziativa gratuita, posti limitati
Durata: 45 minuti | **Accredito:** ore 16.45
Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 19.30 "PIZZA, VINO E VIBRAZIONI"**
Una serata dove la pizza di Luca Antonucci, esperto di arte bianca, ed i vini di Montefalco e del territorio incontrano le vibrazioni di Human Beings Collective con la musica curata da "DJ Soch" accompagnato dal sassofonista Mario Magrini in una cena tra ritmo ed eccellenze. **Evento esclusivo, numero di posti limitati.**
Costo: € 35,00 adulti | **Durata:** 3 ore | **Accredito:** ore 19.15
Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco

SABATO 20 PROGRAMMA

- 3 PIAZZA DEL COMUNE Ore 9.30 Trekking dentro e fuori le mura...**
"Alla ricerca di viti storiche e vigneti moderni"
Itinerario ad anello incentrato sull'evoluzione delle tecniche di gestione dei vigneti. Un confronto tra passato e presente.
Partenza e arrivo: nella piazza principale di Montefalco con un passaggio tra le viti storiche che si trovano dentro le mura del paese. | **Lunghezza del percorso:** 7,1 Km | **Dislivello:** 300 metri | **Equipaggiamento obbligatorio:** calzature da trekking o scarpe da ginnastica con suola non liscia, zaino, pantaloni lunghi e abbigliamento a strati idoneo all'attività all'aria aperta, cappello, acqua almeno 1 litro/persona. | **Consigliati:** bastoncini da trekking per chi è abituato ad usarli, occhiali da sole, crema solare.
Costo: € 15,00 adulti - Gratuito per i minori di 18 anni purché accompagnati da almeno un genitore
Durata: 3 ore circa | **Punto di incontro:** ore 9.00 in Piazza del Comune
Info e prenotazione obbligatoria (posti limitati):
e-mail: cristianoceppi78@gmail.com | *sms/whatsapp:* 347 9425118
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 10.30 Taglio del nastro**
Ore 11.00 > 19.30 APERTURA BANCHI 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: a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino € 15,00
Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine
VEDI L'ELENCO DELLE CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO Pag. 17/18
Prenota online e salta la fila: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco



SABATO 20 PROGRAMMA

- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.00 > 19.30**
"Cibo e vino: Qual è l'abbinamento ideale?"
Angolo delle produzioni agricole locali e street food, dove potrai creare il tuo abbinamento perfetto acquistando direttamente dal produttore.
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.30 Show Cooking "Molini Fagioli"**
"La Focaccia incontra il vino"
A cura di: Luca Antonucci, consulente e docente di arte bianca
Iniziativa gratuita, posti limitati | **Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 11.15
Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco
- 5 SALA CONSILIARE Ore 12.30 "MONTEFALCO TERRA PER IL VINO":**
Degustazione guidata. Un sommelier vi guiderà alla scoperta dei vini di Montefalco e del territorio alla scoperta delle diverse espressioni dei vini delle denominazioni Spoleto DOC, Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG.
Iniziativa gratuita, posti limitati
Durata: 45 minuti | **Accredito:** ore 12.15
Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco
- 1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 15.00 Show Cooking "Il Pastarolo"**
"La Pasta fresca incontra il Vino"
A cura di: Michele Raspanti
Iniziativa gratuita, posti limitati | **Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 14.45
Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco
- 6 TEATRO SAN FILIPPO NERI Ore 15.30 / 16.00 / 16.30 "Decora e regala sorrisi con la Fondazione Lene Thun"**
La Fondazione Lene Thun da oltre 10 anni realizza progetti di ceramica terapia ricreativa nelle oncematologie pediatriche. Attività per bambini per decorare bellissime ceramiche da portare a casa come pezzi unici, a cura di Fondazione Lene Thun con Thun Shop Trevi.
Costo: attività gratuita con donazione minima € 10,00 alla Fondazione Lene Thun
Durata: 20 minuti a sessione | **Accredito:** ore 15:30/ 16:00 /16:30
Info e prenotazione obbligatoria: tel. 0742677339 - trevi.piazzaumbra@thunshop.it
- 1 GIARDINETTI DEL CHIOSTRO DI S. AGOSTINO Ore 15.30 > 18.30**
Villaggio dei bambini
Baby parking, baby dance e animazione a cura del Laboratorio di Pimpinello
Ingresso gratuito e posti limitati | **Per info:** Isabella 331 5920421

SABATO 20 PROGRAMMA

5 SALA CONSILIARE Ore 16.00 Dalla luna al vino: un viaggio tra le stagioni ed i cicli della vigna

Una degustazione dei vini di Montefalco e di altre Regioni dedicata all'importanza dei ritmi della natura, guidata dal giornalista Jacopo Cossater e in collaborazione con Luca Baldini de Il Barbanera, il più famoso e longevo almanacco agricolo italiano

Evento esclusivo, numero di posti limitati.

