Movimento Turismo del Vino Umbria

48 CANTINE DEL MOVIMENTO TURISMO DEL VINO UMBRIA SI PREPARANO A FESTEGGIARE I 30 ANNI DI CANTINE APERTE IL 28 E 29 MAGGIO

Un'edizione che punta sempre di più all'enoturismo di qualità con degustazioni guidate, abbinamenti Food&Wine e diverse iniziative di conoscenza, divertimento e relax su prenotazione.

Giovanni Dubini (Presidente MTV Umbria): "Consapevolezza, condivisione e moderazione sono le parole chiave dei nostri eventi"

Dopo l'appuntamento primaverile più amato dagli enonauti, per tutta l'estate degustazioni, visite e gusto in cantina anche con Vigneti Aperti.
Tornano, quindi, tutti gli altri eventi firmati MTV: Calici di Stelle ad agosto, Cantine Aperte in Vendemmia a settembre, Cantine Aperte a San Martino a novembre e, infine, Cantine Aperte a Natale a chiudere l'anno

Finita l'emergenza sanitaria si torna in presenza con tanta voglia di essere di nuovo insieme e di condividere ancora la convivialità che è tipica delle nostre terre. Il **Movimento Turismo del Vino dell'Umbria** si prepara, dunque, a **un 2022 all'insegna dell'enoturismo**, con tanti eventi in cantina a partire proprio dalla prossima edizione di **Cantine Aperte, il 28 e 29 maggio, in 48 cantine di tutta la regione.**
"*Finalmente, dopo due anni, siamo tornati a organizzare momenti di incontro e approfondimento dedicati al vino umbro con maggiore serenità sia per i nostri ospiti, che potranno godere come in passato dell'accoglienza delle nostre cantine, sia per noi produttori, a cui è mancato il poter raccontare il nostro lavoro, il nostro vino, mostrare dove nasce e quanta passione ci mettiamo in ogni bottiglia*. -spiega il **Presidente MTV Umbria, Giovanni Dubini**- *Come Movimento Turismo del Vino Umbria intendiamo rispondere a queste esigenze puntando sull'organizzazione di diversi appuntamenti in cantina nel corso dell'anno che possano contribuire alla valorizzazione dell'Umbria come terra autentica, dove tradizione e innovazione convivono, una terra in cui è facile sentirsi bene e ritrovare quel piacere di condividere che è anche uno degli aspetti più caratteristici della nostra produzione enologica*. *L'obiettivo* -ha aggiunto- *è quello di aumentare, attraverso la conoscenza diretta e la condivisione del nostro lavoro, la consapevolezza dell'enoturista e dell'appassionato di vino rispetto a tutto ciò che c'è dentro una bottiglia, favorendo così un approccio moderato al bere, attento anche alla salute*. *Tutti gli eventi MTV* -ha concluso Dubini- *puntano a questo, da sempre, e la crescita esponenziale dell'enoturismo in questi anni, nonché l'evoluzione dell'approccio al vino a cui abbiamo assistito ha dimostrato che la strada del mostrare per far capire e apprezzare al meglio è stata ed è quella giusta*."

GLI EVENTI 2022: CANTINE APERTE - Il primo appuntamento è quello con **Cantine Aperte**, la kermesse più amata dagli enoappassionati, che **festeggia il 30esimo anniversario il prossimo 28 e 29 maggio**. Come ogni anno, le cantine MTV dell'Umbria apriranno le proprie porte nell'ultimo fine settimana di maggio per **visite alle cantine e ai vigneti, degustazioni guidate e banchi di assaggio, pranzi e cene col vignaiolo, speciali abbinamenti con i prodotti del territorio e le piacevoli animazioni** che permetteranno ai visitatori grandi e piccoli di vivere momenti di relax e gusto, all'aria aperta, immersi nella natura.

Movimento Turismo del Vino
Umbria

Cantine Aperte in Umbria sarà, dunque, l'occasione non solo per conoscere e apprezzare il vino umbro e l'impegno dei tanti produttori locali, ma anche per riflettere su alcune tematiche di attualità per il settore, tra cui il **bere consapevole,** la **sostenibilità** e la **solidarietà**. MTV Umbria ha, ormai da anni, puntato sulla diffusione di una vera e propria cultura del vino attraverso programmi di approfondimento ed eventi su prenotazione, che favoriscano un approccio più attento al bere. Non a caso, il Movimento Turismo del Vino, in collaborazione con UIV Unione Italiana Vini, è membro dell'associazione Wine in Moderation, programma lanciato nel 2008 dal settore vinicolo europeo per dare prova di responsabilità sociale. Ha, inoltre, bandito l'uso di plastiche e favorito la promozione di pratiche di riciclo e riuso in cantina e a casa. Infine, anche per il 2022 **conferma la partnership con AIRC - Associazione Italiana Ricerca contro il Cancro Umbria**, a cui sono devoluti i fondi della vendita del calice di Cantine Aperte, a favore della ricerca scientifica contro le patologie oncologiche.
Quest'anno, poi, grazie alla collaborazione con MTV Italia, le Cantine Aperte dell'Umbria ospiteranno **wineinfluencer** che contribuiranno a dare visibilità alle tante iniziative realizzate e al territorio regionale.

