

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**

### **Concerto tra le vigne**

Il Maestro Maurizio Mastrini si esibirà in un concerto tra le vigne di Sagrantino in occasione della presentazione di "Contrario", nuovo vino della cantina Antonelli  
Sabato 18 settembre: ore 18.00

*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 Turrta 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 Bellaue 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**

### **"Grape Tasting"**

Tecnica utilizzata per definire l'epoca di maturazione delle uve.

Il percorso consiste nel degustare gli acini di uva secondo il metodo Delteil. Il consumatore tramite la degustazione sensoriale, sarà in grado di individuare partendo dal vitigno di origine, le caratteristiche del vino che verrà.

Domenica 19 settembre: ore 18.00

### **Il Convivio delle Uve**

Immersi nella magica atmosfera delle prime giornate autunnali, Cantina Novelli vi aspetta per degustare un insolito menù a cura dello chef Fabio Ferretti, dove gli acini di uva e i prodotti di

*Eventi in cantina*



stagione si fonderanno per dare vita ad un percorso sensoriale nuovo ed affascinante.

Domenica 19 settembre: dalle ore 12,30

*Prezzo € 30,00*

Prenotazione è obbligatoria per il pranzo mentre è consigliata per il grape Tasting del pomeriggio

*Prenotazione* Tel. 340.2165.222

*oppure via mail a* [accoglienza@cantinanovelli.it](mailto:accoglienza@cantinanovelli.it)

*Info* [www.cantinanovelli.it](http://www.cantinanovelli.it)

## **CANTINA SIGNAE**

**Visita in cantina**

Venerdì 17 settembre: ore 08.30-12.30/14.30-19.00

## **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](mailto: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

*Eventi in cantina*

*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.broccatelli@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 Agricola 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

**Cantina 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 Agricola 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@libero.it  
www.livon.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



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