

Enologica Montefalco, il più importante evento dedicato al Sagrantino, organizzato dal Consorzio Tutela Vini Montefalco, dal Comune di Montefalco e dall'Ass. Strada del Sagrantino, torna dal 15 al 17 settembre 2017 e vedrà una straordinaria serie di iniziative che celebrano i 25 anni di una delle DOCG più importanti d'Italia: il Montefalco Sagrantino DOCG.

MONTEFALCO

- ① Complesso di S. Agostino
- ② Complesso Museale S. Francesco
- ③ Sala Consiliare Comune di Montefalco
- ④ Consorzio Tutela Vini Montefalco e Strada del Sagrantino (Infopoint)
- ⑤ Giardino Ex-Carceri
- ⑥ Piazza del Comune
- Ⓟ Parcheggi



ASPETTANDO **ENOLOGICA...** GIOVEDÌ 14 SETTEMBRE

② **Complesso Museale San Francesco** | Ore 21.00

THADEA. IL SEGRETO DELL'IMPERATORE A MONTEFALCO

Un racconto storico di Andrea Margaritelli, Direttore Fondazione Guglielmo Giordano
A distanza di cinquecento anni riemerge una sorprendente verità che ha per protagonisti imperatori, papi, sommi artisti e capitani di ventura, ma soprattutto donne umili e tenaci. E come scenario: Montefalco e l'Umbria. Potrebbe apparire un romanzo, ma è una storia vera.

VENERDÌ 15 SETTEMBRE

① **Complesso di S. Agostino**

Ore 15:30 **INAUGURAZIONE ENOLOGICA 2017**

Ore 15:30 >23:00 **ARTIGIANI DEL GUSTO / L'ARTE DEL VINO**

Ore 15:30 >23:00 **MOSTRA FOTOGRAFICA "IL MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG"**
di Pier Paolo Metelli e Donatella Tavaglione

Ore 16:00 >20:00 **APERTURA BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO**

Acquisto calice € 10,00. Degustazione libera. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti.

Ore 17.00 >23:00 **LA TAVERNA DEL SAGRANTINO**

I piatti della tradizione umbra a cura del Ristorante La Locanda del Teatro

② **Complesso Museale San Francesco**

TUTTI I GIORNI "20 MINUTI CON BENOZZO"

La formula più semplice e coinvolgente per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano: il ciclo di affreschi di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone i particolari. Il focus è pensato per i piccoli gruppi e singoli visitatori.

Visite Guidate giornaliere: ore 12.00 / 15.30 / 17.30 | € 3,00 a persona oltre il costo del biglietto | Info e prenotazioni: 0742 379598 | montefalco@sistemamuseo.it

Ore 21.00 **COLORI e SAPORI dell'ARTE a MONTEFALCO**

Benozzo e il Sagrantino

Un viaggio dove l'arte di Benozzo incontra l'arte vinifica del Sagrantino, emozionante per gli occhi e il palato, alla scoperta di un'infinita gamma di sapori, di tonalità e intensità cromatiche, attraverso la degustazione dei vini del territorio.

Visita guidata + degustazione con Sommelier (calici vini del territorio)

Costo: €10,00 a persona | Durata: 1,5 ore Prenotazione obbligatoria, massimo 25 persone
Info e prenotazioni: 0742 379598 montefalco@sistemamuseo.it

EVENTI IN CANTINA (pag.8/9)

SABATO 16 SETTEMBRE

② *Complesso Museale San Francesco* | Ore 10.00

CONVEGNO

“IERI, OGGI E DOMANI: LA DOCG MONTEFALCO SAGRANTINO”

Intervengono:

I Produttori della DOCG Montefalco Sagrantino

Amilcare Pambuffetti

Presidente Consorzio Tutela Vini Montefalco

Donatella Tesei

Sindaco Comune di Montefalco

Fernanda Cecchini

Assessore all' Agricoltura Regione Umbria

Prof. Luigi Gambacurta

1992 - 2017

Moderatore:

Anna Mossuto

Direttrice Corriere dell'Umbria

SABATO 16 SETTEMBRE

① *Complesso di S. Agostino*

Ore 11:00 >20:00 **APERTURA BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO**

Acquisto calice € 10,00. Degustazione libera. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti.