Costo: € 20,00 a persona | **Durata:** 1 ora e 30 minuti | **Accredito:** ore 15.45

Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 17.30 Show Cooking "Chef in Case" "La cucina incontra il Vino"

A cura di: Alessandro Lestini e Arcadio J. Chiappini del progetto Chef in Case

Iniziativa gratuita, posti limitati | **Durata:** 45 minuti | **Accredito:** ore 17.15

Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

5 SALA CONSILIARE Ore 18.30 DEGUSTAZIONE "SAGRANTINO & TERRANO"

Sagrantino e Terrano. Montefalco, ringhiera dell'Umbria, e Carso triestino. Due uve e due territori incredibilmente originali, radicati, capaci di trasmettere la loro essenza nel bicchiere. A loro è dedicata una grande degustazione, guidata da Antonio Boco.

Costo: € 20,00 | **Durata:** 1 ora e mezza | **Accredito:** ore 18.15

Prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

P PUNTO D'INCONTRO: PARCHEGGIO | Viale della Vittoria | ore 18.30 "Yoga solidale in vigna"

Pratica di yoga base aperta a tutti, tra i filari dei vigneti, a cura di Emiliano Giuliani maestro di Ashtanga yoga laureato in Scienze Motorie Sportive. Tutto il ricavato andrà alla Fondazione Lene Thun che realizza laboratori di ceramica terapia nelle oncematologie pediatriche.

Si consiglia di portare un tappetino personale e vestirsi con abbigliamento comodo e leggero, consono al movimento fisico.

Costo: attività gratuita con donazione minima € 10,00 alla Fondazione Lene Thun

Durata: 60 min | **Accredito:** ore 18.15

Info e prenotazione obbligatoria: www.consorzioMontefalco.it/enologicamontefalco

7 TAVERNA S. FORTUNATO Ore 21.30

Banco d'assaggio dei vini DOC Montefalco, DOC Spoleto e DOCG Montefalco Sagrantino a cura di sommelier.

Acquisto calice: a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino € 15,00 / **Degustazione libera**

7 TAVERNA S. FORTUNATO Ore 21.30 Concerto del gruppo "Tormenta 3000"

Un repertorio originale di cumbia rebajada e cuarteto rapido a quello tradizionale della psichedelia peruviana. El sonido del Subasio bajo el cielo de Ofiuco. **Ingresso libero**



DOMENICA 21 PROGRAMMA

3 **PIAZZA DEL COMUNE Ore 9.30 Trekking dentro e fuori le mura...** **"Alla ricerca di viti storiche e vigneti moderni"**

Itinerario ad anello incentrato sull'evoluzione delle tecniche di gestione dei vigneti. Un confronto tra passato e presente.

Partenza e arrivo: nella piazza principale di Montefalco con un passaggio tra le viti storiche che si trovano dentro le mura del paese. | **Lunghezza del percorso:** 7,1 Km | **Dislivello:** 300 metri | **Equipaggiamento obbligatorio:** calzature da trekking o scarpe da ginnastica con suola non liscia, zaino, pantaloni lunghi e abbigliamento a strati idoneo all'attività all'aria aperta, cappello, acqua almeno 1 litro/persona. | **Consigliati:** bastoncini da trekking per chi è abituato ad usarli, occhiali da sole, crema solare.

Costo: € 15,00 adulti - Gratuito per i minori di 18 anni purché accompagnati da almeno un genitore

Durata: 3 ore circa | **Punto di incontro:** ore 9.00 in Piazza del Comune

Info e prenotazione obbligatoria (posti limitati):

e-mail: cristianoceppi78@gmail.com | *sms/whatsapp:* 347 9425118

6 **TEATRO SAN FILIPPO NERI Ore 10.00 Laboratorio creativo "Fiori in vaso"**

Nel laboratorio verranno illustrate passo per passo tecniche ecosostenibili per la realizzazione di un centrotavola floreale. Al termine del workshop porterai con te una composizione di fiori freschi stagionali ed un bagaglio di nuove conoscenze fiorite!