VIGNETI APERTI - Dopo Cantine Aperte, la possibilità di visitare le cantine dell'Umbria e di assaporare le eccellenze del territorio regionale prosegue con **Vigneti Aperti. Per tutta l'estate, nei weekend, saranno organizzate iniziative alla scoperta del vino umbro e dei suoi luoghi di produzione.** Un'opportunità per promuovere e arricchire la vacanza in Umbria.

GLI ALTRI EVENTI MTV 2022 - Naturalmente, sono confermati anche tutti gli altri appuntamenti firmati Movimento Turismo del Vino, che tornano nel corso dell'anno per dare agli winelowers l'occasione di conoscere e apprezzare il mondo del vino umbro in ogni stagione. **Dal 20 luglio al 19 agosto** via agli appuntamenti di **Calici di Stelle**, in collaborazione con le Città del Vino; quindi, **nei mesi di settembre e ottobre**, spazio alla raccolta dell'uva con **Cantine Aperte in Vendemmia**, con tante iniziative per gli adulti ma anche per i più piccoli. A seguire, **dal 5 al 13 novembre**, saranno le **Cantine Aperte a San Martino** a ospitare gli enoturisti, desiderosi di assaporare il vino nuovo e il Novello, per chiudere poi con **Cantine Aperte a Natale, a dicembre**, imperdibile occasione per fare regali senza dubbio apprezzati.

Ufficio Stampa MTV Umbria
Maria Luisa Lucchesi marialuisa.lucchesi@vgcomunicazione.it | M. 328 0368578

ELENCO CANTINE PARTECIPANTI
(In ordine alfabetico)

ANTONELLI SAN MARCO
Loc. San Marco, 60 - Montefalco
Tel. 0742/379158
www.antonellisanmarco.it; info@antonellisanmarco.it
Sabato 28 e domenica 29 maggio, la cantina Antonelli resterà aperta dalle 9,30 alle 18 per la visita guidata della cantina, seguita dalla degustazione di tre vini: Montefalco Grechetto doc, Montefalco Rosso doc e Montefalco Sagrantino docg (Costo 10 euro e prenotazione obbligatoria).
La cantina aderisce al circuito delle cantine che, in sinergia con AIRC, propongono la vendita dei calici per contribuire alla ricerca sul cancro. Il costo del calice è di €7,50 e include una degustazione aggiuntiva. Sarà inoltre possibile acquistare panini con salumi o porchetta e insalate di farro e ceci.

BALDASSARRI
Str. Luciano Baldassarri, 1 - Collazzone
Tel. 075/8707299
www.cantinabaldassarri.it; info@cantinabaldassarri.it

G.B. BENNICELLI
Strada di Solfagnano Coltavolino, 1 - Perugia
Tel. 328/8396440
www.gbbennicelli.it - abennicellipasqualis@gmail.com

BLASI CANTINE
Loc. San Benedetto via Case Sparse - Umbertide
Tel. 366/1428973 - 339/8697891
www.cantineblasi.it - info@cantineblasi.it

BRIZIARELLI
Via Colle Allodole 10, Bevagna
Tel. 0742 360036
www.cantinebriziarelli.it; eventi@cantinebriziarelli.it

CAPRAI
Loc. Torre - Montefalco
Tel. 0742/378802 - 378523
www.arnaldocaprai.it; info@arnaldocaprai.it
Per le giornate di Cantine Aperte la Arnaldo Caprai organizza visite della Cantina con degustazione su prenotazione. Queste le proposte:
Tour & Tasting
Visita della cantina e degustazione guidata delle annate correnti delle etichette più rappresentative e dell'olio EVO di produzione propria. La visita si svolge in gruppo con altri visitatori (Costo a persona: 15.00 €)
T**our&Food**
Visita della cantina e degustazione guidata delle annate correnti delle etichette più rappresentative e dell'olio EVO in abbinamento ad una piccola selezione di prodotti tipici. La visita si svolge in gruppo con altri visitatori (Costo a persona: 20.00 €)
Per questi due pacchetti la degustazione è guidata ma informale. Il tutto ha la durata di circa un'ora e mezza. Prenotazione obbligatoria per entrambe le esperienze.

Per chi è in cerca di tranquillità e vuole fare un'esperienza completa ed esclusiva nel mondo Arnaldo Caprai ci sarà la possibilità di scegliere tra diverse attività in cui uno degli Wine Educator Caprai sarà a totale disposizione dei visitatori per accompagnarl nella visita in cantina e nella degustazione di tutte le etichette più prestigiose, insieme a una selezione di prodotti locali e all'olio d'oliva Evo di produzione propria. La degustazione è seduta e guidata ed effettuata in gruppo di persone limitate.

