

montefalco **31**
enologica



L'Estetica del Sagrantino e i colori del vino

convegni • degustazioni guidate • visite alle cantine • musica • mostre d'arte

17/19 settembre 2010



***I**l 2010 è l'anno europeo della biodiversità di cui la vite è l'esempio per eccellenza: il nostro territorio ruota principalmente intorno a questo marcatore e ne è permeato in ogni sua espressione.*

Enologica, giunta alla sua trentunesima edizione, celebra e promuove il Sagrantino ed i vini di Montefalco: quest'anno focalizza la sua attenzione sui colori del vino e l'Estetica del Sagrantino continuando il viaggio attraverso i cinque sensi iniziato l'anno scorso.

In un momento storico particolarmente difficile per l'economia agricola, Enologica vuole rappresentare l'evento nazionale di promozione economica della denominazione e lo strumento attraverso il quale imprese ed istituzioni si impegnano a fare sistema per promuovere le eccellenze e l'intero territorio.

DONATELLA TESEI
Sindaco di Montefalco

venerdì 17 settembre

ore 11.00 Complesso di S. Agostino, Corso Mameli inaugurano il **Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco**: Fernanda Cecchini, Assessore all'Agricoltura della Regione dell'Umbria
Donatella Tesei, Sindaco di Montefalco
Franco M. Ricci, Direttore di Bibenda e Duemilavini

dalle ore 11.00 alle ore 23.00 Complesso di S. Agostino, Corso Mameli
apertura del **Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco**, in collaborazione con A.I.S.

- l'esperienza del gusto, assaggi e degustazioni del cibo di tradizione
- il cuoco Demiurgo: combinazioni contemporanee di antichi ingredienti, *a cura di* Cesare Marretti, lo chef della "Prova del Cuoco"

dalle ore 11.00 alle ore 23.00 Teatro S. Filippo Neri, Chiesa di S. Maria di Piazza, Spazio espositivo Museo di San Francesco

Il vino tra percezione e rappresentazione

video ispirati dalla dimensione domestica, pubblica e rituale del Sagrantino

ore 15.00 Piazza del Comune

A scuola di vino con l'Intruso

il Sagrantino di Montefalco sfida un grande piemontese: il Barbaresco 2006 di Angelo Gaja. I cinque vini,

di cui quattro grandi Sagrantino, saranno serviti in degustazione coperta

ore 15.00 Sala Consiliare Piazza del Comune

Quarto Gran Premio del Sagrantino

Borsa di studio finalizzata alla conoscenza e allo sviluppo del Sagrantino di Montefalco
a cura del Consorzio Tutela Vini Montefalco e A.I.S.
Ingresso libero

ore 16.30 Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

Note di vino, Coplas Ensemble

dalle ore 17.00 alle ore 20.00 Portici del Priorato, Piazza Dante

L'isola del Passito

degustazione di Montefalco Sagrantino Passito

- il gioco degli scacchi
- il Sigaro Toscano
- note di Meditazione, Coplas Duo

ore 18.00 Piazza del Comune

A scuola di vino con l'Intruso

il Sagrantino di Montefalco sfida un grande toscano: il Brunello di Montalcino Schiena d'Asino 2004 di Mastrojanni. I cinque vini, di cui quattro grandi Sagrantino, saranno serviti in degustazione coperta

ore 22.30 Corso Mameli

Note di Vino, Coplas Ensemble



Fede & Tinto conduttori di *Decanter* Radio 2 Rai

in diretta radiofonica
P.zza del Comune di Montefalco
venerdì, sabato
ore 20/21

sabato 18 settembre

ore 10.30 Museo di S. Francesco, Via Ringhiera Umbra
Sagrantino amore mio!

Coordina: Franco M. Ricci

Amanti e produttori a convegno per la passione, la cultura e la tradizione: il segreto del nostro vino

dalle ore 11.00 alle ore 23.00 Complesso di S. Agostino, Corso Mameli
apertura del **Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco**, in collaborazione con A.I.S.

- l'esperienza del gusto, assaggi e degustazioni del cibo di tradizione
- il cuoco Demiurgo: combinazioni contemporanee di antichi ingredienti, a cura di Cesare Marretti, lo chef della "Prova del Cuoco"

dalle ore 11.00 alle ore 23.00 Teatro S. Filippo Neri, Chiesa di S. Maria di Piazza, Spazio espositivo Museo di San Francesco

Il vino tra percezione e rappresentazione

video ispirati dalla dimensione domestica, pubblica e rituale del Sagrantino

ore 15.00 Piazza del Comune

A scuola di vino con l'Intruso

il Sagrantino di Montefalco sfida un grande campano: il Taurasi Radici 2005 di Mastroberardino. I cinque vini,

di cui quattro grandi Sagrantino, saranno serviti in degustazione coperta.

ore 16.00 Piazza del Comune

La passeggiata dei sapori sulla Strada del Sagrantino accompagnati da una guida enoturistica in un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nei luoghi di produzione del Sagrantino.