Ore 11:00 >23:00 **ARTIGIANI DEL GUSTO / L'ARTE DEL VINO**

Ore 11:00 >23:00 **MOSTRA FOTOGRAFICA “IL MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG”**
di Pier Paolo Metelli e Donatella Tavaglione

Ore 12.00 >23:00 **LA TAVERNA DEL SAGRANTINO**

I piatti della tradizione umbra a cura del Ristorante La Locanda del Teatro

Ore 12.00 **COOKING SHOW**

Chef Angelo Franchini - in collaborazione con Urbani Tartufi.

Degustazione dei vini di Montefalco guidata dal Presidente dell'Associazione Italiana Sommelier (AIS) Sandro Camilli, in abbinamento a due piatti a base di tartufo spiegati ed illustrati a tutti i partecipanti.

Posti limitati, max 20 persone, prenotazione obbligatoria, € 25,00.

Info e prenotazioni: 0742 379590 e 0742 378490 | info@enologicamontefalco.it

⑤ **Giardino Ex Carceri, Via Ringhiera Umbra**

Ore 12.00 >20.00 L'ISOLA DELLE DOLCEZZE

Il Montefalco Sagrantino Passito DOCG e Dolcezze dal territorio

Banco degustazione del Montefalco Sagrantino Passito DOCG in abbinamento ad una selezione di "dolci" prodotti del territorio.

Banco degustazione libera con il calice acquistato presso il Complesso di S. Agostino

⑥ **Partenza da Piazza del Comune**

Ore 15.00 LA PASSEGGIATA DEI SAPORI sulla Strada del Sagrantino

Un percorso in bus alla scoperta del Territorio del Sagrantino. Visita guidata, degustazione vini e merenda nelle cantine Terre de la Custodia e Moretti Omero.

Durata 3 ore. Prenotazione obbligatoria | Costo € 20,00

Info e prenotazioni: 0742 379590 / 378490 | info@enologicamontefalco.it

② **Complesso museale San Francesco**

TUTTI I GIORNI "20 MINUTI CON BENOZZO" | ore 15.30 / 17.30

La formula più semplice e coinvolgente per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano: il ciclo di affreschi di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone i particolari. Il focus è pensato per i piccoli gruppi e singoli visitatori.

Visite Guidate giornaliere | € 3,00 a persona oltre il costo del biglietto

Info e prenotazioni: 0742 379598 | montefalco@sistemamuseo.it

③ **Sala Consiliare Comune di Montefalco**

Ore 17:00 DEGUSTAZIONE GUIDATA "Il Sagrantino Passito nel tempo"

A cura di Jacopo Cossater, giornalista enogastronomico

Un'occasione unica per degustare annate storiche dalla 2001 alla 2010 in una speciale degustazione verticale del Montefalco Sagrantino Passito DOCG.

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742 379590 / 378490 | info@enologicamontefalco.it

Costo € 15,00

SAGRANTINO IN JAZZ in collaborazione con Argilla Eventi

① **Complesso di S. Agostino** | Ore 17:30

Drum solo: assolo di batteria con il musicista Ermanno Baron

⑥ **Piazza del Comune** | Ore 19:00

Sax solo: assolo di sassofono con il musicista Marcello Allulli

⑤ **Giardino Ex Carceri, Via Ringhiera Umbra** | Ore 21:30

CONCERTO | **Apertura:** assolo di chitarra con il musicista Francesco Diodati

M.A.T. - Marcello Allulli trio

BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO dei produttori aderenti ad Enologica

Acquisto obbligatorio calice € 7,00. Degustazione libera.

Per i possessori del calice di Enologica 2017, prezzo ridotto €5,00. Degustazione libera.

