

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

Tradizionale Cena del Vignaiolo al calar del sole, sabato 28 maggio alla cantina Baldassarri, con un ricco menù di antipasti tipici (coratella di agnello, salumi e formaggi, torta al testo, torta al formaggio, fagioli con le cotiche e Pansanella), primi come risotto sfumato al Verzaro con provola e radicchio e Rigatoni all'amatriciana con guanciale di cinta senese, una succulenta grigliata mista con patate cotte sotto la cenere e insalata e, per finire, crostata alla marmellata, il tutto naturalmente abbinato ai vini della cantina.

Domenica 29 maggio, quindi, dalle 10 alle 19, la cantina Baldassarri propone una giornata all'insegna dei vini della cantina in abbinamento a prodotti del territorio e visite in cantine e ai vigneti, allietata dalla musica di Dj Grifo. Su prenotazione.

G.B. BENNICELLI

Strada di Solfagnano Coltavolino, 1 - Perugia

Tel. 328/8396440

www.gbbennicelli.it - abennicellipasqualis@gmail.com

Sabato 28 maggio, la cantina G. B. Bennicelli resterà aperta dalle 10 alle 12,30 e dalle 14,30 alle 21,30 con visite alla cantina e in vigna, degustazioni e aperitivo al mattino ed alla sera. Domenica 29 saranno possibili visite e degustazioni solo dalle 10 alle 12,30.

BLASI CANTINE

Loc. San Benedetto via Case Sparse - Umbertide

Tel. 366/1428973 - 339/8697891

www.cantineblasi.it - info@cantineblasi.it

Sabato 28 e domenica 29 maggio le cantine Blasi propongono cena e degustazione in musica rispettivamente in compagnia di Anna Maria Allegretti e Manuel Malanotti. Domenica la giornata ini-

zierà alle 12,00 con ingresso al costo di 20,00 euro, che dà diritto al buffet e assaggio dei vini dell'azienda. Su prenotazione.

BRIZIARELLI

Via Colle Allodole 10, Bevagna

Tel. [0742 360036](tel:0742360036)

www.cantinebriziarelli.it; eventi@cantinebriziarelli.it

Sabato 28 maggio si possono prenotare visita e degustazione, scegliendo tra 3 diverse tipologie di degustazione. Le prenotazioni possono essere fatte direttamente sul sito della cantina, nella sezione "Esperienze", scegliendo l'orario preferito.

Domenica 29, la cantina aprirà dalle ore 11:00. Gli ospiti potranno scegliere se acquistare la bottiglia oppure un pacchetto da €10,00 con 4 ticket. Per il cibo sarà presente il foodtruck del ristorante Cukuc, mentre ad arricchire l'atmosfera un simpatico accompagnamento musicale a cura di Zeno Dj Testoni, per tutta la giornata.

Alle 17:00 sarà possibile prenotare, scrivendo ad eventi@cantinebriziarelli.it, un tour speciale con visita guidata della cantina e degustazione di 4 vini e abbinamenti food. Su prenotazione.

Alla cantina Briziarelli sarà possibile acquistare il calice AIRC per una degustazione aggiuntiva, al costo di 7,50 euro interamente devoluti alla ricerca contro il cancro.

ARNALDO 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 €)

Tour&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 accompagnarli 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

Montefalco 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

Sagrantino 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 cinghiale senese, formaggi di pecora, fagiolina del Trasimeno all'olio e.v.o. bio con torta al testo fatta in casa.

CASTELLO DELLA SALA

Località Sala, 050125 Ficulle (Tr)

Tel. [0763 86051](tel:076386051)

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

Domenica 29 maggio la cantina del Castello di Corbara sarà aperta dalle 9.30 alle 18.30 per far degustare le nuove annate, visitare la cantina e trascorrere una giornata all'insegna del buon vino, cibo, musica, cultura, sport e divertimento. Il programma prevede:

Visite guidate ai vigneti e degustazioni ore 12:00 e ore 16:00

Per gli enoappassionati proponiamo **due importanti momenti di approfondimento** seguiti dal Sommelier Professionista **Daniele Graziano**, noto comunicatore di settore ed estimatore appassionato della nostra cantina. È previsto un focus sul territorio e la sua storia, la degustazione di diverse espressioni enologiche e l'assaggio di vecchie annate di bianchi (alle ore 12) e di rossi (alle ore 16). I posti sono limitati, è dunque richiesta la prenotazione.