Exclusive tour & Tasting

La degustazione si terrà in una sala o terrazza adiacente all'enoteca dedicata ai visitatori

Gruppo massimo di 6 persone.
Vini in degustazione:
Grecante Colli Martani Grechetto DOC
Cuvée Secrète Umbria Bianco IGT
Montefalco Rosso DOC
Montefalco Rosso Riserva DOC
Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG
25 Anni Montefalco Sagrantino DOCG
Durata dell'esperienza: dalle 2.00 alle 3.00 h
Costo 70 euro a persona
Prenotazione obbligatoria

M**ontefalco Vibes**

La degustazione si terrà in una delle sale o terrazze Monte della Torre; uno spazio esclusivo all'interno della tenuta Arnaldo Caprai.

Gruppo massimo di 6 persone massimo
Vini in degustazione:
Grecante Colli Martani Grechetto DOC
Montefalco Rosso DOC
Montefalco Rosso Riserva DOC
Visita della Cantina Inclusa
Durata esperienza: dalle 2.00 alle 3.00 h
Costo 50.00 euro a persona
Prenotazione obbligatoria

S**agrantino Experience**

La degustazione si terrà in una delle sale o terrazze Monte della Torre; uno spazio esclusivo all'interno della tenuta Arnaldo Caprai.

Un vino a scelta tra Grecante Colli Martani Grechetto DOC - Montefalco Rosso DOC - Montefalco Rosso Riserva DOC a seguire
Collepiano Montefalco Sagrantino DOCG
Valdimaggio Montefalco Sagrantino DOCG
25 Anni Montefalco Sagrantino DOCG
Gruppo di 6 persone massimo
Durata esperienza: dalle 2.00 alle 3.00 h
Costo 100.00 euro a persona
Prenotazione obbligatoria

Signature Collection

La degustazione si terrà in una delle sale o terrazze Monte della Torre; uno spazio esclusivo all'interno della tenuta Arnaldo Caprai

Vini in degustazione:
Cuvée Secrète Umbria Bianco IGT
Montefalco Rosso Riserva DOC
Malcompare Umbria Pinot Nero IGT
Belcompare Umbria Merlot IGT
25 Anni Montefalco Sagrantino DOCG
Visita e Degustazione Privata

Durata esperienza: tempo illimitato
Costo 165.00 euro a persona
Prenotazione obbligatoria

AZ. AGR. CARINI
Str. del Tegolaro, 2 - Colle Umberto, Perugia
Tel. 348/3994939 - 075/6059495
www.agrariacarini.it - info@agrariacarini.it
Il programma della cantina per sabato 28 e domenica 29 maggio prevede l'apertura del Wine shop dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 20 e, a partire dalle 19,30, le "Degustazioni del weekend", con i prodotti dell'azienda agraria nella veranda esterna. In particolare vino in abbinamento a salumi di cinta senese, formaggi di pecora, fagiolina del Trasimeno all'olio e.v.o. bio con torta al testo fatta in casa (tipologia di degustazione da scegliere la serata stessa).

CASTELLO DELLA SALA
Località Sala, 050125 Ficulle (Tr)
Tel. 0763 86051
www.antinori.it; castellodellasala@antinori.it
Appuntamento al Castello della Sala domenica 29 maggio dalle 10,00 alle 18,00 per degustazione e visita della cantina (durata 1 ora). Ingressi contingentati, a pagamento.

CASTELLO DI CORBARA
Loc. Corbara, 7 - Orvieto
Tel. 0763/304035
www.castellodicorbara.it - info@castellodicorbara.it
m.graziani@castellodicorbara.it - commerciale@castellodicorbara.it

CASTELLO DI MAGIONE
Via Cavalieri di Malta, 31, 06063 Magione PG
Tel. 075 843547
www.sagrivit.iy; segreteria@sagrivit.it

CASTELLO DI MONTEGIOVE
Via Beata Angelina, 1, 05010 Montegiove (TR)
Tel. 0763 837473
www.castellomontegiove.com; marta.massoli@castellomontegiove.com; info@castellomontegiove.com
La cantina resterà aperta per l'intera giornata di domenica 29 maggio per visite guidate alla cantina nei seguenti orari: 11 - 13 - 15 - 17 e degustazioni di vini (Costo € 10 per 3 calici di vino a scelta). All'interno del castello saranno acquistabili durante tutta la giornata diversi "street food" (carne alla brace con insalata, panino con porchetta, tagliere di formaggi). Gradita la prenotazione.