EVENTI IN CANTINA (pag.8/9)

DOMENICA 17 SETTEMBRE

⑥ *Partenza da Piazza del Comune*

Ore 9:00 **SAGRANTINO BIKE TOUR**

Percorso in mountain bike con pedalata assistita alla scoperta dei sentieri caratteristici della Strada del Sagrantino, con la collaborazione di "UmbriainBike", tappa presso la "Cantina Scacciadiavoli" con degustazione dei vini di produzione abbinata a prodotti tipici.

Partenza da Piazza del Comune - arrivo Borgo Garibaldi a Montefalco | Percorso: circa 15/20 km - Difficoltà: facile - Durata: 3 ore | Prenotazione obbligatoria posti limitati
Info e prenotazioni: 0742 379590 / 378490 | info@enologicamontefalco.it | Costo € 45,00

① *Complesso di S. Agostino*

Ore 11:00 >20:00 **APERTURA BANCO D'ASSAGGIO DEI VINI DI MONTEFALCO**

Acquisto calice € 10,00. Degustazione libera. Vendita diretta dei vini delle Cantine aderenti.

Ore 11:00 > 23:00 **ARTIGIANI DEL GUSTO / L'ARTE DEL VINO**

Ore 11:00 >23:00 **MOSTRA FOTOGRAFICA "IL MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG"**
di Pier Paolo Metelli e Donatella Tavaglione

③ *Sala Consiliare Comune di Montefalco*

Ore 11.00 **DEGUSTAZIONE GUIDATA "Sagrantino: La storia e il tempo"**

A cura di Antonio Boco, giornalista enogastronomico.

Un'occasione unica per degustare annate storiche dalla 1998 alla 2010 in una speciale degustazione verticale del Montefalco Sagrantino DOCG.

Posti limitati. Info e prenotazioni: 0742 379590 / 378490 | info@enologicamontefalco.it
Costo € 15,00

② *Complesso Museale San Francesco*

Ore 11.00 **"MONTEFALCOTREK" WINE**

Dalle antiche cantine francescane ai vitigni secolari del centro storico, scopriamo il legame identitario tra Montefalco e il Sagrantino attraverso i secoli. Il percorso si chiuderà con una degustazione guidata di Montefalco DOC e Montefalco Sagrantino DOCG.

Ritrovo degli itinerari: Complesso Museale di San Francesco

Durata : 2 ore | Grado di difficoltà: turistico - adatto a persone di ogni età.

Quota adesione: € 8,00 | Numero massimo di partecipanti: 20 persone

Gradita la prenotazione | Info e prenotazioni: 0742 379598 | montefalco@sistemamuseo.it

① **Complesso di S. Agostino**

Ore 12.00 >23:00 LA TAVERNA DEL SAGRANTINO

I piatti della tradizione umbra a cura del Ristorante La Locanda del Teatro

Ore 12.30 COOKING SHOW

Chef Angelo Franchini – in collaborazione con Urbani Tartufi.

Degustazione dei vini di Montefalco guidata dal Presidente della Fondazione Italiana Sommelier Umbria (FIS) Davide Marotta, in abbinamento a due piatti a base di tartufo spiegati ed illustrati a tutti i partecipanti.

Posti limitati, max 20 persone, prenotazione obbligatoria, € 25,00.

Info e prenotazioni: 0742 379590 / 378490 | info@enologicamontefalco.it

② **Complesso Museale San Francesco**

TUTTI I GIORNI “20 MINUTI CON BENOZZO” ore 12.00 / 15.30 / 17.30

La formula più semplice e coinvolgente per conoscere un capolavoro unico del Rinascimento Pittorico Italiano: il ciclo di affreschi di Benozzo Gozzoli dedicato alla vita di San Francesco d'Assisi, svelandone i particolari. Il focus è pensato per i piccoli gruppi e singoli visitatori.