Trekking tra i Vigneti partenza ore 09:00

In collaborazione con **ASDS Majorana**, siamo lieti di proporvi una **passeggiata** alla scoperta dei sentieri dislocati nei 1200 ettari dell'azienda (Difficoltà E - Tempo previsto 2 ore circa).

Il particolare percorso naturalistico vi permetterà di scoprire scorci e panorami mozzafiato.

Per gli interessati all'escursione, esclusi i soci di ASDS Majorana, iscrizione entro il 25 maggio per permetterci di svolgere le normali pratiche assicurative.

Cerca del Tartufo ore 12:00 e 17:00

Accompagnati da esperti tartuficoltori e dai loro cani sapientemente addestrati, sarete accompagnati nella formidabile ricerca del **tartufo nero** estivo.

Per permetterci un'adeguata organizzazione dei gruppi, è richiesta la prenotazione.

Proposte gastronomiche:

"Max" e "Time Off Events" vi proporranno **Pesce** cucinato al momento e street food.

Musica Live dalle ore 16:30 alle ore 18:30

Quest'anno sarà il **Diadema Acoustic Duo** a fornirci la cornice musicale dell'evento.

La splendida voce di Martina Maggi, in arte Moà, e la maestria di Andrea Vincenti alla chitarra ci accompagneranno in un viaggio attraverso generi e sonorità differenti, offrendo un suono essenziale, ricco ed equilibrato, che restituisce l'anima dei brani interpretati e lo spirito dei loro autori.

Dario Cassini ore 17:30

Dario intratterrà il pubblico con la sua brillante e irriverente comicità. A lui, il premio fedeltà, non è mai mancato a un nostro evento!

Escursioni a Cavallo

Per chi vorrà perlustrare i 1200 ettari attraverso percorsi naturalistici di rara bellezza, sono previste escursioni guidate a cavallo (Tempo previsto 2 ore).

Per i principianti è possibile invece una lezione di equitazione in maneggio, in tranquillità e sicurezza (Tempo previsto 1 ora).

È necessaria la prenotazione entro il 25 maggio per permettere un'adeguata organizzazione.

CASTELLO DI MAGIONE

Via Cavalieri di Malta, 31, 06063 Magione PG

Tel. [075 843547](tel:075843547)

www.sagrivit.it; segreteria@sagrivit.it

Il Castello di Magione aprirà domenica 29 Maggio per festeggiare insieme la trentesima edizione di Cantine Aperte. Il programma della giornata prevede, a partire dalle 10,30, visite alla cantina di vinificazione del Castello di Magione, in Via dell'Albaneto, per conoscere tecniche di vinificazione e vini dell'azienda. Sono previsti due turni di visita, il primo alle 10,30 e il secondo alle 16. Previo

acquisto del bicchiere AIRC al costo di 7.50 si possono degustare gratuitamente i seguenti vini: Rosato Belfiore, Sangiovese. Saranno, inoltre a disposizione banchi di assaggio dei vini delle altre cantine del gruppo Sagrivit. Con 2 euro a bicchiere si potranno degustare: Friuli – Rocca Bernarda: Friulano, Pignolo, Veneto – Villa Giustiniani: Prosecco extra dry, Rosé millesimato, Umbria – Castello di Magione: Artire', Pinot nero Cavaliere, Morcinaia. Alle ore 13 possibilità di pranzo servito in abbinamento ai vini della cantina. Il menù prevede Cono di frittura mista (Mozzarelline in carozza, fiori di zucca, salvia, cipolla, olive all'ascolana, arancini) e Prosecco Brut Villa Giustiniani, Mezze maniche alla carbonara di asparagi con Artirè Igt Umbria Bianco 2020 Castello di Magione, Guanciola di vitello brasata al vino rosso e Purè di fave con Morcinaia Igt Umbria Rosso 2019 Castello di Magione, quindi Tiramisù al Vin Santo in abbinamento al Colli del Trasimeno Vin Santo DOC 2015 Castello di Magione, acqua, caffè, digestivi. Alle 16,30 Principi di Galles in concerto, fino al tramonto.