Visite guidate con degustazione in due cantine del territorio e colazione di piacere*

ore 16.30 Complesso di S. Agostino

Note di vino, Atlas Trio

Dalle ore 17.00 alle ore 20.00 Portici del Priorato, Piazza Dante

L'isola del Passito

degustazione del Montefalco Sagrantino Passito

- il gioco degli scacchi
- il Sigaro Toscano
- Scuola del Cioccolato Perugina (ore 17.00/19.00)
Caffè Benozzo, via Ringhiera Umbra
- note di Meditazione, Atlas Trio

ore 18.00 Piazza del Comune

A scuola di vino con l'Intruso

il Sagrantino di Montefalco sfida un altro grande

Piemontese: il Barolo Le Rocche del Falletto 2005 di Bruno Giacosa. I cinque vini, di cui quattro grandi Sagrantino, saranno serviti in degustazione coperta.

ore 21.00 Museo di S. Francesco, Via Ringhiera Umbra
Il Sagrantino in musica

in collaborazione con "UmbriaMusicFest"

Osaka Krovitska (soprano), Andrei Nikolaev (violino), Victoria Power (pianoforte)

Musiche di: L. Rossi, R. Strauss, G. Verdi, A. Catalani,

F. Cilea, G. Puccini, M. Mussorgsky

Ingresso € 20

ore 22.30 Corso Mameli

Note di vino, Atlas Trio

* costo 15€, prenotazione obbligatoria:
Associazione Strada del Sagrantino, tel. +39 0742.378490

domenica 19 settembre

ore 8.30 Piazza del Comune

Trekking del Sagrantino

a piedi, tra i vigneti e i boschi della zona, alla scoperta degli scorci più suggestivi e meno noti del nostro paesaggio, con una rigenerante sosta al termine del percorso*

ore 10.00 Piazza del Comune

La passeggiata dei sapori sulla Strada del Sagrantino

accompagnati da una guida enoturistica in un percorso alla scoperta del paesaggio, dei profumi, dell'arte e dei sapori nei luoghi di produzione del Sagrantino. Visite guidate con degustazione in due cantine del territorio e colazione di piacere**

ore 10.30 Museo di S. Francesco, Via Ringhiera Umbra

Convegno

L'Estetica del Sagrantino

Coordina: Franco M. Ricci

Il colore: Daniela Scrobogna, Sommelier

Il paesaggio: Sergio Bianconcini, Architetto

La filosofia: Nicola Perullo, Docente di Estetica

La viticoltura: Pierpaolo Sirch, Viticoltore

dalle ore 11.00 alle ore 19.00 Complesso di S. Agostino,

Corso Mameli

apertura del **Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco**, in collaborazione con A.I.S.

- l'esperienza del gusto, assaggi e degustazioni del cibo di tradizione
- il cuoco Demiurgo: combinazioni contemporanee di antichi ingredienti, a cura di Cesare Marretti, lo chef della "Prova del Cuoco"

dalle ore 11.00 alle ore 23.00 Teatro S. Filippo Neri, Chiesa di S. Maria di Piazza, Spazio espositivo Museo di San Francesco

Il vino tra percezione e rappresentazione

video ispirati dalla dimensione domestica, pubblica e rituale del Sagrantino

ore 12.00 Complesso di S. Agostino, Corso Mameli

Il colore del vino

degustazione comparata di tre tipologie di vini bianchi e tre tipologie di vini rossi.

Valutazione delle caratteristiche organolettiche attraverso lo studio del colore

ore 15.00 Piazza del Comune

Festa di fine vendemmia

sfilata in città dei carri dell'uva

ore 19.00 Complesso di S. Agostino, Corso Mameli
cerimonia di chiusura del **Banco d'Assaggio dei Vini di Montefalco**

ore 21.30 Teatro S. Filippo Neri, Piazza del Comune

A proposito di vino e bruschette

spettacolo teatrale in collaborazione con il Teatro Stabile dell'Umbria *a cura di* la Fontemaggiore

* durata trekking 3 ore e 30 min. circa. Costo 10€, prenotazione obbligatoria: Ass. Strada del Sagrantino, tel. +39 349.4642484

** costo 15€, prenotazione obbligatoria: Associazione Strada del Sagrantino, tel. +39 0742.378490

I VINI DI MONTEFALCO

ZONA DI PRODUZIONE DEI VINI: “Montefalco” Sagrantino D.O.C.G., Rosso D.O.C. e Bianco D.O.C.