A cura di: Serena Passion Flowers

A chi è rivolto: adulti e ragazzi

Costo: € 50,00 | **Durata:** 150 minuti | **Accredito:** ore 9:45

Info e prenotazione obbligatoria (posti limitati): 329 1477967

1 **GIARDINETTI DEL CHIOSTRO DI S. AGOSTINO Ore 11.00 > 13.00** **Villaggio dei bambini**

Baby parking, baby dance e animazione a cura del Laboratorio di Pimpinello

Ingresso gratuito e posti limitati | Per info: Isabella 331 5920421

1 **CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.00 > 19.30** **APERTURA BANCHI 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: a cura dell'Ass. La Strada del Sagrantino € 15,00

Vendita diretta dei vini da parte delle Cantine

VEDI L'ELENCO DELLE CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO Pag. 17/18

Prenota online e salta la fila: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco

DOMENICA 21 PROGRAMMA

1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.00 > 19.30

"Cibo e vino: Qual è l'abbinamento ideale?"

Angolo delle produzioni agricole locali e street food, dove potrai creare il tuo abbinamento perfetto acquistando direttamente dal produttore.

1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 11.30 Show Cooking "Il Pastarolo"

"La Pasta fresca incontra il Vino"

A cura di: Michele Raspanti

Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata: 45 minuti | **Accredito:** ore 11.15

Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco

1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 14.00 Degustazione abbinata

"Ciotti Antichi Sapori" - "I formaggi incontrano il Vino"

A cura di: Francesco Ciotti

Iniziativa gratuita | **posti limitati** | Durata: 45 minuti | **Accredito:** ore 13.45

Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco

3 PIAZZA DEL COMUNE Ore 15.00 "FESTA DELLA VENDEMMIA"

Sfilata dei carri dell'uva per le vie del centro storico.

A cura del: Comune di Montefalco

1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 16.00 Show Cooking "Molini Fagioli"

"Il Maritozzo dolce incontra il Sagrantino Passito"

A cura di: Luca Antonucci, consulente e docente di arte bianca

Iniziativa gratuita, posti limitati | Durata: 45 minuti | **Accredito:** ore 15.45

Prenotazione obbligatoria: www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco

1 CHIOSTRO DI SANT'AGOSTINO Ore 18.00 Degustazione abbinata

"Ciotti Antichi Sapori" - "I salumi incontrano il Vino"

A cura di: Francesco Ciotti

Iniziativa gratuita | **posti limitati** | Durata: 45 minuti | **Accredito:** ore 17.45

Prenotazione obbligatoria: 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.

INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI
SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE



TUTTI I GIORNI

VISITE AL MUSEO

2 COMPLESSO MUSEALE SAN FRANCESCO

ore 12:00 e ore 15:30 Focus opera "Occhio a Benozzo!"

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: attività gratuita inclusa nel costo del biglietto di ingresso al museo

Info e prenotazioni: 0742379598 - museomontefalco@gmail.com

TUTTI I GIORNI

ESPOSIZIONI E MOSTRE

4 INFOPOINT STRADA DEL SAGRANTINO

ETICHETTE CELEBRATIVE ANNATE DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO

3 PIAZZA DEL COMUNE

CACCIA AL TESORO PER FAMIGLIE

TROVA L'INDIZIO IN PIAZZA DEL COMUNE ED INIZIA LA CACCIA AL TESORO CON TUTTA LA FAMIGLIA!

Il programma può subire variazioni.

Prenotazioni online aperte fino al 19 Settembre 2025 e fino a esaurimento posti.

Durante i giorni dell'evento, per eventuali posti ancora disponibili, recarsi presso la location dell'evento per effettuare la prenotazione.

**INQUADRA E SCOPRI IL PROGRAMMA ONLINE COSÌ LO AVRAI
SEMPRE A DISPOSIZIONE SUL TUO DISPOSITIVO MOBILE**



DOMENICA 21

Ore 17:30 > 19:30

APERITIVO
IN CANTINA
AL TRAMONTO

ARNALDO CAPRAI • TRAMONTO D'AUTUNNO

DEGUSTAZIONI DELLE MIGLIORI ETICHETTE CON MUSICA CHILL DI ACCOMPAGNAMENTO

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: www.capraiexperience.com

Costo a persona: *a partire da* € 15,00

COLLE CIOCCO • APERITIVO AL TRAMONTO

CON TEMPESTIVO IN BOLLA DI TREBBIANO E MORTADELLA BOLOGNA

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: info@colleciocco.it | Costo a persona: € 15,00