CASTELLO DI MONTEGIOVE

Via Beata Angelina, 1, 05010 Montegiove (TR)

Tel. [0763 837473](tel:0763837473)

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

Appuntamento per Cantine Aperte al Castello di Monte Vibiano Vecchio domenica 29 maggio dalle 10:30 per visite e degustazioni. In vendita il calice ufficiale di Cantine Aperte a favore di AIRC, al costo di 7,50 euro, comprensivo di 1 assaggio (ulteriori degustazioni saranno al consumo). Ad accompagnare le attività, da mattina fino a sera, il Dj-set di Filippo Sernesi.

La prenotazione non è obbligatoria.

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 € 36,00 a persona, posti limitati, prenotazione obbligatoria). Il menù prevede un ricco antipasto (Cartoccini con fritturina show cooking, Bruschettine di verdure, Bruschettine calde, Taglieri con selezione di pecorini misti locali, Taglieri con salumi IGP locali, Focaccia alla pala farcita, Finger di tabulè di verdure, Finger di insalata di farro piccante, in abbinamento a Spumante Brut Metodo Ancestrale Chiorri, Tagliatelle al ragù di cinta senese in bianco con Titus Grechetto Igt Umbria 2021, Filetto di maiale al vino rosso Saliato e cipolle croccanti accompagnato da patate arrosto, in abbinamento a Saliato Rosso Doc Colli Perugini 2018, infine, Morettino con panna montata e lampone insieme a Vero amore Passito Sangiovese Igt Umbria 2018.

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 di Acustico SPA Trio e delle band della Scuola di musica Piano Solo.

Il programma prevede dalle 12,30 alle 15,00 il tradizionale Pranzo del Vignaiolo, da degustare in vigna o nello splendido terrazzo che affaccia sulla valle umbra, con un ricco menù per adulti - anti-

pasto di salumi, formaggi e torta al testo, pasta alla amatriciana con ragù del contadino, grigliata mista di maiale, Insalata o patatine, dolce, acqua e calice di vino bianco o rosso IGT Umbria (Costo 22€) - e per i più piccoli - pasta al ragù, hamburger o salsicce arrosto, patatine, dolce, acqua (Costo 15€). Quindi, tutto il giorno possibilità di degustare vini in abbinamento con piatti cucinati dalle cuoche di campagna. Alle ore 17,00 degustazione di cioccolato e vino a cura di Omero Blasi (Be Well Fabbrica Cioccolato Perugia), su prenotazione.

Inoltre, per l'intera giornata intrattenimento per bambini, anche in compagnia dei dolcissimi pony del maneggio Valmarino, concerti dal vivo, e le mostre del Maestro Bruno Marcelloni e della fotografa Roberta Cotigni. Gradita la prenotazione.

La cantina Chiorri aderisce all'acquisto del calice AIRC per contribuire alla ricerca contro il cancro.

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 erbe 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 Socolini Accademia Delle Erbe Spontanee. Il menù prevede strapazzata alle erbe 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 erbe saltate, Semi-freddo 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

Domenica 29 maggio Cantine Aperte alla Cantina Dionigi prevede numerose iniziative di cultura gastronomica accompagnate dai vini di propria produzione e musica dal vivo con il famoso DJ e showman Mario Manero, a partire dalle 10 alle 18. Immane la collaborazione con la Proloco Cantalupo Castelbuono, che proporrà le gustosissime Lumache in tutte le salse e panini con salsicce, mentre il Ristorante Il Girasole di Castelnuovo di Assisi proporrà primi piatti caldi e freddi, hamburger, patatine, gelato e caffè. Infine, non mancheranno i panini caldi con la rinomata porchetta Granieri.

Sabato 28, invece, sarà possibile mangiare degli ottimi arrosticini di pecora, oltre al panino con la porchetta Granieri.

In caso di maltempo la manifestazione si terrà al coperto.

Sarà operativo un servizio gratuito di navetta con bus trenino o navetta con partenza dalla zona industriale di Cantalupo.

