**CANTINE APERTE A SAN MARTINO IN UMBRIA, DOMENICA 12 NOVEMBRE**

**TUTTI GLI APPUNTAMENTI**

In occasione della prossima edizione di Cantine Aperte a San Martino, in 20 cantine socie del Movimento Turismo del Vino dell’Umbria vi aspettano tanti appuntamenti per una giornata all’insegna del gusto, del vino novello, dell’olio nuovo e dei prodotti di stagione che la terra offre con generosità.

Proprio il gusto e il piacere della tavola è il tema di questa edizione autunnale di Cantine Aperte, che si tiene nei giorni in cui la tradizione vuole che si rinnovassero i contratti e si festeggiasse il nuovo anno agricolo, un’occasione importante per i contadini che, negli stessi giorni, vedevano apprezzati e confermati i propri sforzi.

In linea con questa atmosfera di festa e con il successo crescente dell’iniziativa A Tavola con il Vignaiolo, stavolta in versione autunnale, alcune cantine hanno organizzato cene anche il sabato sera 11 novembre, in attesa dell’apertura domenicale, tra pranzi e degustazioni, così da offrire ai visitatori un weekend all’insegna della qualità.

Di seguito tutti i programmi, cantina per cantina.

**CANTINE ALIANI**

**Ramazzano Le Pulci 06100 Perugia (PG) Tel. 345 0658245 www.cantinealiani.com**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Per tutta la giornata di domenica 12 novembre, la cantina Aliani resterà aperta dalle 10,00 alle 18,00, proponendo degustazioni di bruschetta con l’olio nuovo, in abbinamento alla Castrum Ramacani Etichetta Oro.

**\*\*\***

**MADREVITE**

**Via Cimbano, 36 - Castiglione del Lago (PG) Tel. 075 9527220/347 0046160**

**www.madrevite.com**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Torna l'appuntamento con il Vino nuovo a Madrevite! Domenica 12 Novembre dalle 15:00 alle 20:00 la Cantina sarà aperta all'insegna dell'allegria e del vino nuovo, insieme a degustazioni di olio nuovo e castagne.

**\*\*\***

**CANTINA GORETTI**

**Strada del Pino 4, Pila - Perugia (PG) Tel. 075 607316 - www.vinigoretti.com**

**SABATO 11 NOVEMBRE**

"A Tavola con il Vignaiolo..d’Autunno" by SuoniDivini

Alle ore 20:00, aperitivo di benvenuto in Torre. A seguire, intorno alle 20:30, cena in Sala Marcella con menù autunnale in abbinamento alle migliori etichette Goretti.

Musica: DJ Moreno Carlicchi di Radio Onda Libera

Costo della serata: 35,00 €

Obbligatoria la prenotazione

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

La cantina resterà aperta per la giornata proponendo degustazioni dei vini e assaggi di prodotti tipici in accompagnamento

**\*\*\***

**CANTINA CHIORRI**

**Via Todi 100 - Loc.S. Enea - Perugia (PG) Tel. 075 607141 - www.chiorri.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

E’ arrivato l’autunno con i suoi toni caldi del giallo e dell’arancione, del rosso e del marrone che colorano le nostre colline e le vigne. E' arrivato l'autunno con il vino nuovo e i golosi prodotti di stagione...

Per A Tavola con il Vignaiolo d’Autunno 2017, domenica 12 novembre la Cantina Chiorri - Wines since 1890 aspetta i suoi ospiti dalle 12,00 alle 18,00 per gustare il Gabri, primo vino rosso della vendemmia di quest'anno.

La cantina Chiorri propone, per l'occasione, lo "sdigiunino”, per accompagnare il Gabri con una degustazione di salumi tipici locali (costo euro 8,00).

In alternativa, il pranzo con penne alla boscaiola (anche in versione veg, all'occorrenza...), degustazione di salumi locali, caldarroste e, naturalmente, il Gabri (costo euro 15,00).

Infine, una proposta più leggera con "I marron", le tipiche caldarroste da accompagnare al novello Gabri (euro 5,00)

Nel pomeriggio laboratorio creativo per grandi e piccini sul riciclo dei sugheri, per creare una suggestiva quanto originale lanterna per il Natale.

Per il pranzo è gradita la prenotazione, posti limitati.