COLLE DEL SARACENO • APERITIVO AL TRAMONTO

Fraz. Pietrauta, 37/C - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 349/6640575 | Costo a persona: € 5,00

DI FILIPPO • CALICI AL TRAMONTO

APERITIVO CON CALICE DEGUSTAZIONE, CIBO E MUSICA

Voc. Conversino, 153 - 06033 Cannara (PG)

Prenotazione obbligatoria: 389/8728282 - info@vinidipifilippo.com

Costo a persona: € 15,00

LA FONTE • APERITIVO IN CANTINA AL CALARE DEL SOLE TRA I FILARI DELLA VIGNA. BANCO D'ASSAGGIO DELLE NUOVE ANNATE IN ABBINAMENTO AI PRODOTTI DEL TERRITORIO

Via Le Case, 11 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione obbligatoria: Giulia 347/2349165 - Francesco 393/0222229

Costo a persona: € 15,00

LE CIMATE • DEGUSTAZIONE DI 3 VINI IN ABBINAMENTO AD UN BUFFET DI PRODOTTI TIPICI LOCALI E MUSICA DAL VIVO

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 0742/261771 - valentina@lecimate.it - marketing@lecimate.it

Costo a persona: € 30,00

PERTICAIA • DEGUSTAZIONE DI CRUDITÀ DI MANZO ACCOMPAGNATE DA MONTEFALCO ROSSO RISERVA DOC E MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG, ANCHE NELLE SUE VECCHIE ANNATE

Loc. Casale - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: visit@perticaia.it

Costo a persona: € 45,00



DOMENICA 21

Ore 17:30 > 19:30

APERITIVO
IN CANTINA
AL TRAMONTO

SCACCIADIAVOLI • “UN CONCERTO CON UN CALICE”. UNA SERATA JAZZ CON SPALLATI, REHMER E BRILLI ACCOMPAGNATA DA UNA DEGUSTAZIONE DEL NUOVO SPOLETO DOC SPUMANTE

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco

Prenotazione obbligatoria: 0742/371210 - visit@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 10,00

TENUTA ALZATURA • DEGUSTAZIONE GUIDATA DEI NOSTRI VINI IN ABBINAMENTO A TAGLIERI CON SALUMI E FORMAGGI LOCALI, ACCOMPAGNATI DA MUSICA LIVE AL TRAMONTO

Loc. Alzatura, 108 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: hospitality@tenuta-alzatura.it - 349/5987885

Costo a persona: € 30,00

TERRE DE LA CUSTODIA • PIC-NIC VISTA SAGRANTINO, VISITA DELLA CANTINA E TOUR IN VIGNA SU AUTO D'EPOCA *(su prenotazione e non incluso nel costo)*

Loc. Paombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione obbligatoria: 328/7185436 | Costo a persona: € 35,00

TERRE DE' TRINCI • ABBINAMENTI A SUON DI MUSICA. LA CANTINA TERRE DE' TRINCI APRE LE PORTE PER RACCONTARVI COME E DOVE NASCE LA TRADIZIONE DEL SAGRANTINO E NON SOLO IN ABBINAMENTO ALLE NOSTRE TIPICITÀ LOCALI... UN MENÙ D'ECCEZIONE

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG)

Prenotazione obbligatoria: 0742/320165 | Costo a persona: € 25,00

VALDANGIUS • CALICI AL TRAMONTO - L'ARTE DEGLI ABBINAMENTI

Una serata dedicata all'armonia dei sensi, dove il vino incontra la musica e i sapori del territorio si fondono in un'esperienza pensata per essere vissuta con calma, all'ora più suggestiva del giorno. Sulla terrazza panoramica della nostra cantina, affacciata sui vigneti, ti guideremo in un percorso di degustazione che abbina tre vini selezionati a prodotti tipici locali, scelti con cura per valorizzare ogni calice. Ad accompagnare l'aperitivo, una selezione musicale pensata per creare la giusta atmosfera e accompagnare ogni momento, in equilibrio tra gusto, profumo e suono. L'evento è pensato per chi vuole scoprire il piacere degli abbinamenti, non solo tra vino e cibo, ma anche tra emozioni e ambiente. In caso di maltempo, l'esperienza si terrà negli spazi interni della cantina, mantenendo lo stesso spirito accogliente e rilassato.