DUCA DELLA CORGNA

Via Roma 236, 06061 Castiglione del Lago

Tel. 075-9652493

www.ducadellacorgna.it; info@ducadellacorgna.it; presidente@ducadellacorgna.it

ERALDO DENTICI - AZ. AGR. RIALTO

Frazione Casale, Località Rialto - Casale, 06036 Montefalco

Tel. 0742 622808

www.eraldodentici.com; info@eraldodentici.com

Sabato 28 maggio Dalle ore 20:00, in collaborazione con la Pesceria di Andrea Costa, (Montefalco) Cena di pesce con il vignaiolo (Antipasto: Alici con dadolata di sedano e crema al gorgonzola,

ostriche, panzanella di mare, polipo con patate e impepata di cozze), Gnocchetti allo scoglio rosso, Branzino alla brace e Coda di rospo in crosta di patate. Vini in abbinamento: Funnuluia - Trebbiano Spoletino igt 2021, Romeo - Umbria Rosato igt 2021. Virgì - Umbria Rosato igt 2021, Chateau Eraldaux - Umbria Rosato igt 2021, Esimio - Umbria Grechetto igt 2021. Solo su prenotazione (costo 40 €).

Domenica 29 maggio, invece, dalle ore 11 in collaborazione con Bianco Sale Chef on The Road, il menù prevede Gnocchetti al Tartufo, Pulled Pork, Pizza e Mortazza, Fiori di zucca con alici e Arancino di Riso con prosciutto cotto e mozzarella. Vino al calice e in bottiglia. L'evento sarà accompagnato dalla musica live de ikarock. Ingresso libero.

FATTORIA COLLEALLODOLE

Via Colle Allodole, 3 - Bevagna

Tel. 0742 361897/335 8342207/392 2997294

www.fattoriacollealldole.it - info@fattoriacollealldole.it

In occasione di Cantine Aperte, la cantina Milziade Untano Fattoria Collealldole 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. Sabato 28 maggio dalle 17,00 alle 21,00 aperitivo in cantina con degustazione dei vini Bianco di Milziade IGT 2021 in abbinamento al Prosciutto casereccio di nostra produzione tagliato al coltello e Rosso di Montefalco doc 2019 con degustazione di Lumache al sugo. Necessaria la prenotazione.

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.

FONGOLI

Loc. S. Marco, 67 - Montefalco

Tel. [348 2705948](tel:3482705948) - [392 3193233](tel:3923193233)

www.fongoli.com; info@fongoli.com

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 (Affettati misti di cinta, guanciale ripassato in padella con aceto e salvia, Ciriola con ragù di cinta e maggiorana, arrosticini di cinta e hamburger di cinta con salse, e per finirirj tiramisù). 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 di Cantine Aperte 2022, sabato 28 e domenica 29 maggio la cantina propone visite guidate 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 (Trebiano 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" (Trebiano 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](tel:3388257558)

Sabato 28 maggio dalle 9,00 alle 22,00 visite e degustazioni guidate su prenotazione. Le degustazioni saranno incentrate sui gru dell'azienda Montignanello (costo 5,00 euro), Fonnaia e Cingòlo (costo 4,00 euro), in d'abbinamento a taglieri di prodotti tipici locali (costo 7,00 euro). Anche domenica 29 maggio la cantina resterà aperta per l'intera giornata, dalle 9 alle 22 per degustazione dei vini Leonucci (Montignanello, Cingòlo e Fonnaia, e dei vini della cantina Domenico Pennacchi (Sagrantino di Montefalco, Rosso di Montefalco e Grechetto Doc Todi), in abbinamento ai prodotti tipici del territorio. Music dal vino con la band White Rose. Sempre domenica, alle ore 13, Pranzo nell'aia con stinco e panzanella (7 euro), tagliere di salumi e formaggi (7 euro), panino con la porchetta (3 euro), costata del contadino (2 euro) e caffè (1 euro). Calice AIRC per le degustazioni.

LUNGAROTTI

Viale Giorgio Lungarotti - Torgiano

Tel. 075/9886649 - 0742/378868

www.lungarotti.it - enoteca@lungarotti.it

La cantina Lungarotti di Torgiano sarà aperta sabato 28 maggio dalle 10 alle 18 per visite alla cantina e degustazioni guidate (solo su prenotazione costo 20 euro). Sarà possibile visitare anche il Museo del Vino, aperto dalle 10 alle 13 e dalle 15 alle 18, con biglietto ridotto a 5 euro. Alla sera la tradizionale cena A Tavola con il Vignaiolo, con gli chef Angelo Belotti e Astorre Canonico (Menù vegano e menù classico). Solo su prenotazione entro il 25 maggio, costo 30 euro.

