

AGRICOLA MEVANTE

Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 12:30 > 14:00

Pranzo nel bistrot della cantina con particolari abbinamenti di cibo e vino

Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 19:30 > 22:30

Cena nel bistrot della cantina con particolari abbinamenti di cibo e vino

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

Prenotazione: 347 2316190 - info@agricolamevante.com

Costo a persona: € 40,00

ARNALDO CAPRAI

Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 12:00 > 16.30 (durata 1,5 ore)

Tour&Food

L'esperienza adatta a chi vuole avvicinarsi al mondo del vino, scoprire i prodotti del territorio e conoscere il carattere unico della nostra azienda vinicola. L'appuntamento è all'interno dell'enoteca principale dove il gruppo sarà accolto e partirà per una visita guidata che ha inizio con una passeggiata tra le vigne, prosegue in cantina per scoprire tutte le fasi del processo produttivo e si conclude con la degustazione informale delle tre etichette più rappresentative. In abbinamento, bruschette al nostro olio EVO e una piccola selezione di salumi e formaggi locali.

Vini in degustazione:

- Greccante Colli Martani Grechetto DOC
- Montefalco Rosso DOC
- Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG

Loc. Torre, 1 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 378802 | tour@arnaldocaprai.it

Costo a persona: € 25,00

CESARINI - SARTORI

Domenica 22 • Ore 8:30 > 15:00

Vendemmia competitiva a Bastardo!

Pronti per una sfida all'ultimo grappolo? La famiglia Cesarini Sartori ha il piacere di annunciare un evento unico nel suo genere: una sfida tra le vigne aperta a tutti, appassionati, famiglie e amici. Dalla raccolta alla spremitura, la competizione consisterà in diverse prove da affrontare in squadra, accompagnati dal nostro staff. Un'esperienza unica, memorabilmente BASTARDA! *Iscrizione obbligatoria fino a esaurimento posti, i bambini dai 6 anni in su possono partecipare sotto la tutela dei genitori.*

Località Purgatorio - 06035 Torri di Barattano (PG)

Prenotazione: info@rossobastardo.it

Costo a persona: 100€ (50€ per i bambini da 6 a 14 anni)

COLLE CIOCCO

Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:30 > 12:00

Lo Spuntino

Bruschetta con olio evo di nostra produzione e un calice a scelta di Montefalco Bianco DOC o Brixio Rosato da degustare sulla nostra terrazza in tempo di vendemmia.

Loc. Pietrauta - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: info@colleciocco.it

Costo a persona: partecipazione GRATUITA

DIONIGI

Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 11:00 • ore 16:00 (durata 1,5 ore)

Degustazione di 4 vini della denominazione Montefalco, visita guidata della cantina e spiegazione dei processi di vinificazione

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

Prenotazione: 333 8649171 | 347 8289016

Costo a persona: € 25,00

FONGOLI

Venerdì 20 / domenica 22 • Ore 12:00 > 15:00

Passeggiata panoramica in vigna con retrospettiva sulla nostra visione del biodinamico •

Illustrazione delle lavorazioni colturali, tipologie di sesto di impianto e reciproca gestione agronomica e ambientale per garantire la massima biodiversità. Visita della cantina, sala fermentazione, antica bottaia e museo con le prime annate dell'azienda. La giornata si concluderà con la degustazione dei nostri vini.

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

Prenotazione: 392 3193233

Costo a persona: € 20,00

Sabato 21 • Ore 17:30 > 19:30

PROFUMO DI MOSTO • Fongoli rinnova l'appuntamento annuale Profumo di Mosto, una giornata dedicata a scoprire cosa vuol dire biodinamica e come si produce un vino artigianale. Insieme ad Angelo il vignaiolo si attraverseranno tutte le fasi produttive, dalla raccolta al mosto in fermentazione all'invecchiamento per poi degustare il prodotto finito. Vieni a conoscere l'azienda più caratteristica del territorio. La giornata comprende una visita nell'antica bottaia e un aperitivo immersi nella natura.

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

Prenotazione: 392 3193233 (Evento su prenotazione)

Costo a persona: € 30,00

LA FONTE

Sabato 21 / domenica 22 • Ore 18:00 > 21:00

Aperitivo in vendemmia • Vieni a scoprire tutte le fasi della nostra vendemmia, il momento per noi più importante dell'anno, dalla raccolta alla lavorazione finale. Dalle 18:00 un gustoso aperitivo con assaggio dei nostri vini mentre potrai conoscere il nostro mondo.