CASTELLO DI MONTEVIBIANO VECCHIO
Bocca di Rigo, 10 Loc. Mercatello - Marsciano
Tel. 340/2184122
www.montevibiano.it; tour@montevibiano.it

CHIORRI
Via Todi, 98 - Perugia
Tel. 075/607141 - 339/1885087
www.chiorri.it; info@chiorri.it
Sabato 28 maggio la cantina riapre le porte per la Cena con il Vignaiolo e una grande degustazione di vini Chiorri, nuove e vecchie annate, con abbinamento piatti tipici umbri. Cena sotto le stelle con

piacevole accompagnamento musicale (Prezzo € 35,00 a persona, posti limitati, prenotazione obbligatoria)
Domenica 29 apertura dalle 11 alle 20 per accogliere tutti coloro che vogliono ritrovare il gusto di una giornata all ’aria aperta, accompagnata da un buon bicchiere di vino Chiorri e scandita dal ritmo della musica dal vivo.
Il programma prevede pranzo su prenotazione, da degustare in vigna o nello splendido terrazzo che affaccia sulla valle umbra, quindi, tutto il giorno possibilità di degustare vini in abbinamento con piatti cucinati dalle cuoche di campagna, intrattenimento per bambini, concerti dal vivo di musica jazz e rock, degustazione di cioccolato, mostra d ’arte, esposizione di ceramiche artistiche di Deruta, ma soprattutto tanta voglia di stare insieme. Gradita la prenotazione.

DI FILIPPO
Voc. Conversino, 153 - Cannara
Tel. 0742/731242 - 389/8728282 (anche Whatsapp)
www.vinidifilippo.com; info@vinidifilippo.com
Appuntamento sabato 28 maggio con A Tavola col Vignaiolo per un’esperienza nelle vigne Di Filippo, dove la biodiversità è ricchezza da gustare a tavola in piena convivialità. Dalle 17,30 alle 19,30 corso delle erbette spontanee in vigna a cura del Prof. Luciano Loschi, e raccolta delle erbe, quindi aperitivo e alle 20,30 A Tavola con “l’Ampelonauta” con la collaborazione di 4Grapes Marta Soccolini Accademia Delle Erbe Spontanee. Il menù prevede strapazzata alle erette spontanee e crostino con pesto di aglio orsino, mezze maniche con funghi carboncelli, boccioli e foglie crude di aglio orsino, Oca arrosto con aromi del Subastò e contorno di misticanza ed erette saltate, Semifreddo alla menta e melissa, in abbinamento a quattro vini della cantina. Costo 40 euro/persona. Prenotazione obbligatoria.

DIONIGI
Via Madonna della Pia, 44 - Bevagna
Tel. 333/8649171 - 347/8289016
www.cantinadionigi.it - info@cantinadionigi.it

DUCA DELLA CORGNA
Via Roma 236, 06061 Castiglione del Lago
Tel. 075-9652493
www.ducadellacorgna.it; info@ducadellacorgna.it; presidente@ducadellacorgna.it

ERALDO DENTICI
Frazione Casale, Località Rialto - Casale, 06036 Montefalco
Tel. 0742 622808
www.eraldodentici.com; info@eraldodentici.com

FATTORIA COLLEALLODOLE
Via Colle Allodole, 3 - Bevagna
Tel. 0742 361897/335 8342207
www.fattoriacolleallodole.it - info@fattoriacolleallodole.it
In occasione di Cantine Aperte, la cantina Milziade Untano Fattoria Colleallodole aspetta i turisti del vino domenica 29 maggio per trascorrere una giornata all'insegna dell'allegria e del vino prodotto da Francesco Antano, delle delizie del migliore streetfood regionale e della musica live di Marco Palazzoni Dj che farà ballare fino a sera. Non è necessaria la prenotazione, ingresso libero.

FATTORIA DI MONTICELLO
Voc. Ponetro, 66 - Fraz. Ripalvella (San Venanzo)
Tel. 075/8749606 - 345/2550509 (anche Whatsapp)

www.fattoriadimonticello.it - cantina@fattoriadimonticello.it
Sabato 28 e domenica 29 maggio Cantine Aperte alla Fattoria di Monticello è visite alla cantina e degustazioni guidate di vino e prodotti del territorio, ma anche aperitivi e musica live con Gianluca Carnvali, in giardino (un calice di vino e un tagliere misto di prodotti locali 15,00 euro). Sabato 28, imperdibile la cena "A Tavola col Vignaiolo), durante la quale La Linea Gialla Teatro accompagnerà gli ospiti con il reading "Homo bibens homo ridenv", un viaggio alla scoperta dell'importanza del vino nella storia dell'essere umano.
Posti limitati, necessaria la prenotazione. Il menù prevede aperitivo di benvenuto con Giacchio Umbria Bianco IGT 2021, Crostone di formaggio filante e pere caramellate in abbinamento a Marièl Pinot Grigio Umbria IGT 2021, Nidi di rondine con salsiccia, fiori di zucca e provola (Ginestrello Grechetto Umbria IGT 2021), Spezzatino di maiale all'arancia e mandorle con cestino di patate croccanti (Baciavento Umbria Rosso IGT 2019) e, infine, Cheesecake ai mirtilli con Mi'Chicco Bianco Passito Umbria IGT 2019 (costo 45 euro/pax, solo su prenotazione).
Domenica 29 maggio, ancora visite in cantina e diverse proposte di degustazioni guidate in abbinamento ai prodotti del territorio, dalle 15 alle 19, su prenotazione