Il Sagrantino, il Montefalco Rosso e gli altri vini a denominazione Montefalco sono prodotti in un'area di circa 16mila ettari che interessa per intero il Comune di Montefalco ed in modo decrescente i territori dei Comuni di Bevagna, Gualdo Cattaneo, Giano dell'Umbria e Castel Ritaldi. Il vitigno Sagrantino è coltivato su circa 650 ettari per una produzione annua di 2,5 milioni di bottiglie per la versione “secco” e di 200mila bottiglie per il “passito”. Le uve destinate al Montefalco Rosso doc, in prevalenza Sangiovese e poi Sagrantino ed altre uve a bacca rossa, provengono da vitigni impiantati su circa 400 ha per una produzione di circa 2,7 milioni di bottiglie. Pochi gli ettari, circa 30, destinati alla produzione del Montefalco Bianco che si aggira sulle 30mila bottiglie.

Sagrantino di Montefalco secco D.O.C.G.

È un vino di grande struttura ottenuto esclusivamente da uva Sagrantino. Grazie al ricchissimo corredo di polifenoli e di tannini, questo vino ha una longevità straordinaria. Necessita quindi di un lungo periodo di affinamento nel legno prima, nella bottiglia poi. A tavola il Sagrantino secco lega benissimo con i vari tipi di carne, specialmente con quelle a gusto pieno, dal manzo al suino, dal capretto all'agnello, valorizzando anche i tipici piatti di cacciagione, quali i tordi e i palombacci di passo.

Temperatura di servizio 18°

Sagrantino di Montefalco passito D.O.C.G.

Dall'omonima uva si ottiene anche il tradizionale passito. I grappoli vengono scelti accuratamente e messi a passire su graticci per almeno due mesi. Quindi si vinifica fermentando il mosto con le bucce. Il Sagrantino passito, pur essendo un vino dolce, rimane asciutto grazie al patrimonio tannico. Ben si abbina con i dolci tipici quali la rocciata, le crostate e con i formaggi stagionati.

Temperatura di servizio 12°

Montefalco Rosso D.O.C.

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 il Sangiovese si sposa con il Sagrantino che apporta tipicità e struttura a questo vino da tutto pasto. A tavola il Montefalco Rosso trova magnifico ambiente con primi piatti asciutti e saporiti, carni bianche, carni rosse, salumi, formaggi e norcineria in genere.

Temperatura di servizio 16°

Montefalco Bianco D.O.C.

Il vino bianco è a base di Grechetto e Trebbiano, uve tipiche di questa zona. Ha un colore verde con riflessi dorati e un profumo intenso, persistente, fine, fruttato e floreale. A tavola il Montefalco Bianco si abbina a tutti i primi piatti, verdure, pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio 10°

ANTONELLI SAN MARCO

Visita della cantina e Cena con Verticale di Sagrantino di Montefalco

Sabato 18 settembre: ore 19.30

Per informazioni e prenotazioni

Tel. 0742.379158

ARNALDO CAPRAI

Sagrantino Chef's cup, I edizione

Visita e degustazione

Venerdì 17/Sabato 18/Domenica 19 settembre: ore 10.00-18.00

CANTINA ADANTI

Degustazione Verticale di Montefalco Sagrantino DOCG

Sabato 18 settembre: ore 10.00

CANTINA COLLE CIOCCO

Incontro tra il vino e i colori dell'arcobaleno

Degustazione, visita guidata in cantina ed aperitivo.

Mostra d'arte di Monia Ricci.