Domenica 29 maggio, visite su prenotazione ogni 40 minuti e degustazioni in Enoteca alle 10,30, 12,30, 14,30, 16,45 (I Bordò, vini inusuali della regione bordolese, Verticale di San Giorgio, I Piccoli, grandi Champagne, I Sangiovese nelle loro terre). Solo su prenotazione, costo 20 euro.

Dalle ore 12, a cura dell'Antica Porchetta Alessandro Granieri 1916, Brunch di Cantine Aperte, su prenotazione entro il 25 maggio (costo 38 euro). Per i più piccoli sarà attivo uno spazio bambini dalle 11 alle 17,30 con laboratori didattici gratuiti a cura del Post, Museo della Scienza di Perugia (su prenotazione) e possibilità di visita in vigna dalle 11 alle 16 su prenotazione.

LUNGAROTTI

Loc. Turrita - Montefalco

Tel. 0742.37886 - 331 3098994

www.lungarotti.it - montefalco@lungarotti.it

Due giorni di appuntamenti aspettano gli enoappassionati alla Tenuta Lungarotti di Montefalco. Sabato 28 maggio dalle 10:00 alle 18:00, visite e degustazioni (su prenotazione - € 15 a persona), mentre domenica 29 maggio Lezione di Pilates a partire dalle ore 10:30 con Veronica Rizzuto di

Equilibrio ASD (12 € a persona, prenotazione entro il 26 maggio). Alle 12:30 Pic-Nic in Vigna in collaborazione con Ristorante Il Cavaliere di Foligno, con tre proposte cestino: Classico, Veggies e Baby. Ogni 2 cestini acquistati in abbinamento una bottiglia di vino Lungarotti della linea Fattoria del Pometo (Costo 28 € adulti e 18 € bambini. Prenotazione entro il 25 maggio) Durante il pic-nic musica dal vivo a cura del gruppo Adamas. Per i più piccoli spazio ricreativo autogestito "I giochi di una volta" e per tutti visite guidate della cantina dalle 10 alle 11:30 e dalle 15:30 alle 17:00. Calice di cantine Aperte in vendita a favore di Airc.

MADONNA DEL LATTE

Loc. Sugano, 11 - Orvieto

www.madonnadellatte.it; info@madonnadellatte.it

La cantina sarà aperta sia sabato 28 maggio dalle 9 alle 19 che domenica 29 maggio dalle 9 alle 17 per degustazione dei vini aziendali, previa prenotazione (possibilità di ospitare max 15 persone alla volta). Le degustazioni riguardano 5 vini dell'azienda (costo 5 euro/vino).

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 - 347 2316190

www.agricolamevante.com - info@agricolamevante.com

Sabato 28 maggio dalle 10.00 alle 12.30 e dalle 15.00 alle 18.00 degustazione di quattro calici di vino con tagliere di salumi e formaggi, (costo € 15,00 per persona. Alle 13.00 e fino alle 14.30 Pranzo con degustazione dei nostri vini, (€ 25,00 per persona), infine alle 20.30 Cena "A tavola con il vignaiolo", (€ 40,00 per persona). Domenica 29 maggio, dalle 10.00 alle 12.30 degustazione di quattro calici di vino con tagliere di salumi e formaggi, (€ 15,00 per persona) e alle 13.30 Pranzo della domenica, (€ 40,00 per persona).

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 er-

borinato 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 ghittoneria 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](tel:3356389537) - 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 prenotazione un tagliere di prodotti umbri e del delta del Danubio, e arrosticini da abbinare ai vini.

ROCCAFIGLIORE

Vocabolo Collina 110/A Località Chioano 06059 Todi (PG)

075 8942416

www.roccafigliore.it; info@roccafigliore.it; natalia@cantinaroccafigliore.it; natalia@roccafigliorewines.com Sabato 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 con Dj Carlino e Mr. Colin e le voci di Arboro e Roberto Rocca. (Costo € 40/pax).