GORETTI
Via del Pino, 4 - Pila (Perugia)
Tel. 075/607313
www.vinigoretti.com; goretti@vinigoretti.com
Domenica 29 Maggio dalle 10:00 alle 18:00 tutti gli ospiti della cantina Goretti avranno la possibilità di degustare i vini delle produzioni di Perugia e di Montefalco, oltre alle tante attività di intrattenimento proposte e a musica dal vivo.
All'interno della Torre del XII sec., degustazioni guidate della selezione dei vini più rappresentativi (ore 11:00-12:00 e 13:00-14:00), oltre alla esclusiva verticale di annate de L'Arringatore (ore 15:00-16:00 -posti limitati, su prenotazione)
Non mancheranno tipicità della gastronomia umbra, taglieri, porchetta e pizza gourmet per un picnic sul parco o in vigna e l'insolito gelato al vino, al gusto de L'Arringatore e Grechetto, ma anche Miele e cioccolato prodotto da Mastro Cianuri.
Per i nostri ospiti più piccoli passeggiata in pony nel parco e divertenti giochi con il trampoliere. Una delle sale della torre ospiterà anche la mostra fotografica di Adam Victor a tema vino, alla presenza dell'autore, mentre, nel parco, sarà possibile ammirare i Vinarelli di Marta Betti.
Alle ore 18:00 la festa cambia mood con DJ Ami Suami per un aperitivo in vino!
L'esperienza unica del giro in elicottero sarà possibile anche questo'anno, partendo dall'Eli-superficie Goretti per ammirare le colline della Doc Colli Perugini e l'Umbria da un'emozionante prospettiva!
Per prenotazioni:
Degustazione selezione vini Goretti: https://www.vinigoretti.com/esperienze/...
Degustazione verticale L'Arringatore: https://www.vinigoretti.com/esperienze/...

LA FONTE DI BEVAGNA
Via le case, 11 - Bevagna
Tel. 393/0222229 - 340/2560402 - 347/2349165
www.lafontedibevagna.it - info@lafontedibevagna.it
In occasione di Cantine Aperte, sabato 28 maggio, la cantina sarà aperta dalle 10:00 fino alle 19:00 per degustazione delle nuove annate di vino e panini alla porchetta (Costo 15€). Dalle ore 19:00 "A Tavola con il Vignaiolo", cena degustazione con il produttore di cinta senese dell'Azienda Agricola "Le Terre di mezze" di Ferentillo in abbinamento guidato ai vini della cantina. Costo della serata 30€ (posti limitati - prenotazione obbligatoria).
Domenica 29 maggio, apertura dalle ore 10:00 fino alle 20:00 per degustazione delle nuove annate di vino e panini alla porchetta (Costo 15€).

In cantina si potrà acquistare il bicchiere della ricerca AIRC a un costo di 7,50€, ricevendo una piccola sorpresa.

LA VENERANDA
Loc. Montepennino - Montefalco
Tel. 0742/951630 - 349/2777960
www.laveneranda.com - info@laveneranda.com
In occasione diCantine Aperte 2022, sabato 28 e domenica 29 maggiola cantina propone le seguenti attività: visita guidata in cantina, visita libera ai vigneti e degustazione vini, anche in abbinamento a menù a base di prodotti tipici del luogo. La giornata sarà allietata da musica dal vivo. Sarà possibile svolgere le sopra indicate attività dalle ore 11:00 alle ore 20:00.