Venerdì 17/Sabato 18 settembre: ore 18.00-20.00

Domenica 19 settembre: ore 11.30-13.00

Aperitivo € 7

Per informazioni e prenotazioni

Tel. +39 0742.379859

info@colleciocco.it

CANTINA FONGOLI

Visita della cantina e dei vigneti con degustazione vini

Venerdì 17/Sabato 18/Domenica 19 settembre: ore 10.00-18.30

CANTINA LUNGAROTTI

Relax in cantina

Lungarotti apre la sua cantina a Turrita di Montefalco per una giornata all'insegna del relax, della quiete e del benessere. Tra i vigneti degustazioni di Sagrantino 2007 Vino Perfetto 2010 al Salone Vitigno Italia 2010. Trattamenti di vino terapia della Spa Bellauve di Torgiano. Visite guidate su prenotazione Venerdì 17 settembre: ore 15.00-18.00

Visite guidate e trattamenti vino terapeutici su prenotazione

Sabato 18 settembre: ore 15.00-22.00, dalle ore 18.00 happy hour

Visite guidate e trattamenti vino terapeutici Domenica 19 settembre: ore 09.00-12.00

Prenotazione Tel. 340.0833265

CANTINA NOVELLI

Dal chicco al calice

Torna in Cantina Novelli la degustazione sensoriale delle uve, come ogni anno si potranno gustare le nuove annate delle uve che producono i grandi vini di domani e le grandi novità che vedranno il calice solo nel 2011. A fine degustazione aperitivo con specialità locali.

Domenica 19 settembre: ore 18.00

Ingresso a pagamento

CANTINA SIGNAE

Visita in cantina Venerdì 17 settembre: ore 08.30-12.30/14.30-19.00

Eventi in cantina

COLPETRONE

Degustazione

Assaggi in movimento: visita della cantina e dei vigneti con degustazioni gratuite di Montefalco Rosso e Montefalco Sagrantino.

Venerdì 17/Sabato 18 settembre: ore 14.30-17.00

Ingresso e degustazioni gratuite

Prenotazione obbligatoria

Tel. 0742.99827

colpetrone@saiagricola.it

DI FILIPPO

Degustazione di vini ed uva in vigna

Sabato 18 settembre

FATTORIA COLSANTO

Visita e degustazione in cantina abbinata a prodotti tipici friulani

Mostra Scultura di Arte Contemporanea con presenza dell'artista Paolo Massei in azienda.

Venerdì 17/Sabato 18/Domenica 19 settembre: ore 10.00-18.00

PERTICAIA

Sagrantino e Pecorino

Verranno presentati 5 diversi tipi di formaggio pecorino abbinati al Montefalco Sagrantino di diverse annate.

Venerdì 17 settembre: ore 09.00-12.30/14.30-17.00

Sabato 18/Domenica 19 settembre: ore 11.00-13.00/15.00-17.00

ROCCA DI FABBRI

Presentazione Montefalco Rosso Doc 2007 Riserva

Visita guidata in cantina e degustazione

Venerdì 17 settembre: ore 08.00-12.30/14.30-18.00

Sabato 18 settembre: ore 09.00-12.30/14.30-18.00

SCACCIADIAVOLI

Essenziale

Visite guidate alla cantina e alla vigna e degustazione "Essenziale" alla scoperta degli aromi del vino con l'aiuto del gioco "Le nez du vin" per un'esperienza che coinvolgerà tutti i sensi.

Venerdì 17 settembre: ore 09.30-12.30/14.30-17.30

Visita guidata alla cantina e degustazione

Sabato 18 settembre: ore 09.30-12.30/14.30-17.30

"Tenera la notte..." Spettacolo con musica dal vivo sull'America del proibizionismo, a cura della Compagnia Teatrale "Vocitinte" e del trio musicale "Pylon" e degustazione

Sabato 18 settembre: ore 20.00-23.30 - **Ingresso 15,00€**

Visite guidate alla cantina e degustazione

Domenica 19 settembre: ore 09.30-12.30

Apertura punto vendita

TERRE DE LA CUSTODIA

I colori di Terre de la Custodia

Abbinamento cromatico enogastronomico proposto dalla Cantina Terre de la Custodia con lo chef Massimo Infarinati Abbinamento cromatico tra i vini e i cibi.

Venerdì 17/Sabato 18/Domenica 19 settembre: ore 13.00-18.00

Enologica 31 “l’Estetica del Sagrantino” indaga il rapporto inscindibile che lega da secoli la popolazione di Montefalco e il vino. Questa interazione, nel tempo, ha plasmato la cultura locale e sostanziato l’appartenenza ad una collettività creando un patrimonio di tradizioni, istituzioni e idee che ha fatto di un gruppo di individui qualcosa di unico: un popolo, un mondo.

Nel 2010, anno della biodiversità, Enologica ha intrapreso il percorso tanto arduo quanto necessario del “riconoscimento” e della valutazione dell’unicità della Terra del Sagrantino attraverso due modalità di conoscenza: una incentrata sull’oggetto vino e finalizzata alla ricerca delle sue qualità estetiche mediante un approccio tecnico di degustazione; l’altra volta alla scoperta del vissuto emotivo di piacere e di godimento estetico della sua produzione e fruizione.