Domenica 29 maggio, visite e degustazioni dalle 10.00 alle 19.00 con tour guidati della cantina e degustazioni. Nel corso della giornata, due appuntamenti con l'intrigante Caccia al tesoro in vigna, alle 11,30 e alle 15,30. Food a cura di Mr Happy, con le delizie preparate a bordo di un Ape tutto speciale.

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 vegetariani 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](tel:+393206651752)

SCACCIADI AVOLI

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.

Line-up Concerti:

11 h - **Medea** (flauto/arpa)

Il duo Medea nasce grazie alla prestigiosa Orchestra Giovanile del l'Unione Europea EUYO, dove si sono incontrati i due giovani musicisti. Sara D'Amico e Tommaso Gaeta si esibiranno in un repertorio di musica classica.

13 h **MS + Joe Rehmer**

MS (chitarra/voce) e Joe Rehmer (contrabbasso) propongono una selezione di brani originali, eseguiti in stile italian fake-bossa nova

15 h **Jabel Kanuteh**

(voce/ kora) è un griot del Gambia, suona la kora, arpa a 21 corde come vuole la tradizione centenaria del suo cognome e del suo paese

17 h **Tormenta 3000**

Federica El Chirigue Zava - voce e maracas Esmeraldo Prado - voce e guiro El Carcion - basso elettrico Santino Bertoni - chitarra El Brujo Rambogioni - chitarra e synth El indio - congas Patricio Raspa - timbales Francesco El Jaguar Guarino - batteria

Da Foligno, arriva il supergruppo formato da otto strumentisti e cantanti provenienti da varie esperienze musicali (tra cui gli Espada). Tra suoni esotici e psichedelia, maracas, timbales, porteranno un repertorio incendiario che include composizioni originali e rivisitazioni di classici della chicha/cumbia peruviana.

SEMONTTE

Loc. Semente, Gubbio

Tel. 339 2310462

www.vinisemonte.com; info@vinisemonte.com

Domenica 29 maggio, la Cantina Semonte sarà aperta dalle ore 10.30 alle ore 18.30. Sarà possibile effettuare visite in cantina ogni ora a partire dalle ore 12.00.

I prodotti in degustazione della nostra cantina sono: Battista Metodo Classico Brut, Monteieto Chardonnay IGT, Cordaro Dolcetto IGT E Olio EVO Zangolo.

Le nostre proposte sono le seguenti:

- Tre calici in degustazione + dry snack, Euro 12.00 per gli aderenti al circuito e calici successivi ad Euro 4.00

- Degustazione cibo/vino in abbinamento a prodotti del nostro territorio, Euro 20.00 (su richiesta è possibile anche la formula pic-nic)

E' gradita la prenotazione per entrambe le esperienze.

SPORTOLETTI

Via Lombardia, 1 Spello

Tel. 0742/651461

www.sportoletti.com; info@sportoletti.com

Sabato 28 e domenica 29 maggio torna Cantine Aperte e l'azienda Sportoletti a Spello sarà aperta dalle 10.00 alle 18.00 in entrambe le due giornate. Sarà possibile visitare la cantina in compagnia della famiglia Sportoletti, a completa disposizione per rispondere a qualsiasi domanda sull'azienda. In sala degustazione, dopo aver acquistato il calice AIRC, sarà poi possibile assaggiare tutti i nostri prodotti.

All'interno della nostra cantina è presente inoltre un angolo enoteca in cui è possibile l'acquisto diretto dei prodotti a prezzi vantaggiosi.

All'esterno dell'azienda sono possibili passeggiate e momenti di assoluta tranquillità.

TENUTA CASTELBUONO

Voc. Castelbuono, 9 Loc. Cantalupo - Bevagna

Tel. 0742/361670

www.tenutelunelli.it; carapace@tenutelunelli.it

Domenica 29 maggio la cantina sarà aperta dalle ore 10.00 alle ore 19.00 per accogliere famiglie, bambini e winelovers. Mentre i più piccoli potranno divertirsi tra la natura e giocare all'aria aperta,

gli adulti potranno dedicarsi al totale relax tra i vigneti della Tenuta Castelbuono e alla visita del Carapace di Arnaldo Pomodoro, degustando i vini del gruppo Lunelli. Le proposte gastronomiche per grandi e piccini saranno a cura de Il pastarolo e la giornata sarà allietata dalla musica di The Cage con Michele Tomassini e Manup.