Visite Guidate giornaliere | € 3,00 a persona oltre il costo del biglietto | Info e prenotazioni:

0742 379598 | montefalco@sistemamuseo.it

Partenza da Via del Verziere - Montefalco

Ore 15:00 “SAGRANTINO BIKE TOUR”

Percorso in mountain bike con pedalata assistita alla scoperta dei sentieri caratteristici della Strada del Sagrantino, con la collaborazione di “UmbriainBike”, tappa presso la “Cantina Arnaldo Caprai” con degustazione dei vini di produzione abbinata a prodotti tipici.

Partenza ed arrivo Via del Verziere – Traversa di Largo B. Buoizzi a Montefalco

Percorso: circa 15/20 km – Difficoltà: facile – Durata: 3 ore | Prenotazione obbligatoria posti limitati (gruppi minimo 2 e massimo 4 persone) | Info e prenotazioni: 0742/379590 e 0742/378490 – info@enologicamontefalco.it | Costo € 45,00

⑥ **PIAZZA DEL COMUNE**

Ore 15.00

FESTA DI FINE VENDEMMIA, sfilata in città dei carri dell'uva

EVENTI IN CANTINA (pag.8/9)

Le cantine aderenti propongono attività e degustazioni aperte al pubblico e su prenotazione nei giorni dell'evento.

ANTONELLI

Visite guidate della cantina in abbinamento ai taglieri di salumi ottenuti dai maiali allevati nel nostro bosco allo stato brado

15,16 e 17 settembre, dalle 9:30 alle 11:30 e dalle 15:00 alle 17:00

Evento solo su prenotazione: 0742 379158 - info@antonellisanmarco.it Costo: 15 euro

ARNALDO CAPRAI

Visita e degustazione della cantina : dai vigneti alle fasi del processo produttivo (dalla zona di fermentazione, a quella di affinamento fino all'imbottigliamento)

15, 16 e 17 settembre, dalle 10:00 alle 19.30

Evento su prenotazione: 0742 378802 - tour@arnaldocaprai.it

Costi: 10 euro vini con bruschetta, 15 euro vini con tagliere

BENEDETTI&GRIGI

BENVENUTI IN CANTINA! Tour guidato della cantina dai vigneti alla visita in enoteca con degustazione finale di vino e prodotti della filiera alimentare Food Italie. Possibilità di visita presso le scuderie del centro ippico "Le Lame". Gite in bicicletta lungo la pista ciclabile Assisi - Spoleto che attraversa la tenuta Benedetti & Grigi

Vendita diretta dei nostri prodotti all' interno dello shop della cantina

16 settembre, dalle 12 fino a chiusura della cantina | Info e costi del tour: 329 2370582

oppure 0742 379136 | È gradita e suggerita la prenotazione

COLLE CIOCCO

Degustazione di tutti i vini bianchi e rossi dell'azienda, accompagnati da prodotti tipici (salumi e formaggi)

15,16 e 17 settembre, dalle 9:00 alle 12:00 e dalle 15:00 alle 19:00

Info e prenotazioni: 0742 379859 - 348 8039662 - 335 5716932

info@colleciocco.it | Costo: 5 euro

DIONIGI

Degustazioni guidate dei vini della cantina

15,16 e 17 settembre: dalle 9:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 19:00

Per prenotazioni: 0742 360395 - info@cantinadionigi.it | Costo: 20 euro

LE CIMATE

Pranzo in vendemmia (3 portate con 3 vini)

Sabato 16 settembre, dalle 12:30 fino alle 14:30

Necessaria prenotazione: marketing@lecimate.it - 349 1015327

Costo: 23 euro

LUNGAROTTI

"Pane, marmellata e Sagrantino": passeggiata tra i vigneti che circondano la cantina e visita guidata dell'azienda. Degustazione di marmellate, confetture,

mostarde e crostate nella perfetta tradizione umbra secondo le ricette contadine delle nonne, in abbinamento ai vini Lungarotti. Tutti i partecipanti saranno omaggiati di un prezioso ricettario che conterrà le ricette narrate, durante la degustazione, dalla viva voce di una nonna speciale.