Località San Marco, 84 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 333/4953595 - 392/0196282 - info@valdangius.it

Costo a persona: € 20,00



ANTONELLI

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 9:30 / 11:00 / 12:00 / 14:30 / 15:30 / 17:00 (solo degustazioni) • oppure **Ore 10:30 / 15:00 / 16:30** (degustazione + tour)

Degustazione e visita in cantina (3 vini / 6 vini / 3 vini + tour / 6 vini + tour)

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

Prenotazione obbligatoria: www.antonellisanmarco.it

Costo a persona: € 15,00 / 25,00 / 25,00 / 35,00

ARNALDO CAPRAI

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 10:00 (durata 2 ore)

Tour&Tasting vendemmia

Visita della cantina, assaggio dei mosti, degustazione di 3 etichette, bruschetta all'olio evo e piccola selezione di salumi

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: www.capraiaexperience.com | Costo a persona: € 30,00

BRIZIARELLI

Venerdì 19 • Ore 18:00 > 21:30

"Wine&Tonic – Sperimentando con gusto"

Aperitivo con food truck, musica e cocktail a base vino.

Via Colle Allodole, 10 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione obbligatoria: 349/8706423 - eventi@cantinebriziarelli.it

Costo a persona: da definire

CESARINI-SARTORI

Sabato 20 • Ore 17:00 > 21:30

Aperitivo in cantina

Loc. Purgatorio - Torri di Barattano - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione obbligatoria: info@rossobastardo.it | Costo a persona: € 15,00

COLLE MORA

Venerdì 19 / sabato 20 • Ore 9:00 > 19:00 (pausa dalle ore 13:00 alle ore 15:00)

Domenica 21 • Ore 9:00 > 13:00

Degustazione con il produttore di tutti i vini prodotti dalla cantina accompagnata da assaggi di pane con olio di propria produzione, salumi e formaggio

Loc. Pietrauta, 11/B - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 339/4937939 | Costo a persona: € 20,00



DI FILIPPO

Venerdì 19 / sabato 20 • Ore 10:00 / 12:00 - Domenica 21 • Ore 16:00 / 18:00

Trottando tra le vigne. Rilassante giro in carrozza tra le vigne e a seguire degustazione dei vini in abbinamento ad un tagliere di salumi e formaggi locali

Voc. Conversiono, 153 - 06033 Cannara (PG) | Costo a persona: € 65,00

DIONIGI

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 10:00 > 12:30 (pausa dalle ore 13:00 alle ore 15:00) **a seguire • Ore 15:00 > 17:30**

Degustazione guidata con assaggio dei vini della denominazione Montefalco e IGT Umbria

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

Prenotazione obbligatoria: 333/8649171 - 347/8289016 | Costo a persona: € 25,00

FONGOLI

Venerdì 19 / sabato 20 • Ore 12:00 > 18:00

Focus sulla biodinamica, 100 anni di storia della nostra famiglia

Angelo ci racconterà la sua visione della biodinamica durante una passeggiata in vigna. Ci mostrerà la differenza tra i sesti di impianto tradizionali e quelli più moderni. La visita continuerà nella sala fermentazioni e nella bottaia storica, dove riposano i nostri rossi più pregiati. *Proponiamo due percorsi degustativi:* uno orizzontale sul Trebbiano Spoletino scoprendo le sue diverse espressioni e le nostre quattro interpretazioni, l'altro sarà una verticale di Sagrantino Secco, alcune delle nostre annate migliori tra 2019 e 2011.

Loc. San Marco, 67 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: Tel. 392/31933233 | Costo a persona: € 50,00

LA VENERANDA

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 11:00 > 17:00

Degustazione di 3 vini abbinati a tagliere. Introduzione alla storia della cantina La Veneranda, degustazione di un vino IGT, un vino DOC e un vino DOCG abbinati ad un tagliere di formaggi e salumi di nostra produzione.

Loc. Montepennino snc - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 0742/951630 - 349/2777960

prenotazioni@laveneranda.com

Costo a persona: € 25,00



LE CIMATE

Venerdì 19 • Ore 10:00 > 13:00 • Ore 14:00 > 17:00 / Sabato 20 • Ore 10:00 > 17:00

Visita guidata in cantina e degustazione di vini in abbinamento a prodotti tipici locali.

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: valentina@lecimate.it - marketing@lecimate.it

Costo a persona: € 30,00

PERTICAIA

**Venerdì 19 / sabato 20 • Ore 11:00 > 13:00 • Ore 13:30 > 15:30 • Ore 16:00 > 18:00
Domenica 21 • Ore 11:00 > 13:00 • Ore 13:30 > 15:30**

Visita della cantina e degustazione di 6 vini della selezione Perticaia più esclusiva, tra cui una vecchia annata di Sagrantino. Il tutto accompagnato da tagliere e bruschetta.

