

ANTEPRIMA SAGRANTINO 2013

20/21 Febbraio 2017

Programma per OPERATORI

Manifestazione riservata alla stampa e agli operatori del settore

LUNEDI' 20 FEBBRAIO 2017

Eventi in cantina per operatori

Alcune delle Cantine aderenti ad Anteprema Sagrantino 2013 organizzano appositi eventi presso le loro aziende dedicati ad operatori del settore per conoscere più da vicino la loro azienda ed i loro prodotti.

Dettagli su www.consorziomontefalco.it/eventi-in-cantina-per-operatori-2

Ore 10:00 – Complesso Museale San Francesco

Presentazione dei produttori aderenti ad Anteprema 2013

Presentazione della vendemmia 2016

Presentazione dell'annata 2013 e dell'etichetta celebrativa

Saluti: Donatella Tesei, sindaco di Montefalco

Interverranno:

- Emiliano Falsini, Enologo
- Amilcare Pambuffetti, Presidente del Consorzio Tutela Vini Montefalco
- Fernanda Cecchini, Assessore all'Agricoltura Regione Umbria

Etichetta Celebrativa 2013: Il Consorzio Tutela Vini Montefalco si è fatto promotore dell'iniziativa "Etichetta d'autore 2013": un concorso rivolto a giovani fumettisti, italiani e stranieri, che operano sul territorio nazionale. L'opera vincente diventerà l'etichetta celebrativa dell'annata 2013 del Montefalco Sagrantino DOCG.

Ore 12:00 – Chiostro Sant'Agostino

Finale del Concorso nazionale "Sagrantino nel piatto"

Una commissione composta da 50 membri, produttori della denominazione Montefalco DOCG e giornalisti nazionali ed internazionali, degusteranno e valuteranno le ricette dei ristoratori finalisti del Concorso che si cimenteranno nella preparazione dei migliori piatti realizzati con il Sagrantino. Al termine della finale del Concorso, verranno proclamati i vincitori (un vincitore per la categoria "Primi e Secondi" ed un vincitore per la categoria "Antipasti e Dolci"). Durante la fase di valutazione ed assaggio dei piatti a concorso, la giuria potrà scegliere, da un'apposita carta dei vini, quale vino abbinare al piatto in gara. Il Concorso avrà una durata totale di circa 2 ore.

Ore 12:00/19:00 – Chiostro Sant'Agostino

Banco d'assaggio con servizio sommelier (riservato operatori e giornalisti)

Calice con cauzione € 5,00

In degustazione:

- MONTEFALCO SAGRANTINO 2013 secco e passito
- Montefalco Rosso DOC 2015
- Montefalco Rosso DOC Riserva 2014
- Montefalco Bianco DOC e altri bianchi delle cantine aderenti
- VINI MONTEFALCO DOC e MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG annate in commercio

Ore 14:30 – Sala Consiliare

Anteprima nell'Anteprima: la nuova mappa del Montefalco Sagrantino DOCG

Territorio, zone, vigneti visti e raccontati con gli occhi e con le immagini create da Alessandro Masnaghetti. Di prossima pubblicazione nella prestigiosa collana I Cru di Enogea.

Ore 16:00 – Chiostro Sant'Agostino

Finale del Concorso nazionale "Gran Premio del Sagrantino"

Concorso Nazionale per sommelier. I sommelier partecipanti provenienti da varie Regioni Italiane si disputeranno le ambite Borse di Studio in una Finale Pubblica tra i migliori 3 della semifinale. Un'occasione unica, per ammirare Sommelier Professionisti all'opera con degustazioni, abbinamenti, carte dei vini e tutto quello che riguarda la corretta comunicazione del Sagrantino all'interno di un ristorante.

MARTEDI' 21 FEBBRAIO 2017

Eventi in cantina per operatori

Alcune delle Cantine aderenti ad Anteprima Sagrantino 2013 organizzano appositi eventi presso le loro aziende dedicati ad operatori del settore per conoscere più da vicino la loro azienda ed i loro prodotti.

Dettagli su www.consorziomontefalco.it/eventi-in-cantina-per-operatori-2

Ore 10:00/19:00 – Chiostro Sant'Agostino

Banco d'assaggio con servizio sommelier (riservato operatori e giornalisti)

Calice con cauzione € 5,00

In degustazione:

- MONTEFALCO SAGRANTINO 2013 secco e passito
- Montefalco Rosso DOC 2015
- Montefalco Rosso DOC Riserva 2014
- Montefalco Bianco DOC e altri bianchi delle cantine aderenti
- VINI MONTEFALCO DOC e MONTEFALCO SAGRANTINO DOCG annate in commercio

Ore 11:30/14:30 – Chiostro Sant'Agostino, Sala "Sagrantino & Food"

A pranzo con il produttore

I produttori della DOCG Montefalco Sagrantino avranno il piacere di incontrare giornalisti e operatori per degustare i vini della denominazione in abbinamento ai piatti della tradizione umbra. (Menù di abbinamento a pagamento)

Il programma può subire variazioni. Info: www.consorziomontefalco.it

CANTINE ADERENTI ad ANTEPRIMA SAGRANTINO 2013:



ADANTI

www.cantineadanti.com



MORETTI OMERO

www.morettiomero.it



AGRICOLA CASTELGROSSO

www.agricolacastelgrosso.com



PERTICAIA

www.perticaia.it



ANTONELLI

www.antonellisanmarco.it



POGGIO TURRI

www.cantinapoggioturri.com



ARNALDO CAPRAI

www.arnaldocaprai.it



ROMANELLI

www.romanelli.se



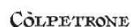
BOCALE

www.bocale.it



SCACCIADI AVOLI

www.scacciadiavoli.it



CÒLPETRONE – TENUTE DEL CERRO

www.colpetrone.it



TABARRINI

www.tabarrini.com



DI FILIPPO

www.vinidifilippo.com



TENUTA ALZATURA – CECCHI

www.tenuta-alzatura.it



F.LLI PARDI

www.cantinapardi.it



TENUTA BELLAFONTE

www.tenutabellafonte.it



FATTORIA COLLEALLODOLE – MILZIADE ANTANO
www.fattoriacollealodole.it



TENUTA CASTELBUONO –
 TENUTE LUNELLI
www.tenutacastelbuono.it



FATTORIA COLSANTO
www.colsanto.it



TENUTA ROCCA DI FABBRI
www.roccadifabbri.com



FATTORIA LE MURA SARACENE – GORETTI
www.vinigoretti.com



TERRE DE LA CUSTODIA
www.terredelacustodia.it

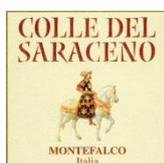


TENUTA DI SARAGANO

TENUTA DI SARAGANO
www.tenutepongelli.it



TUDERNUM
www.tudernum.it



COLLE DEL SARACENO
www.cantinabotti.com



VALDANGIUS
valdangius@gmail.com



LE CIMATE
www.lecimate.it



VITICOLTORI BROCCATELLI GALLI
www.broccatelligalli.it



FONGOLI

FONGOLI
www.fongoli.com



VILLA MONGALLI
www.villamongalli.com



MONTIONI
 Frantoio e Cantina

MONTIONI
www.gabrielemontioni.it