16 settembre, dalle 10:00 alle 12:00

Info e prenotazioni: 3391844307 - montefalco@lungarotti.it

Costo: 10 euro a persona (5 euro i bambini fino ai tre anni)

MORETTI OMERO

Visita e gusta Bio

15,16 e 17 settembre, dalle 11:00 alle 13:00 e dalle 15:00 alle 20:00

Bollicine e Stelle

15 settembre alle 19:30 | Per prenotazioni: 0742 90426 - info@morettiomero.it

PERTICAIA

Visita in cantina con degustazione gratuita dei vini (durata circa un'ora)

Venerdì 15 settembre, dalle 8:00 alle 12:00 e dalle 14:00 alle 17:00

Preferibile la prenotazione: 0742 379014 - info@perticaia.it

"Di questo grappolo...tra 10 anni che ne sarà?"

Degustazione guidata dal grappolo ad un Montefalco Sagrantino Docg, in abbinamento a prodotti tipici, ad una passeggiata nei vigneti e visita alla cantina (durata due ore)

Sabato 16 settembre, ore 15:00

Per prenotazioni: 0742 379014 - info@perticaia.it | Costo: 10 euro

ROMANELLI

Visita ai vigneti e degustazione vini Doc e Docg gratuita

Il 15, 16 e 17 settembre: dalle 9:30 alle 17:00

Necessaria prenotazione: 0742 371245 - info@romanelli.se

SCACCIADI VOLI

Visita e degustazione annate storiche di Montefalco Sagrantino Docg secco e passito

Annate di Montefalco Sagrantino Docg: 2004,2006, 2007, 2008, 2011

Annate di Montefalco Sagrantino passito Docg: 2003, 2004, 2006, 2012

Venerdì 15 settembre, dalle 9:00 alle 18:00 | Sabato 16 settembre, dalle 10:00 alle 18:00

Domenica 17 settembre, dalle 10:00 alle 16:00

Necessaria prenotazione: 0742 371210 - visits@scacciadiavoli.it

Costi: 10 euro verticale di Montefalco Sagrantino Docg, 10 euro verticale di Montefalco Sagrantino passito Docg, 15 euro degustazione + tagliere

TENUTA CASTELBUONO

Visite guidate in cantina e degustazioni abbinate

15, 16 e 17 settembre, dalle 10:00 alle 13:00 e dalle 14:30 alle 19:30

Evento su prenotazione: 347 4924144 - carapace@tenutelunelli.it

Costo: 12 euro degustazione di due vini, 20 euro degustazione di 4 vini



ANTONELLI SAN MARCO

Loc. San Marco, 60 - 06036 Montefalco | Tel. 0742.379158
Fax 0742.371063 | info@antonellisanmarco.it | antonellisanmarco.it



ARNALDO CAPRAI

Loc. Torre - 06036 Montefalco | Tel. 0742.378802 - Fax 0742.378422
info@arnaldocaprai.it | arnaldocaprai.it



CANTINE BRIZIARELLI

Via Collealodole - 06031 Bevagna | Tel. 0742.360036
info@cantinebriziarelli.it | cantinebriziarelli.it



BENEDETTI & GRIGI

Loc. La Polzella - Montefalco (PG) | Tel. 0742.2379136
info@benedettiegrigi.it | www.benedettiegrigi.it



AGRICOLA CASTELGROSSO

Loc. Torregrosso, Castel Ritaldi | Tel. +39 328.8020978
agricolacastelgrosso@gmail.com



COLLE CIOCCO

Via Pietrauta - 06036 Montefalco | Tel. 0742.379859 - Cell. 335.5716932
Cell. 348.8039662 | info@colleciocco.it | colleciocco.it