LE CIMATE
Via Cecapecore, 41 - Montefalco
Tel. 0742/261771 - 349/5883588
www.lecimate.it; info@lecimate.it; marketing@lecimate.it
Sabato 28 Maggio come da tradizione, alla cantina Le Cimate torna "A tavola col Vignaiolo", una serata unica durante la quale degustare i sapori autentici della cucina umbra in abbinamento ai vini Le Cimate, illustrati e raccontati dal vignaiolo Paolo Bartoloni.
Alle 19,30 Tour della cantina, quindi Cena a cura del Ristorante Il Buongustaio in sala degustazione alle ore 20.00 e musica dal vivo.
Il menù della serata prevede: Vellutata di Ceci Neri con crostino di Olio EVO "Le Cimate", Fagottino di zucchine e Taleggio DOP (Trebbiano Spoletino DOC), Strangozzi Umbri ai Profumi dell'orto (Saudade, Rosato di Sagrantino) e Risotto al Sagrantino "Le Cimate" (Montefalco Rosso DOC), Prosciutto di maialino da latte al finocchietto selvatico (Montefalco Sagrantino DOCG 2015), Panna cotta con Crema di Nocciole "Le Cimate" (Trebbiano Spoletino Passito DOC "Meliade"). Costo della serata 45€ (Prenotazione obbligatoria)
Prenotazioni anche direttamente al link https://docs.google.com/.../1M1GqS6h5zFk.../edit
Domenica 29 Maggio ingresso senza prenotazione, fino ad esaurimento posti. Costo degustazione vini €5,00, Aragon e Montefalco Rosso DOC. Sarà obbligatorio l'acquisto del bicchiere AIRC al prezzo di 7,50€ che comprende una degustazione. Presenza del caratteristico Food Truck con prodotti tipici. Per l'intera giornata sarà possibile effettuare visite in cantina ogni ora e per chi lo desidera pranzo con Pic Nic (solo su prenotazione) con menù completo di acqua e vino al costo di 25 euro.

LEONUCCI STEFANO
40 Vocabolo Cimermini, Massa Martana
Tel. 338 825 7558

LUNGAROTTI
Viale Giorgio Lungarotti - Torgiano
Tel. 075/9886649 - 0742/378868
www.lungarotti.it - enoteca@lungarotti.it

LUNGAROTTI MONTEFALCO
Località Turrita - Montefalco
www.lungarotti.it - enoteca@lungarotti.it

MADONNA DEL LATTE
Loc. Sugano, 11 - Orvieto
www.madonnadellatte.it; info@madonnadellatte.it

MADREVITE

Via Ciabano, 36/2 Loc.Vaiano - Castiglione del Lago
Tel. 075/9527220 - 347/0046160
www.madrevite.com; info@madrevite.com
Per entrambe le giornate di Cantine Aperte, nell'ultimo weekend di maggio, la cantina Madrevite propone il tradizionale Picnicco, Cantine Aperte Special Edition, con apertura dalle 16 alle 23 sia sabato 28 che domenica 29 maggio.

MEVANTE
Via Madonna della Neve, 1, 06031 Bevagna PG
Tel.:349 805 7501
www.agricolamevante.com - info@agricolamevante.com

NERI
Loc. Bardano, 28 - Orvieto
www.neri-vini.it; info@neri-vini.it
Tel. 0763/316196 - 398/33313844
In occasione di Cantine Aperte sia sabato 28 che domenica 29 maggio la cantina Neri propone speciali percorsi di degustazione, solo su prenotazione e con posto riservato. Sarà un'occasione per visitare la cantina e assaporare i vini di produzione in abbinamento ai piatti del territorio e ai prodotti tipici. Apertura dalle 10 alle 18 in entrambe le giornate.

PALAZZONE
Loc. Rocca Ripesena - Orvieto
Tel. 0763/344921
www.locandapalazzone.com; info@locandapalazzone.com
In occasione di Cantine Aperte, Sabato 28 maggio a partire dalle ore 20, la Locanda Palazzone – ospiterà la cena A Tavola col Vignaiolo, con i 5 vini simbolo di Palazzone accompagnati da altrettanti piatti della tradizione. Il menù prevede: Crostino con patè umbro di fegatini e fiori di zucca, Parmigiana di melanzane in cocotte, Maltagliati, fave del nostro orto e sella di San Venanzo croccante, Rollè di faraona con agretti del nostro orto e il proprio fondo, Cheesecake di formaggio erborinato con riduzione di Muffa Nobile (Costo € 50 per persona). Posti limitati, prenotazione obbligatoria al 370-1091749 / 371-4303039 / tasting@palazzone.com
Domenica 29 maggio, con orario 10,30 – 12,30/15,30 – 17,30 visita guidata della cantina e assaggio di 3 Vini Palazzone (Costo € 10 per persona). A conferma della prenotazione verrà inviato un codice ordine da esibire all'ingresso per accedere alla degustazione. È consentito acquistare fino ad un massimo di 6 ingressi per prenotazione.
Nella giornata di domenica il calice sarà fornito da AIRC con una donazione di € 7,50 che permetterà un ulteriore assaggio, oltre a contribuire alla ricerca contro il cancro.
Sempre domenica, la Locanda Palazzone ripropone il Pranzo con il Vignaiolo, con il medesimo menù e costo del sabato sera. Anche in questo caso è obbligatoria la prenotazione.