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 - 3287185436 - 3351615164

www.terredelacustodia.com; info@terredelacustodia.com

Sabato 28 e Domenica 29 Maggio la cantina Terre de la Custodia sarà aperta per accogliere tutti i suoi graditi ospiti. Sabato 28 Maggio dalle 10 alle 18 le degustazioni di vini si svolgeranno nella terrazza, accompagnate da taglieri con prodotti tipici umbri.

Costo degustazione per due vini, Montefalco rosso e Montefalco grechetto, 5 euro a persona.

Oltre la degustazione dei vini sarà possibile degustare i prodotti tipici umbri (costo del tagliere 10 euro)

Per chi lo desidera sarà possibile acquistare il calice AIRC con una degustazione extra e sostenere la lotta contro il cancro. (7,50 euro)

Successivamente a partire dalle ore 20, Terre de la Custodia ospiterà la cena A Tavola col Vignaiolo, con i 4 vini simbolo della cantina accompagnati da altrettanti piatti in abbinamento.

Il menù prevede: Baccalà mantecato, Strangozzi alla carbonara di lago, carciofi e menta selvatica, Brasato di guancia di chianina al sagrantino, Tiramisu. (Costo € 35 a persona).

Domenica 29 il programma prevede visite guidate ogni 40 minuti, dalle 11 alle 16, sempre con degustazione vini e tagliere in abbinamento.

Dalle 17 alle 21 evento esclusivo con i ragazzi di Porcellino Divino che ci delizieranno con i loro incredibili panini, il tutto accompagnato dalla vibrante musica di Clito Swing & Rockabilly band!

Costo dell'evento 25 euro a persona.

Per entrambe le giornate è gradita la prenotazione.

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. Il programma delle due giornate prevede:

Sabato 28 maggio

Degustazioni guidate e visita dell'azienda. Durante l'intera giornata verranno organizzate visite complete dalla Vigna al Vino, guidate dalle persone che vivono l'azienda tutti i giorni

Alle ore 11.00 - 15.00 - 17.00 Bertrange una foresta da scoprire - Degustazione guidata

Freccia degli Scacchi Rosso Torgiano Riserva DOCG Annata 2018

Malot		Rosso		Umbria		IGT		2019
Greco	di	Renabianca		Umbria	Bianco	IGT	Annata	2019

(Costo: € 10,00 - Prenotazione obbligatoria MAX 10 persone)

Alle 20.00, Cena con il Vignaiolo, Cena in vigna in collaborazione con la Pro-Loco di Brufa. Il menù prevede crostini, insalate estive gnocchetti di patate fave e pancetta, spezzatino di maiale con erba saltata, torcolo con nocciole e noci e accompagnamento musicale.

(Costo: € 35,00 - Prenotazione obbligatoria (Bambini sotto i 6 anni € 15))

Domenica 29 maggio ancora la possibilità di visite complete dalla Vigna al Vino, con tour gratuito ogni 30 minuti.

Alle ore 11.00 e alle ore 16.00 Bertrange una foresta da scoprire - Degustazione guidata per max 10 persone (Costo 10,00 euro su prenotazione)

Pranzo in vigna in collaborazione con la Pro-Loco di Brufa, a base di salumi e formaggi, pasta e ceci, porchetta e insalata e crostata.

(Costo 30 euro (Bambini sotto i 6 anni € 12))

Prenotazione obbligatoria allo 075/7824668 o a info@terremargaritelli.com

TODINI

Loc. Rosceto, Voc. Collina 29/ - Todi.

Tel. 075/887122 - 347/0381757

www.cantinatodini.com - cantina@wearetodini.com

La cantina resterà aperta nel weekend con orario continuato dalle 10.00 alle 19.00 e a ingresso libero. Propone visite guidate in cantina e dj set a cura di Stefano Cascioli. Vini in degustazione: Bianco del Cavaliere, Laudato, Rubro e Consolare.

Per poter partecipare alle degustazioni di cantine aperte è necessario acquistare il calice Airc., che dà diritto a una consumazione (Costo € 7.50 acquisto calice Airc per la degustazione di 1 vino; € 5.00 per le degustazioni aggiuntive). Gastronomia a cura di Macelleria Fraolini con prodotti tipici umbri.