**\*\*\***

**TENUTA LUNGAROTTI**

**Viale Giorgio Lungarotti, 2 - Torgiano (PG) Tel. 075 9886649 - www.lungarotti.it**

**Via del Boschetto, 1 - Località Turrita di Montefalco (PG) Tel. 0742 378868 - www.lungarotti.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

**A Torgiano**, la cantina resterà aperta dalle 11,00 alle 16,00 con possibilità di visita guidata alle 12,00 w alle 15,00, con degustazione finale del Falò 2017, il Novello firmato Lungarotti, accompagnato per l’occasione dalla porchetta umbra di Alessandro Granieri e dalle castagne.

Costo: 7,00 euro

All’UWine Bar, invece, un ricco menù dai sapori autunnali tipici del territorio. Infine, non può mancare la visita al Muvit, il Museo del Vino della Fondazione Lungarotti, con degustazione finale di Dulcis e tozzetti umbri al prezzo agevolato di 5,00 euro.

Prenotazione obbligatoria entro il 9 novembre (anche via mail a [enteca@lungarotti.it](mailto:enteca@lungarotti.it))

**Alla Tenuta Lungarotti di Montefalco** vi aspetta la visita al vigneto e alla cantina, a partire dalle ore 11,00, quindi un pranzo tipico autunnale, a base di salumi e formaggi locali, accompagnati da confetture e marmellate, bruschette all’olio nuovo e strudel di verdure, zuppa di legumi e cereali secondo la ricetta tipica umbra, la crostata della nonna e, naturalmente, le immancabili castagne arrosto. Ad accompagnare il menù, il Falò 2017 e ilBio.

Costo del pranzo: 25,00 euro per gli adulti, 15,00 euro per i bambini, gratuito fino a 3 anni.

Prenotazione obbligatoria entro il 9 novembre (anche via mail a [montefalco@lungarotti.it](mailto:montefalco@lungarotti.it))

In entrambi le cantine, 20% di sconto sull’acquisto dei prodotti, eccetto Rubesco Riserva, Vigna Monticchio, Falò, Brut e Olio

**\*\*\***

**TERRE MARGARITELLI**

**Loc. Miralduolo -Torgiano (PG) Tel. 075 7824668 - www.terremargaritelli.com**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Un ricco programma di giochi e laboratori creativi per adulti e bambini\* vi aspetta alla cantina Terre Margaritelli. Questo il calendario di eventi della giornata:

Ore 11.00 inizio dei giochi perduti, come tiro alla fune, spacca l’ovo, bocce e campana

Ore 11.30 piccolo laboratorio sulla produzione di vino

Ore 12.30 Pranzo a base di salumi e formaggi locali, zuppa, carni a km 0 con verdure di stagione e dolci tipici del periodo

Ore 15.30 Castagne e vino

Costo del pranzo: 25,00 euro - Bambini da 7 a 12 anni 15,00 euro - Fino a 7 anni ospiti

Info e prenotazioni (anche via mail a [info@terremargaritelli.com](mailto:info@terremargaritelli.com))

*\*Per partecipare ai giochi di un tempo gli adulti devono essere accompagnati dai bambini*

**\*\*\***

**SAIO ASSISI**

**Via della Passerella, 9 - Assisi (PG) Tel. 338 2304328 - www.saioassisi.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Cantine Aperte a San Martino alla cantina SAIO Assisi è...

...Vino e Cioccolato

Per scaldarsi il cuore, per scoprire il vino da una prospettiva tutta nuova e per gustare il migliore cioccolato artigianale.

I vini della famiglia Mencarelli, incontrano la la preziosa artigianalità del cioccolato umbro.

La degustazione comprende una selezione di 3 vini SAIO Umbria IGP abbinati a praline artigianali (costo € 12,00)

Consigliata la prenotazione

**\*\*\***

**SPORTOLETTI**

**Via Lombardia, 1 - Spello (PG) Tel. 0742 651461 - www.sportoletti.com**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

In occasione di Cantine Aperte a San Martino, la cantina Sprotoletti​ sarà aperta per tutta la giornata di domenica 12 novembre, a partire dalle ore 10,00.

La famiglia Sportoletti accompagnerà i visitatori nella visita della cantina e farà conoscere tutta la linea Sportoletti, dai vini base alle riserve, con degustazioni gratuite, arricchite dalle tipicità che la stagione autunnale offre: le castagne, ma soprattutto l’unico ed inimitabile Oro di Spello: il nostro Olio extravergine di oliva Biologico.