Via le Case, 11 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 347 2349165 | 393 0222229

Costo a persona: € 15,00

LA VENERANDA

Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 11:00 > 17:00

Degustazione di tre 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: 0742 951630 | 349 2777960 | prenotazioni@laveneranda.com

Costo a persona: € 25,00

LE CIMATE

Venerdì 20 • Ore 10:00 > 17:30 / Sabato 21 • Ore 10:00 > 17:00

Visite in cantina con degustazione. Vini e prodotti tipici regionali

Domenica 22 • Ore 18:00 > 22:00

Aperitivo al tramonto

Loc. Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 261771 | marketing@lecimate.it | valentina@lecimate.it

Costo a persona: € 30,00

MORETTI OMERO

Venerdì 20 • Ore 18:00 > 21:00

Arte nel calice Abbinamento artistico tra vini e prodotti locali: esposizione di opere contemporanee. Solo su prenotazione. **Costo a persona: € 25,00**

Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:00 > 13:00 / Ore 14:00 > 18:00

Degustazione di vini in abbinamento a prodotti tipici locali. Ingresso libero.

Loc San Sabino, 19 - 06030 Giano dell'Umbria (PG)

Prenotazione: 331 5802280 | sara@morettiomero.it

Costo a persona: € 10,00

PERTICAIA

Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 10:00 > 13:00 / Ore 13:30 > 16:30 / Ore 17:00 > 20:00

Domenica 22 • Ore 10:00 > 13:00 / Ore 13:30 > 16:30

Passeggiata in vigna, visita alla cantina e degustazione di 5 vini accompagnati da prodotti locali salumi e formaggi

Loc. Casale - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 379014 | visit@pertaicaia.it

Costo a persona: € 35,00

SCACCIADIAVOLI

Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 10:00 > 18:00 / Domenica 22 • Ore 10:00 > 16:00

Visita guidata e degustazione di 7 vini della Cantina Scacciadiavoli in abbinamento a prodotti del territorio: salumi, formaggi, bruschetta con olio e cioccolato

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 0742 371210 | visits@scacciadiavoli.it

Costo a persona: € 25,00

TENUTA ALZATURA

Venerdì 20 / sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:30 > 19:30

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

Via Alzatura, 108 - 06036 Montefalco (PG)

Prenotazione: 349 5987885 | hospitality@tenuta-alzatura.it

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

TENUTA LUNELLI - TENUTA CASTELBUONO

Venerdì 20 • Ore 11:00 (durata 1,5 ore) / Sabato 21 • Ore 16:00 (durata 1,5 ore)

Visite guidate in cantina con degustazione

Voc. Castellaccio, 9 - 06031 Bevagna (PG)

Prenotazione: 0742 361670 (int. 1) | hospitalitycarapace@tenutelunelli.it

Costo a persona: € 45,00

TENUTA SARAGANO

Venerdì 20 / sabato 21 • Ore 11:00 e Ore 16:00 (durata 1,5 ore)

Visite guidate in cantina con degustazione

Visita in cantina, degustazione di 3 vini in abbinamento a prodotti tipici locali.

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

Prenotazione: 331 1525414 (anche whatsapp) | info@tenutasaragano.it

Costo a persona: € 30,00

TERRE DE LA CUSTODIA

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

Vieni a scoprire la vendemmia a Terre de la Custodia

Il nostro enologo vi illustrerà tutte le fasi della vendemmia, dalla raccolta al prodotto finale. Successivamente sarete accompagnati dal Brand Ambassador in un percorso sensoriale e gustativo! La degustazione prevede 3 vini riserva ed un tagliere di prodotti tipici umbri.

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436 (solo su prenotazione)

Visita della cantine e degustazione: € 30,00 a persona

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

Pic-nic vista Sagrantino

La terrazza Terre de la Custodia invita tutti i suoi ospiti ad immergersi nel verde delle colline Umbre e ad assaporare con il palato ed gli occhi il nostro Sagrantino.

Prenotate il vostro cestino ed iniziate la vostra esperienza. Il Pic nic prevede un cestino di prodotti tipici umbri in abbinamento a 3 vini.

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436 (solo su prenotazione)

Costo a persona: € 35,00

Domenica 22 Settembre • Ore 17.30 > 20.00

Pic nic vista Sagrantino

1. Prendete il vostro cestino da Pic-Nic: dentro troverete un panino farcito con prodotti tipici umbri, orzo con verdure di stagione ed un delizioso dessert!

2. Prendete il vostro telo ed il vostro ombrellone e scegliete la postazione che più preferite.

3. Lasciatevi cullare dalle colline umbre, dal buon cibo e dal vino Terre de la Custodia!

Pronti per l'esperienza?

Loc. Palombara snc - 06035 Gualdo Cattaneo (PG)

Prenotazione: 328 7185436 (solo su prenotazione)

Costo a persona: € 35,00

TERRE DI SAN FELICE

Venerdì 20 • Ore 11:00 > 13:00 • Ore 14:30 > 17:30

Sabato 21 / domenica 22 • Ore 10:30 > 13:00 • Ore 14:30 > 17:30

Degustazione vini con assaggi di prodotti locali: formaggi, affettati, pizze, e bruschette

NB: segnalare eventuali allergie a questi prodotti.

Via Antiluzzo, 26 - 06044 Castel Ritaldi (PG)

Prenotazione: 347 6988982 | cantina@terredisanfelice.it

Costo a persona: € 15,00