TORRE BISENZIO

Loc. Casa Bassa, sic - Alleronia

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

Cantina Violati aspetta i turisti del vino domenica 29 maggio dalle 10 alle 19 per far vivere una piacevole esperienza enogastronomica all'aria aperta, tra degustazioni di vino, buon cibo, ottima musica e visite in cantina.

Sarà una vera e propria festa all'insegna dell'allegria e della spensieratezza, immersi nella natura con una suggestiva vista panoramica sul borgo di San Gemini e sui vigneti.

Degustazione vini: Bianco IGT Umbria Violati, Rosso IGT Umbria Violati, Grechetto IGT Narni Violati, Cilieggiolo IGT Narni Violati, Merlot IGT Umbria Violati, Spumante Rosato Brut "Vinca" Violati. Con le degustazioni sono compresi abbinamenti con specialità gastronomiche a base di prodotti biologici Violati, bruschette all'olio EVO Violati e barbecue di salsicce locali.

Per poter partecipare alle degustazioni è necessario acquistare il calice AIRC.

I nostri ticket degustazione:

€ 7,50 - Acquisto calice AIRC + 1 consumazione

€ 15,00 - Acquisto calice AIRC + 3 consumazioni

€ 5,00 - Prezzo consumazioni aggiuntive singole e per chi è già in possesso del calice AIRC acquistato presso altra cantina.

Non è necessaria la prenotazione.

ZANCHI

Sp8 Amelia-Orte km 4610 - Amelia

Tel. 0744/970011

www.cantinezanchi.it; info@cantinezanchi.it

Sabato 28 e domenica 29 maggio dalle 10.00 alle 20.00 alle Cantine Zanchi, due giorni di degustazioni di vino con prodotti tipici e visite guidate alla cantina e ai vigneti. Tra una degustazione e l'altra sarà possibile fare trekking tra i vigneti o nel boschetto dei daini, pranzare con le proposte della merenda di campagna in un'atmosfera da bistrò tra le vigne o nell'area pic-nic e domenica pomeriggio tutti ad ascoltare lo swing di Antonio Ballarano live band.

Un appuntamento da non perdere per gli amanti del buon bere e per i bambini ai quali sono riservati laboratori creativi di coding e robotica e un piccolo parco giochi.

Nel dettaglio, il programma prevede:

Degustazione di 3 vini € 7

sabato e domenica dalle 10.00 alle 20.00

degustazione ai banchi di assaggio di tre vini a scelta guidati da esperti sommelier. Per le degustazioni è necessario il bicchiere di solidarietà di cantine aperte al costo di 7,50 euro interamente devoluti all'Airc che darà diritto ad un'ulteriore degustazione.

Degustazione delle riserve € 18

sabato e domenica ore 11.00 / 12.30 / 15.30 / 17.00 / 18.30

nei suggestivi spazi della cantina di invecchiamento una esclusiva degustazione di Majolo 2016, Vignavecchia 2016 e Sciurio 2013 abbinati a preparati gastronomici con prodotti locali di eccellenza.

Laboratori di coding e robotica per bambini

sabato ore 15.30 / 17.00 e domenica ore 11.00

gli esperti di codingedintorni.it attraverso il gioco accompagneranno i bambini in esperienze di creatività e apprendimento in ambito digitale

Trekking in vigna con degustazione € 20

sabato ore 11.00

una passeggiata per grandi e piccini alla scoperta degli angoli più nascosti del vigneto, dalla vigna storica agli ulivi secolari di Rajo passando per antichi casolari e boschetti. Al termine una degustazione di abbinamento cibo vino con i vini della collezione Antichi cloni.

Merenda di campagna costo alla carta

domenica dalle 12.30 alle 15.30

i prodotti del territorio in abbinamento ai nostri vini per una piacevole pranzo campagnolo da degustare nello spazio tra le vigne o nell'area pic-nic nel boschetto.

Antonio Ballarano live band

domenica dalle 16.30 alle 20.00

l'inconfondibile repertorio di Antonio Ballarano e della sua band da ascoltare insieme degustando vino fino al tramonto.

Visite guidate ai vigneti e alla cantina
sabato e domenica ogni ora