**\*\*\***

**ANTONELLI SAN MARCO**

**Loc. San Marco, 60 - Montefalco (PG) Tel. 0742 379158 - www.antonellisanmarco.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

La cantina Antonelli San Marco apre le proprie porte domenica 12 novembre dalle ore 10:00 alle 17:00 per una giornata da trascorrere insieme, con visite alla cantina alle 12:00 e alle 14:00 e degustazione dei vini di produzione.

Per l’occasione, si potranno gustare i salumi, salsicce e costine di produzione propria, ottenuti da maiali allevati allo stato brado, bruschette con l’olio nuovo e insalate di ceci da agricoltura biologica.

Consigliata la prenotazione.

**\*\*\***

**CANTINA DI FILIPPO**

**Voc. Conversino, 153 - Cannara (PG) Tel.0742 731242 - www.vinidifilippo.com**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

I sapori d'autunno incontrano il Novello alla Cantina Di Filippo, che domenica 12 novembre propone un pranzo davvero speciale. Questo il menù:

Flan di zucca con fonduta di gorgonzola

Tortelli di zucca con crema di castagne all'amaretto

Filetto di maiale bardato al lardo con salsa di castagne e riduzione al vino

Goloso Montblanc

Max 35 persone. Su prenotazione.

Costo del pranzo: 30 euro, comprensivo di visita alla cantina (ore 12,00)

La cantina è comunque aperta per l'intera giornata di domenica dalle 10,00 alle 13,00 e dalle 15,00 alle 19,00.

**\*\*\***

**VITICOLTORI BROCCATELLI GALLI**

**Loc. La Storta - Bevagna (PG) Tel. 0742 361928 - www.broccatelligalli.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

A San Martino nasce il vino e scoppia la festa! E alla cantina Viticoltori Broccatelli Galli vi aspetta una giornata da trascorrere all’insegna della spensieratezza e della tradizione, iniziando con un tour in cantina, degustando il primo frutto della vendemmia 2017, il Novello.

Durante il pranzo la maestria dello Chef vi permetterà di vivere la creazione dei piatti attraverso un cooking show dove ognuno di voi potrà fare domande e togliersi tutte le proprie curiosità.

Questo il menù proposto:

Antipasto

“Novello dell’Umbria IGT 2017”

Rollatina di coniglio su zucca gialla grigliata e marinata al vin cotto

Primo

“RU” Rosso Umbria IGT 2015

Lasagna alla farina di castagne con ragù bianco

Secondo

“Montefalco Rosso DOC” 2015

Guanciale di vitello brasato al vin rosso

Dessert

“Idillio” spumante moscato

Dolce al cioccolato

Prezzo a persona € 35,00

Prenotazione obbligatoria- posti limitati

Info e prenotazioni:

[eventi@broccatelligalli.it](mailto:eventi@broccatelligalli.it) - tel. 393-9480795

**\*\*\***

**CANTINA DIONIGI**

**Via Madonna della Pia, 44 - Bevagna (PG) Tel. 0742 360395 - www.cantinadionigi.it**

**SABATO 11 NOVEMBRE**

La festa di Cantine Aperte a San Martino, alla Cantina Dionigi sarà sabato 11 novembre.

Dalle 19.30 si potranno degustare tutti i vini della cantina e, soprattutto, il vino nuovo dell’annata 2017, accompagnati da salsicce arrosto, arrosticini, zuppa di lenticchie e castagne.

La serata in cantina sarà rallegrata da musica dal vivo.

Consigliata la prenotazione.

**\*\*\***

**TENUTA CASTELBUONO**

**Voc. Castellaccio, 9 - Bevagna (PG) Tel. 0742 361670 - www.tenutelunelli.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Il Carapace di Tenuta Castelbuono vi aspetta domenica 12 novembre per l'intera giornata con degustazione di vini aziendali.

Orari: 10.00 alle 13.00 e dalle 14.00 alle 18.00

Costo: 12 euro, su prenotazione

**\*\*\***

**CANTINA ARNALDO CAPRAI**

**Loc. Torre - Montefalco (PG) Tel. 0742 378802 - www.arnaldocaprai.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Domenica 12 novembre Cantine Aperte a San Martino dà appuntamento da Arnaldo Caprai Viticoltore in Montefalco​. Il programma della giornata prevede:

ore 12.00 Arrivo in cantina

ore 12.15 Visita guidata della cantina

ore 12.45 Light Lunch con degustazione di 3 etichette dell’azienda.

Questo il menù del pranzo:

Salumi di Tagliavento (Bevagna), formaggi dell'azienda agricola Rossi Rita di Colforcella di Cascia, bruschette ricche, con sedano e ceci e l'immancabile olio EVO Caprai. E ancora frittate con verdure di stagione a km zero. A seguire, pasta all'Amatriciana e, per finire, i tradizionali tozzetti umbri.