COLLE MORA

Loc. Pietrauta 11/B, Montefalco | Tel. 339.4937939 | collemora.it



DIONIGI

Loc. Madonna della Pia, 44 - 06031 Bevagna | Tel. 0742.360395
Fax 0742.369147 | info@cantinadionigi.it | cantinadionigi.it



ANTANO FATTORIA COLLEALLODOLE

Via Collealodole, 3 | 06031 Bevagna | Tel. 0742.361897
Cell. 335.8342207 | info@fattoriacollealodole.com | fattoriacollealodole.it



FATTORIA COLSANTO

Via Cantalupo, loc. Montarone - 06031 Bevagna | Tel / fax 0742.360412
cell. 328.7324327 | michele.ita@livon.it | info@colsanto.it | colsanto.it



FONGOLI

Loc. S. Marco, 67 - 06036 Montefalco | Tel./Fax 0742 378930
info@fongoli.com | fongoli.com



F.LLI PARDI

Via G. Pascoli, 7/9 - 06036 Montefalco (PG) | Tel./Fax 0742 379023
info@cantinapardi.it | cantinapardi.it



LE CIMATE

Via Cecapecore, 41 - 06036 Montefalco | Tel. 0742.290136 - 349.1015327
info@lecimate.it - marketing@lecimate.it | lecimate.it



LUNGAROTTI

Loc. Turrita - 06036 Montefalco | Tel. 0742.378868 - Fax 075.9886650
montefalco@lungarotti.it | lungarotti.it



MORETTI OMERO

Loc. San Sabino, 19 | 06030 Giano Dell'Umbria
Tel. 0742.90426 | info@morettiomero.it | morettiomero.it

NAPOLINI



Azienda Agraria
PERTICAIA
MONTEFALCO

NAPOLINI

Loc. Gallo, 71 - 06036 Montefalco | Tel.: +39 0742 379362
info@napolini.it | napolini.it

PERTICAIA

Località Casale - 06036 Montefalco | Tel. 0742.379014
Fax 0742.371014 | info@perticaia.it | perticaia.it



RIALTO

Fraz. Casale, Loc. Rialto - 06036 Montefalco | Tel. 0742.379674
info@casalerialto.com | casalerialto.com



ROMANELLI

Colle San Clemente, 129/A - 06036 Montefalco | Tel. 0742.371245
info@romanelli.se | romanelli.se



RUGGERI

Loc. Belvedere - 06036 Montefalco | Tel./Fax 0742.379679
agricolaruggerig@gmail.com



SCACCIADIAVOLI

Loc. Cantinone, 31 - 06036 Montefalco | Tel. 0742.371210
Fax 0742.378272 | info@scacciadiavoli.it | scacciadiavoli.it



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
carapace@tenutelunelli.it | tenutacastelbuono.it



TENUTA ROCCA DI FABBRI

Loc. Fabbri - 06036 Montefalco (PG) | Tel. 0742.399379
Fax 0742.399199 | info@roccadifabbri.com | roccadifabbri.com



TERRE DE LA CUSTODIA

Loc. Palombara - 06035 Gualdo Cattaneo | Tel. 0742.929586/87
Fax 0742.929595 | info@terredelacustodia.it | terredelacustodia.it



TERRE DE' TRINCI

Via Fiamenga, 57 - 06034 Foligno | Tel. 0742.320165
Fax 0742.20386 | cantina@terredetrinci.com | terredetrinci.com



BROCCATELLI GALLI

Sede: Via degli Olmi, 9 - 06083 Bastia Umbra (PG)
Tel. 075 8001501 - Fax 075 8000935
Punto vendita e degustazione: Via Cantalupo, 5 - Cantalupo, Bevagna
Tel. 0742-361928 | info@broccatelligalli.it | broccatelligalli.it

organizzato da



con il patrocinio di



si ringrazia



partners



enologicamontefalco.it

info e prenotazioni:

0742 379590 | 0742 378490

info@enologicamontefalco.it

f enologicamontefalco

#enologicamontefalco



BEVI VINO RESPONSABILMENTE