L’ESTETICA DEL SAGRANTINO

*un progetto ideato e curato da
Fabiana Curi e Silvia Spacchetti
scenografia Annelie Büchner
produzione video Plasmedia*

Enologica 31 lascia testimonianza di questo approfondimento sull’Estetica attraverso video installazioni ispirate dalla dimensione domestica, pubblica e rituale del Sagrantino e l’Isola del Passito, spazio ludico e meditativo dove si incontrano intelligenza, competenza, impegno e soprattutto amore.



Le degustazioni

DIRETTE DALLA REDAZIONE DI BIBENDA E DUEMILAVINI
IN COLLABORAZIONE CON A.I.S.

Banco d'assaggio dei vini di Montefalco

Complesso di S. Agostino

Le migliori cantine di Montefalco presentano i loro vini

A scuola di vino con l'Intruso

Piazza del Comune

Il Sagrantino di Montefalco sfida il Barbaresco 2006 di Angelo Gaja, il Brunello di Montalcino Schiena d'Asino 2004 di Mastrojanni, il Taurasi Radici 2005 di Mastroberardino, il Barolo Le Rocche del Falletto 2005 di Bruno Giacosa in cinque incontri di "A scuola di vino".

Ingresso € 15

Il colore del vino

Complesso di S. Agostino

Degustazione comparata di tre tipologie di vini bianchi e tre tipologie di vini rossi. Valutazione delle caratteristiche organolettiche attraverso lo studio del colore.

Conduce Daniela Scrobogna

Ingresso libero

Prenotazione obbligatoria per "A scuola di vino":

Associazione Italiana Sommelier Roma: Tel. 39 06.8550941 – Fax 39 06.85305556
aisroma@bibenda.it – www.bibenda.it

Associazione Strada del Sagrantino: Tel. 39 0742.378490 – info@stradadelsagrantino.it

L'Estetica del Sagrantino

APPROFONDIMENTI SUL SAGRANTINO:
DA VINO A OGGETTO DI VALORE

Sagrantino amore mio!

Museo di S. Francesco

Coordina Franco M. Ricci

Amanti e produttori a convegno per la passione, la cultura e la tradizione: il segreto del nostro vino.

L'estetica del Sagrantino

Museo di S. Francesco

Convegno

Coordina Franco M. Ricci

Il colore: Daniela Scrobogna, Sommelier

Il paesaggio: Sergio Bianconcini, Architetto

La filosofia: Nicola Perullo, Docente di Estetica

La viticoltura: Pierpaolo Sirch, Viticoltore

Il vino tra percezione e rappresentazione

Teatro S. Filippo Neri, Chiesa di S. Maria di Piazza, Museo di San Francesco

Video ispirati dalla dimensione domestica, pubblica e rituale del Sagrantino.

L'isola del Passito

LA PASSIONE, LO STUDIO E IL RIGORE S'INCONTRANO NELLO SPAZIO LUDICO E MEDITATIVO DEDICATO AL MONTEFALCO SAGRANTINO PASSITO

Degustazione del Montefalco Sagrantino Passito

A cura del Consorzio Tutela Vini Montefalco

Il gioco degli scacchi

Esibizione dimostrativa tra l'Accademia scacchistica anconetana
l'Accademia internazionale perugina
l'Accademia scacchistica le Due Torri Bologna
una rappresentativa della scuola romana

Scuola del Cioccolato Perugina

in collaborazione con Perugina

Il Sigaro Toscano

Club amici del Toscano

montefalco 31 enologica



I LUOGHI DI ENOLOGICA

1. Banco d'assaggio dei vini di Montefalco
2. L'isola del Passito
3. A scuola di vino
4. Video
5. Video
6. Video, spazio convegni, teatro e concerti

**Adanti**

Voc. Arquata / 06031 Bevagna
Tel. 0742.360295 / Fax 0742.361270
info@cantineadanti.com
www.cantineadanti.com

**Azienda Agricola Tocchi**

Via Poggio Turri, 1 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379287 - 379767
Fax 0742.354463
info@cantinapoggioturri.com
www.cantinapoggioturri.com

**Brogal Vini**

Via degli Olmi, 9 / 06083 Bastia Umbra
Tel. 075.8001501 / Fax 075.8000935
l.broccatelliu@brogalvini.com
www.brogalvini.com