PERTICAIA
Loc. Casale - Montefalco
Tel. 0742/379014
www.perticaia.it - info@perticaia.it
Le porte della cantina saranno aperte con accesso libero sabato 28 maggio dalle ore 10:00 alle 19:00 per degustare insieme le annate correnti delle etichette Perticaia. Non mancheranno panini, tipicità del territorio e ghiottoneria varia insieme a musica di sottofondo che accompagnerà gli ospiti per tutta la giornata.
A orari prestabiliti, verranno svolte visite e degustazioni in terrazza dei 3 vini più rappresentativi della cantina, insieme a una selezione di prodotti locali, esclusivamente su prenotazione. La durata sarà di un'ora e il costo è di 20 € a persona. Anche per la giornata di domenica 29 maggio, apertura dalle 10:00 alle 19:00 per degustazioni di vino e la possibilità di trascorrere una giornata tra natura e

gusto, su prenotazione. Dalle ore 14:00 e fino a chiusura, dj set e musica live con i Sex Mutants Rock Band per un pomeriggio di indimenticabile divertimento.

PLANI ARCHE
Strada Fontenuovo Piano Tevere, 7 - Perugia
335 638 9537 - 347/2950322
elena.planiarche@gmail.com
Sabato 28 maggio " A Cena con il Vignaiolo". Dalle ore 19 visita della cantina e alle 20 cena con abbinamento dei vini della cantina. Solo su prenotazione. Domenica 29 maggio, dalle 10 alle 18, degustazione gratuita dei vini Plani Arche e della cantina di proprietà sul delta del Danubio, La Sapata. Tour in carrozza con i cavalli. Prenotazione per tour obbligatoria.
Durante tutto il giorno, sarà possibile degustare su prenotaizone un tagliere di prodotti umbri e del delta del Danubio, e arrosticini da abbinare ai vini.

ROCCAFIORE
Vocabolo Collina 110/A Località Chioano 06059 Todi (PG)
075 8942416
www.roccafiore.it; info@roccafiore.it; natalia@cantinaroccafiore.it; natalia@roccafiorewines.comSabato 28 maggio torna la tradizionale Cena del vignaiolo, la cena/evento con intrattenimento del gruppo folkloristico i Briganti de la Fratta, e a seguire DJ set. (Costo € 40/pax).
Domenica 29 maggio, visite e degustazioni dalle 10.00 alle 19.00 con la caccia al tesoro in vigna. Calici in collaborazione con Airc.

SAIO
Via Campiglione, 94/A - Assisi
Tel. 335/8374784 - 338 2304328
www.saioassisi.it; info@saioassisi.it
Pranzo Pic nic in vigna, degustazioni, divertimento per tutta la famiglia, circondati dalla bellezza della natura…toccando Assisi con un dito! Questo è Cantine Aperte alla cantina Saio di Assisi:
Pic nic nel Vigneto di Assisi
Due turni di arrivo: alle 11.30 e alle 13.30
Accoglienza e benvenuto presso la sala degustazione e inizio della passeggiata libera in vigna, seguendo le bacheche informative alla scoperta del vino e della viticoltura con una vista unica su Assisi e la basilica di San Francesco. Il percorso è adatto a qualsiasi età.
Pic nic in Vigna
A seguire, nel punto più panoramico della tenuta, tra olivi, vigneti e querce secolari, all'ombra della veranda, un bucolico Pic Nic in Vigna a base di prodotti tipici e dei vini della cantina.
Il pranzo comprende: 1 bottiglia a coppia, a scelta tra 4 etichette, Pane tipico umbro Olio extravergine d'oliva SAIO, Pecorino artigianale e Caciotta artigianale al tartufo nero, Torta al testo artigianale, Salumi tipici umbri artigianali, Porchetta di Costano, Dolcetti della tradizione umbra, Acqua minerale.
Prezzo € 30,00 a persona (Bambini > 6 anni € 17,00, Bambini < 6 anni gratis - Variazioni per veeatariani e vegani gluten free su richiesta).
Posti limitati. E 'necessaria la prenotazione: Agnese e Irene 335 8374784 / 338 2304328
info@saioassisi.it
Merenda della Tradizione
Dalle 11.30 alle 18.30 per tutti coloro che vorranno godersi una giornata all'aria aperta nel Vigneto di Assisi in tutta libertà, Porchetta & Vino, il panino con l'autentica Porchetta di Costano e un calice di vino a scelta (Costo € 7,00).
Trekking tra le Vigne

Dalle 10.30 alle 18.30 passeggiata nella natura alla scoperta del mondo del vino e della viticoltura, ammirando le bellezze artistiche di Assisi e Santa Maria degli Angeli da un punto di vista tutto nuovo e spettacolare. Il percorso è molto agevole e adatto a tutte le età.

Area Giochi "Bimbi in Vigna"

Sarà allestita un'area giochi per giocare in piena libertà e all'aria aperta, mentre mamma e papà potranno godersi un momento di meritato relax! (Area non sorvegliata ma adiacente agli spazi adibiti alle degustazioni).