Loc. Casale - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: visit@perticaia.it | Costo a persona: € 50,00

SCACCIADIAVOLI

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 10:00 > 18:00

Visita e degustazione di tutta la gamma Scacciadiavoli

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: visit@scacciadiavoli.it | Costo a persona: € 25,00

TENUTA ALZATURA

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 10:30 > 19:30

Degustazione guidata dei nostri vini in abbinamento ad una selezione di delizie gastronomiche umbre

Loc. Alzatura, 108 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 349/5987885 - hospitality@tenuta-alzatura.it

Costo a persona: € 30,00

TENUTA DI SARAGANO

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 11:00 / 16:00

Visita guidata in cantina e degustazione di 6 vini in abbinamento a prodotti tipici locali

Loc. Saragano, Via del Poggio, 5 - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione obbligatoria: 331/1525414 | Costo a persona: € 40,00



TERRE DE LA CUSTODIA

Venerdì 19 / sabato 20 • Ore 10:00 > 18:00 / domenica 21 • Ore 17:30 > 19:30

Visita della cantina e degustazione o in alternativa Pic-nic vista Sagrantino

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione obbligatoria: 328/7185436 | Costo a persona: € 30,00

TERRE DE' TRINCI

Venerdì 19 / sabato 20 / domenica 21 • Ore 12:00 > 14:30

Light lunch e visita in cantina

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno (PG)

Prenotazione obbligatoria: 0742/320165 | Costo a persona: € 25,00

TERRE DI SAN FELICE

Venerdì 19 • Ore 10:00 > 16:30 (pausa dalle ore 13:00 alle ore 14:00)

Sabato 20 • Ore 10:00 > 17:00 (pausa dalle ore 13:00 alle ore 14:00)

Domenica 21 • Ore 10:00 > 16:30 (pausa dalle ore 13:00 alle ore 14:00)

Degustazione di 4 vini a scelta con assaggi di prodotti tipici (formaggi, salumi e bruschette con olio aziendale)

Via Antiluzzo, 26 - 06044 Castel Ritaldi (PG)

Prenotazione obbligatoria: Catia 347/6988982

Costo a persona: € 20,00 (su richiesta aggiunta di altri due vini al costo di € 5,00)

VALDANGIUS

Venerdì 19 / sabato 20 • Ore 9:30 > 12:30 • Ore 14:30 > 18:30

Degustazione "Il Sogno di Fortunato". Un'esperienza sensoriale pensata per chi desidera scoprire l'anima autentica della nostra cantina. Il percorso inizia con una visita guidata alla cantina, dove racconteremo la storia, le tradizioni e le tecniche che danno vita ai nostri vini. A seguire, vi accompagneremo in un viaggio enologico attraverso quattro calici a scelta tra le etichette della nostra Linea Classica, ciascuna espressione delle uve autoctone e del carattere unico del nostro territorio. Chi desidera un'esperienza ancora più esclusiva, potrà scegliere vini della nostra Linea Selezione con un piccolo supplemento di € 5. *Ad arricchire la degustazione:* · *Un tagliere ricco di salumi artigianali di nostra produzione e formaggi tipici locali, per esaltare i sapori del territorio.* · *Bruschette condite con il nostro Olio Extra Vergine d'Oliva biologico, frutto di un lavoro attento e rispettoso della natura.* · *E per concludere in dolcezza, le inimitabili Sagrantelle, i biscotti al Sagrantino preparati secondo la ricetta tradizionale di Nonna Maria.*

Loc. San Marco, 84 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione obbligatoria: 333/4953595 - 392/0196282 - info@valdangius.it

Costo a persona: € 25,00



PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG



Piazza del Comune, 14
MONTEFALCO
Info e prenotazioni
Tel. 0742.378558
info@ristorantealchimista.it
www.ristorantealchimista.it

L'ALCHIMISTA

- Parmigiana di cipolle rosse di Cannara,
pecorino fresco Az. Agr. "La Redola Verde"
🍷 Spoleto Trebbiano Spoletino DOC / € 20,00
- Gnocchi di patate rosse di Colfiorito,
riduzione di Sagrantino
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 20,00
- Filetto di manzo, uva bianca da tavola,
cipolla rossa di Cannara, il suo contorno
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 28,00
- Il Tiramisù di Patrizia: Savoiardo fatto in casa,
crema mascarpone senza uova, mousse al caffè,
cialda al cioccolato
🍷 Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 18,00