Costo: 25.00 euro a persona.

Numero minimo di partecipanti 8 - massimo 50 pax

Richiesta la prenotazione.

**\*\*\***

**CANTINA BALDASSARRI**

**Loc. Pianelli, 65 - Collazzone (PG) Tel. 075 8707299 - www.cantinabaldassarri.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Cantine Aperte a San Martino alla Cantina Baldassarri​, domenica 12 novembre vi aspetta con degustazioni no stop di bruschette con l’olio nuovo aziendale e i vini nuovi dalle 10.00 alle 18.00

**\*\*\***

**SCACCIADIAVOLI**

**Loc. Cantinone, 31 - Montefalco (PG) Tel. 0742 371210 - www.scacciadiavoli.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Per la giornata di domenica 12 novembre dalle ore 10.00 alle 18.00 sarà possibile visitare l’azienda e degustare i prodotti della terra e della cantina.

Il costo della degustazione è di 10€/persona ed include 7 vini e bruschette.

Orari inizio tour&tasting :

- 11.00 e 13.00

- 15.00 e 17.00

Su prenotazione taglieri di salumi e formaggi accompagneranno la degustazione dei vini al costo di 5€/persona.

Per info e prenotazione a visits@scacciadiavoli.it

\*\*\*

**FONGOLI**

**Località S. Marco, 67, Montefalco (PG) Tel. 0742 378930 -** [**www.fongoli.com**](https://l.facebook.com/l.php?u=http%25252525253A%25252525252F%25252525252Fwww.fongoli.com%25252525252F&h=ATMkMDd23aeD0GDpUjV7DSH77dV88ELVaEhyKJGhQSvsS03s74-1tu3m--ZlF6IlJVncksSvpJ2eqy6H0Im_GZslW72qQ1Yan_xGUo3yPt6-ZK3OIeqlR3SFwBzjVCJpUJJjXUlHhMLAAEwIrWEX3T93_Y7ZtF7BBkYgcJ6ktRtDTNN7hLKF-HRKC5zHnvN8XJM8YWqQGmQ5seCy8080OPqpGp5t-XCis1bLBVuCYRPUExD3_1tmj6ShPA8xBSWAQdnE_Eu2bQVSde4)

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Domenica 12 Novembre la Cantina Fongoli resterà aperta dalle 9.00 alle 17.00, per visite guidate in cantina, con illustrazione delle tecniche di lavorazione, da quelle più tradizionali fino alle più attuali e innovative, visite guidate alla vecchia bottaia e al museo della tradizione contadina ed enologica.  
La degustazione dei vini di produzione sarà accompagnata da taglieri dai sapori salati e dolci (€7,00), bruschette con olio nuovo e salsicce (€5,00)...barbecue sempre acceso!  
Ulteriori informazioni: [info@fongoli.com](mailto:info@fongoli.com) | 0742.378930

\*\*\*

**FATTORIA DI MONTICELLO**

**Voc. Ponetro, 66 Fraz. Ripalvella - San Venanzo (TR) Tel. 075 8989243**

**www.fattoriadimonticello.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

"Tutto il gusto dell’autunno”, Domenica 12 novembre alla Fattoria di Monticello che propone per l’occasione un pranzo conviviale da trascorrere in compagnia.

Ecco il menù pensato per l'occasione:

- Gran Buffet di San Martino con tipicità locali

- Gnocchi di patate rosse di Colfiorito fatti a mano con crema di zucca gialla, funghi e salsiccia

- Bocconcini di cinghiale con cicoria saltata e torta al testo

- Crostata d'Autunno con ricotta e marmellata d'Arancia

Costo: 30,00 euro a persona, inclusi 3 calici dei vini in degustazione

Posti limitati, prenotazione necessaria entro Venerdì 10 novembre al n. 345/2550509

Dal pomeriggio, cantina aperta per tutti coloro che hanno voglia di immergersi nel mondo del vino, con visite guidate in cantina e degustazioni di vino e di olio nuovo e l'immancabile castagnata di San Martino.