SASSO DEI LUPI

Via C. Faina, 18 - Marsciano
Tel. 320/6651752
www.sassodeilupi.it - info@sassodeilupi.it
La Cantina Sasso dei Lupi resterà aperta sabato 28 maggio con orario continuato dalle 10 alle 21 per far degustare i nuovi vini con aperitivi, stuzzichini, sfiziosità e musica in veranda.
Per info: Messenger o +39 320 665 1752

SCACCIADIAVOLI

Loc. Cantinone, 31 - Montefalco
Tel. 0742/371210
www.scacciadiavoli.it; info@scacciadiavoli.it; visits@scacciadiavoli.it
Domenica 29 maggio Cantine Aperte da Scacciadiavoli resterà aperta dalle 10 alle 19 solo su prenotazione, anche online all'indirizzo https://www.diyticket.it/.../Fiere/7746/cantine-aperte-2022 o al telefono chiamando lo 06 0406 (anche Whatsapp) con pagamento nei punto Mooney. (Costo del biglietto 10 euro con 2 consumazioni). Per chi lo desidera sarà possibile acquistare il calice AIRC con una degustazione extra e sostenere la lotta contro il cancro.
Il programma prevede visite guidate ogni 30 minuti e accompagnamento musicale live, dalle 11 alle 13 e dalle 15 alle 17. Per l'intera giornata saranno aperti banchi di assaggio dei vini della cantina e di piatti tipici, panini, primi piatti e zuppe. Alle 12 e alle 15 due verticali di Sagrantino dalla botte alla bottiglia (2021, 2020, 2019, 2018 e 2015). Costo 10 euro/pax.

SEMONTE

Loc. Semente, Gubbio
Tel. 339 2310462
www.vinisemonte.com; info@vinisemonte.com

SPORTOLETTI

Via Lombardia, 1 Spello
Tel. 0742/651461
www.sportoletti.com; info@sportoletti.com

TENUTA CASTELBUONO

Voc. Castelbuono, 9 Loc. Cantalupo - Bevagna
Tel. 0742/361670
www.tenutelunelli.it; carapace@tenutelunelli.it

TENUTA VITALONGA

Strada Montiano, 8 - Ficulle
Tel. 331/3388408 - +39 0763 836722
www.vitalonga.it; info@vitalonga.it; prenotazioni@vitalonga.it
Sabato 28 e domenica 29 maggio la 30esima edizione di Cantine Aperte alla Tenuta Vitalonga propone un programma tutto da gustare, con un weekend all'insegna del buon bere, del relax e divertimento.

Sabato 28, la Cena degustazione "A tavola col Vignaiolo" con un ricco menù di 4 portate in abbinamento ad altrettanti vini della Cantina.
Live Music by Diadema acoustic duo. Domenica 29, alle ore 12.00, apertura del Ristorante ancora una volta con Live Music by Diadema acoustic duo. Dalle 14.30 in poi, apertura e mescita dei vini in degustazione, con tour della cantina (su prenotazione).

TERRE DE LA CUSTODIA
Via Palombara - Gualdo Cattaneo
Tel. 0742/929586
www.terredelacustodia.com; info@terredelacustodia.com

TERRE DE TRINCI
Via Fiamenga, 57 - Foligno
Tel. 0742/320165
www.terredetrinci.com; cantina@terredetrinci.com
In occasione di Cantine Aperte 30, Terre de Trinci resterà aperta domenica 29 maggio dalle 10:00 alle 20:00 per visite guidate alla storica cantina ogni ora, degustazioni delle nuove annate anche in abbinamento a panini e primi piatti. L'intera giornata sarà accompagnata da musica live.

TERRE MARGARITELLI
Loc.Miralduolo - Torgiano
Tel. 075/7824668
www.terremargaritelli.it - info@terremargaritelli.it
In occasione di Cantine Aperte Terre Margaritelli resterà aperta sia sabato 28 maggio dalle 10 alle 23, che domenica 29 maggio, dalle 10 alle 18 per degustazioni di vino. Sabato cena in vigna e domenica pranzo in vigna su prenotazione.

TODINI
Loc. Rosceto, Voc. Collina 29/ - Todi.
Tel. 075/887122 - 347/0381757
www.cantinatodini.com - cantina@wearetodini.com

TORRE BISENZIO
Loc. Casa Bassa, sic - Allerona
3483201287 Christian Panarella
torrebisenziosab@gmail.com
Cantine Aperte alla cantina Torre Bisenzio, sabato 28 e domenica 29 maggio dalle 11.00 alle 19.00 prevede visite guidate della cantina e una gustosa grigliata con hamburger di Chianina di produzione proprio biologica, abbinati a verdure, pane fatto in casa e, naturalmente, il vino.
Info e costi: Sabina 3207738413 - Christian 3483201287.

VENATORE VIOLATI
Via Quadrelletto, 11, 05029, San Gemini
Tel. 0744 630151 - 339 22 74 406
info@violati.it
alimentiroberto@gmail.com

ZANCHI
Sp8 Amelia-0rte km 4610 - Amelia
Tel. 0744/970011
www.cantinezanchi.it; info@cantinezanchi.it