Largo Tempestivi 11
MONTEFALCO
Info e prenotazioni
Tel. 0742.379535
coccorone@libero.it
www.coccorone.it

IL COCCORONE

- Pappardelle al Sagrantino
🍷 Montefalco Rosso DOC / € 20,00
- Stracotto di Vitello al Sagrantino
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 25,00
- Frolla di fichi e amaretti
🍷 Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 15,00



Piazza del Comune, 1
MONTEFALCO
Info e prenotazioni
Tel. 0742.378902

FEDERICO II

- Parmigiana di verdure
🍷 Montefalco Grechetto DOC / € 15,00
- Gnocchi di patate fatti in casa con riduzione al Sagrantino
🍷 Montefalco Bianco DOC / € 18,00
- Spezzatino alla Montefalchese
🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 20,00
- Tozzetti al Sagrantino fatti in casa
🍷 Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 10,00

○ + 🍷 i prezzi si intendono per un piatto e un calice di vino



PIATTI IN ABBINAMENTO AI VINI DOC E DOCG

OLEVM

ex albis ulivis

Corso G. Mameli, 55
MONTEFALCO
Info e prenotazioni
Tel. 0742.379057
whatsapp 327.0861530
www.olevm.it

OLEVM

- Parmigiana fiori di zucca e zucchine
- 🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino DOC / € 18,00
- Strangozzi al tartufo nero estivo
- 🍷 Montefalco Rosso DOC / € 23,00
- Carrè di agnello French Rek con crema di cavolo nero
- 🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 30,00
- Sagramisù
- 🍷 Montefalco Sagrantino Passito DOCG / € 14,00

RE TARTU'

Enoteca Ristorante

Piazza Mustafà, 2
MONTEFALCO
Info e prenotazioni
Tel. 340.6433423
whatsapp 340.6433423
www.retartumontefalco.it

RE TARTU'

- Scrigno di patate con tuorlo morbido, fonduta di Parmigiano Reggiano e tartufo nero
- 🍷 Montefalco Rosso DOC / € 22,00
- Tagliatelle con ragù bianco di Chianina e tartufo nero
- 🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 26,00
- Fojata di cicoritte, salsa al pecorino e riduzione al Sagrantino
- 🍷 Spoletino Trebbiano Spoletino DOC / € 20,00



Corso G. Mameli, 14
MONTEFALCO
Info e prenotazioni
Tel. 338.3956978
FB: saltatempo
IG: salta_tempo_

SALTATEMPO

- Antipasto degustazione salumi e formaggi locali, pizza sfrizzoli
- 🍷 Montefalco Rosso DOC / € 18,00
- Porcaccia, specialità Montefalchese con patate
- 🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 19,00
- Torta al testo con porcaccia
- 🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 18,00
- Strangozzi al tartufo
- 🍷 Montefalco Sagrantino DOCG / € 20,00

○ + 🍷 i prezzi si intendono per un piatto e un calice di vino



CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO



ADANTI

Via Belvedere, 2 Loc. Arquata
06031 Bevagna
T. 0742 360295
cantineadanti.com



AGRICOLA MEVANTE

Via Madonna della Neve, 1
06031 Bevagna
T. 349 8057501
agricolamevante.com



ANTONELLI SAN MARCO

Loc. San Marco, 60
06036 Montefalco
T. 0742 379158
antonellisanmarco.it



ARNALDO CAPRAI

Loc. Torre, 1
06036 Montefalco
T. 0742 378802
arnaldocaprai.it



BENEDETTI & GRIGI

Loc. La Polzella
06036 Montefalco
T. 0742 2379136
benedettiegrigi.it



BRIZIARELLI

Via Colle Allodole, 10
06031 Bevagna
T. 0742 360036
cantinebriziarelli.it



CESARINI-SARTORI

Loc. Purgatorio
Torri di Barattano
06035 Gualdo Cattaneo
T. 0742.99590
cesarinisartori.it



COLLE CIOCCO

Loc. Pietrauta
06036 Montefalco
T. 0742.379859
colleciocco.it



COLLE DEL SARACENO

Via Todi, 37/C - Loc. Pietrauta
06036 Montefalco
Tel. 0742.379500
cantinabotti.com