Per il programma completo: <http://www.fattoriadimonticello.it/eventi-news/cantine-aperte-a-san-martino-in-umbria>

**TENUTA VITALONGA**

**Loc. Montiano - Ficulle (TR) Tel. 333 6003077 - www.vitalonga.it**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Cantine Aperte a San Martino alla Tenuta Vitalonga coincide con la 30sima edizione della Mostra Nazionale del Tartufo di Fabro. In omaggio, dunque, al Re dell’autunno, il Tartufo, la cantina propone questo gustoso menù:

Amuse buche di benvenuto

Flan di Tartufo e olio novello

Umbrichelle alla carbonara al tartufo

Faraona tartufata al cartoccio

Dolce autunno per finire.

Le delizie preparate dagli chef della tenuta saranno sapientemente abbinati ai vini della cantina.

Costo del pranzo: 50 euro. Su prenotazione

**\*\*\***

**SPECIALI PACCHETTI CANTINE APERTE A SAN MARTINO E FRANTOI APERTI**

**ALLA SCOPERTA DEL VINO E DELL’OLIO NUOVO DELL’UMBRIA**

**DOMENICA 12 NOVEMBRE**

Nel momento dell'anno in cui l'olio e il vino nuovo si scoprono in tutto il loro gusto, si rinnova l'amicizia tra Cantine Aperte a San Martino e Frantoi Aperti.

Quest'anno speciali pacchetti turistici sono stati creati apposta per l'occasione, alla scoperta del territorio e dei piaceri della tavola.

Per esempio, **tra Assisi e Spello**, si propone la visita guidata al **Frantoio di Spello** con degustazione di olio nuovo, passeggiata per le vie del centro storico del bellissimo borgo di Spello. Quindi, visita alla cantina **Sportoletti**, alla cantina **Saio Assisi** e al **Frantoio Vescovi**, sempre con degustazioni di vino e olio nuovo. Nel pomeriggio, passeggiata a Petrignano d'Assisi alla scoperta delle botteghe di una volta, con castagnata e bruschetta al termine.

Un'altra proposta prevede la visita alla cantina **Cantina Chiorri** e al **Frantoio Berti**, nell'area dei **Colli Perugini**, anche in questo caso con visita guidata e degustazioni di vino e olio nuovo.

Per chi, invece, intende recarsi nella zona di **Montefalco, Colli Martani e Todi**, proponiamo visita guidata e degustazioni al **Frantoio La Casella**, alla **cantina Baldassarri** e alla **Fattoria di Monticello**. Quindi, al **Frantoio Settimi**, dove è prevista la raccolta delle olive per i bambini e, a seguire, la visita alla cantina e al vigneto della **Cantina Antonelli** con degustazione finale di vino.

Non mancherà una passeggiata per le vie del centro storico di Castel Ritaldi, in occasione di Frantotipico.

Se, invece, siete nella zona di **Orvieto**, proponiamo la visita guidata al al **Vecchio Frantoio Bartolomei**, con spiegazione delle tecniche di produzione dell'olio, assaggio di Chianina, formaggi e miele. A seguire, pranzo tipico con concerto dei '900 Swing, quindi, tappa alla cantina **Tenuta Vitalonga** con visita guidata della cantina e degustazioni di vino.

Infine, non poteva mancare una proposta turistica per il territorio del **Lago Trasimeno**, con visite e degustazioni presso la **Cantina Madrevite** e all'**Oleificio Pozzuolese**, con tappa anche a Oliamo, evento in calendario a Tuoro e a Passignano sul Trasimeno.

Per info: Movimento Turismo del Vino Umbria Tel. 348 6912764

Per info e prenotazioni: Strade del Vino e dell'Olio dell'Umbria Tel. 075 6211682 - 388 3566144

**\*\*\***

**CANTINE APERTE A SAN MARTINO IN CAMPER**

**in collaborazione con AgriPleinAir e il Club del PleinAir**

Quest’anno anche l’Umbria partecipa all’iniziativa Cantine Aperte a San Martino in Camper, in collaborazione con il Club del PleinAir. I camperisti aderenti al Club potranno sostare nelle aree di accoglienza camper delle cantine partecipanti all’iniziativa -**Sportoletti** a Spello, **Saio** ad Assisi, **Madrevite** a Castiglione del Lago, **Cantine Giorgio Lungarotti**, nelle due tenute di Torgiano e Montefalco, a Montefalco anche **Scacciadiavoli** e **Cantina Antonelli**, a Bevagna **Cantina Dionigi**, **Fattoria di Monticello** a San Venanzo, **Cantina Goretti**, **Cantina Chiorri** a Perugia e Cantina **Di Filippo** a Cannara- e godere di speciali sconti sia per l’acquisto di prodotti che per le degustazioni in programma nel weekend dell’11 e 12 novembre.