**Cantina Novelli**

Via Molino Capaldini / Loc. Predelle
Casa Naticchia / 06036 Montefalco
Tel. 0744.803301 / Fax 0744.814345
cantina@grupponovelli.it
www.cantinanovelli.it

**Antonelli San Marco**

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

**Azienda Agraria Perticaia**

di Guardigli Guido
Loc. Casale / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379014 - 333.3456753
Fax 0742.371014
guidoguardigli@libero.it
www.perticaia.it

**Cantina Fongoli Soc. Agr. s.s.**

06036 San Marco di Montefalco (Pg)
Tel. 0742.378930 - 0742.379772
Fax 0742.371273
info@fongoli.com
www.fongoli.com

**Cantine San Clemente**

Loc. Polzella / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379164 / Fax 0742.371433
info@cantinasanclemente.it
www.cantinasanclemente.it

**Arnaldo Caprai**

Loc. Torre / 06036 Montefalco
Tel. 0742.378802 / Fax 0742.378422
info@arnaldocaprai.it
www.arnaldocaprai.it

**Azienda Agraria Tiburzi**

Zona Art. Pietrauta / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379864 / Fax 0742.379864
info@tiburzicantine.com
www.tiburzicantine.com

**Cantine Giorgio Lungarotti**

Viale Giorgio Lungarotti, 2
06089 Torgiano
Tel. 075.988661 / Fax 075.9886650
lungarotti@lungarotti.it
www.lungarotti.it

**Cantina Colle Ciocco**

di Spacchetti Lamberto e Eliseo
Via Pietrauta / 06036 Montefalco
Tel. 0742.379859 - 335.5716932
348.8039662 / Fax 0742.379859
info@colleciocco.it
www.colleciocco.it

Le cantine partecipanti al banco d'assaggio



Cesarini Sartori

Loc. Purgatorio / 06035 Gualdo C.
Tel. 0742.99590 / Fax 0742.969462
info@rossobastardo.it
www.rossobastardo.it



Dionigi

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



Scacciadiavoli

Loc. Cantinone, 31 / 06036 Montefalco
Tel. 0742.371210 / Fax 0742.378272
scacciadiavoli@tin.it
www.scacciadiavoli.it



Tenuta Rocca di Fabbri

Loc. Fabbri / 06036 Montefalco
Tel. 0742.399379 / Fax 0742.399199
info@roccadifabbri.com
www.roccadifabbri.com



Colpetrone

Ponte la Mandria 8/1 / Marcellano
06035 Gualdo Cattaneo
Tel. 0742.99827 / Fax 0742.960262
colpetrone@saagricola.it
www.colpetrone.it



Fattoria Colsanto

Loc. Montarone
06031 Bevagna
Tel. e Fax 0742.360412
info@liberovivono.it
www.livono.it



Tenuta Alzatura

Loc. Fratta Alzatura, 108
06036 Montefalco
Tel. 0742.399435 / 0577.54311
Fax 0577.543150
info@tenuta-alzatura.it
www.tenuta-alzatura.it



Terre de' La Custodia

Loc. Palombara / 06035 Gualdo C.
Tel. 0742.92951 / Fax 0742.929595
info@terredelacustodia.it
www.terredelacustodia.it



Di Filippo

Voc. Coversino, 153 / 06033 Cannara
Tel. 0742.731242 / Fax 0742.72310
info@vinidifilippo.com
www.vinidifilippo.com



Milziade Antano Fattoria Colleallodole

Via Colleallodole, 3 / 06031 Bevagna
Tel. 0742.361897 / Fax 0742.361897
info@fattoriacolleallodole.com
www.fattoriacolleallodole.it



Tenuta Castelbuono

Via Castellaccio sn, 06031 Bevagna,
Tel. 0742.361670
Fax 0742.362060
t.castelbuono@cantineferrari.it
www.cantineferrari.it



Terre de' Trinci

Via Fiamenga, 57 / 06034 Foligno
Tel. 0742.320165 / Fax 0742.20386
cantina@terredetrinci.com
www.terredetrinci.com

montefalco 31 enologica

Con il patrocinio di



Con il contributo di



Con la collaborazione di



BIBENDA

DUEMILAVINI



Giambella

emu



TEMPI

media partner

Segreteria organizzativa:

Associazione Strada del Sagrantino, Piazza del Comune, 17 - 06036 Montefalco – Tel. e Fax +39 0742.378490
info@stradadelsagrantino.it – www.stradadelsagrantino.it – www.montefalcodoc.it – www.enologicamontefalco.it