COLLE MORA

Loc. Pietrauta 11/B
06036 Montefalco
T. 0742 378652
collemora.it



AZ. AGR. DE CONTI DI CONTI FABIO

Via Lucarini, 37
06039 Trevi
Cell. 329 7449436
cantinadeconti.it



DI FILIPPO

Voc. Conversino, 153
06033 Cannara
T. 0742 731242
vinidifilippo.com



DIONIGI

Via Madonna della Pia, 44
06031 Bevagna
T. 0742.360395
cantinadionigi.it



FONGOLI

Località San Marco 67
06036 Montefalco
Cell. 392 3193233
fongoli.com



LA FONTE

Via Le Case, 11
06031 Bevagna
Cell. 393 0222229/347 2349165
lafontedibevagna.it



LA VENERANDA

Loc. Montepennino
06036 Montefalco
T. 0742 951630
laveneranda.com



CANTINE AI BANCHI D'ASSAGGIO



LE CIMATE

Loc. Cecapecore, 41
06036 Montefalco
T. 0742 261771
lecimate.it



MORETTI OMERO

Loc. San Sabino, 19
06030 Giano Dell'Umbria
T. 0742 90426
morettiomero.it



NAPOLINI

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



PERTICAIA

Loc. Casale
06036 Montefalco
Tel. 0742 379014
perticaia.it



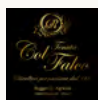
SCACCIADIAVOLI

Loc. Cantinone, 31
06036 Montefalco
Tel. 0742 371210
cantinascacciadiavoli.it



TENUTA ALZATURA

Fam. Cecchi
Loc. Alzatura, 108
06036 Montefalco
T./F. 0742 399435
tenuta-alzatura.it



TENUTA COLFALCO

Loc. Valle Cupa, Belvedere
06036 Montefalco
T./F. 0742 379679
tenutacolfalco.it



TENUTA DI SARAGANO

Loc. Saragano, Via del Poggio 5
06035 Gualdo Cattaneo
Cell. 331 1525414
tenutadisaragano.it



TENUTA ROCCA DI FABBRI

Loc. Fabbri
06036 Montefalco
T. 0742 399379
roccadifabbri.com



TENUTE BALDO

Via Cantalupo, 5
Cantalupo di Bevagna
Tel. 075 8010621
tenutebaldo.com



TENUTE LUNELLI - CARAPACE

Voc. Castellaccio, 9
06031 Bevagna
T. 0742 361670
tenutelunelli.it



TERRE DE LA CUSTODIA

Loc. Palombara
06035 Gualdo Cattaneo
Tel. 0742 929586
terredelacustodia.com



TERRE DE' TRINCI

Via Fiamenga, 57
06034 Foligno
Tel. 0742 320165
terredetrinci.com



TERRE DEI NAPPI

Via del Sagrantino, 1
Strada Madonna delle Grazie
06031 Bevagna
T./F. 0742 360480
vinterredeinappi.com



TERRE DI SAN FELICE

Via Antiluzzo, 26
06044 Castel Ritaldi
Cell. 338 6798326/339 3618658
terredisanfelice.it



VALDANGIUS

Via Case Sparse, 84
06036 Loc. S. Marco Montefalco
Cell. 333 4953595/342 5558065
cantinavaldangius.it



ORGANIZZATO



CON IL PATROCINIO



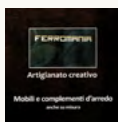
PARTNERS



SI RINGRAZIANO



l'Universo Obbedisce all'Amore
love events planner



enologica
MONTEFALCO

VINO
MUSICA
ARTE
CIBO

Enologica Montefalco Abbinamenti
è organizzato da:
Consorzio Tutela Vini Montefalco,
La Strada del Sagrantino

Contatti: **Piazza del Comune, 17 Montefalco (PG)**
0742 379590 | info@consorziomontefalco.it
www.consorziomontefalco.it

Ufficio Stampa: **Miriade & Partners srl**
Ufficio Grafico: **Michela Bastianelli**
O.G. Officina Grafica
Web e Social: **WebSide**



Cofinanziato
dall'Unione europea



Regione Umbria



COMPLEMENTO DI
SVILUPPO RURALE
PER L'UMBRIA
2023 | 2027

BEVI VINO RESPONSABILMENTE

ABBINAMENTI

INFO:
0742 379590 / 0742 378490
info@consorziomontefalco.it
info@stradadelsagrantino.it

 [consorzio.montefalco](https://www.facebook.com/consorzio.montefalco)
 [consorziovinimontefalco](https://www.instagram.com/consorziovinimontefalco)
  [stradadelsagrantino](https://www.instagram.com/stradadelsagrantino)
  [enologicamontefalco](https://www.instagram.com/enologicamontefalco)

INFO E PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA / RESERVATION REQUIRED:
www.consorziomontefalco.it/enologicamontefalco