

PROGRAMMA OPERATORI DEL SETTORE E STAMPA



ANTEPRIMA 2013 Sagrantino

20 · 21 febbraio 2017 - Montefalco (PG)

CONSORZIO
TUTELA



VINI
MONTEFALCO

Lunedì 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 ANTEPRIMA 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

I produttori presenteranno:

- MONTEFALCO SAGRANTINO 2013 secco e passito
- Montefalco Rosso DOC 2015

- ▶ Montefalco Rosso DOC Riserva 2014
- ▶ Montefalco Bianco DOC 2015 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.

Martedì 21 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 ▶ 19:00 – Chiostro Sant'Agostino

BANCO D'ASSAGGIO CON SERVIZIO SOMMELIER

(riservato operatori e giornalisti) Calice con cauzione € 5,00

I produttori presenteranno:

- ▶ MONTEFALCO SAGRANTINO 2013 secco e passito
- ▶ Montefalco Rosso DOC 2015
- ▶ Montefalco Rosso DOC Riserva 2014
- ▶ Montefalco Bianco DOC 2015 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)

Cantine aderenti



ADANTI
www.cantineadanti.com



AGRICOLA CASTELGROSSO
www.agricolacastelgrosso.com



ANTONELLI
www.antonellisanmarco.it



ARNALDO-CAPRAI
Viticoltore in Montefalco

ARNALDO CAPRAI
www.arnaldocaprai.it



BOCALE
Viticoltore in Montefalco

BOCALE
www.bocale.it



COLLE DEL SARACENO

COLLE DEL SARACENO
www.cantinabotti.com

CÒLPETRONE

CÒLPETRONE
TENUTE DEL CERRO

DI FILIPPO
vini da agricoltura biologica

DI FILIPPO
www.vinidifilippo.com



MILZIADE ANTANO

FATTORIA COLLEALLODOLE
MILZIADE ANTANO
www.fattoriacollealodole.it

FATTORIA
COLSANTO

FATTORIA COLSANTO
www.colsanto.it



CANTINA FRATELLI PARDI

FATTORIA
LE MURA SARACENE - GORETTI
www.vinigoretti.com



F.LLI PARDI
www.cantinapardi.it



FONGOLI

FONGOLI
www.fongoli.com



LE CIMATE
www.lecimate.it



MONTIONI
www.gabrielemontioni.it



MORETTI OMERO
www.morettiomero.it



PERTICAIA
www.perticaia.it



POGGIO TURRI
www.cantinapoggioturri.com



ROMANELLI
www.romanelli.se



SCACCIADIAVOLI
www.scacciadiavoli.it



TABARRINI
www.tabarrini.com



TENUTA ALZATURA – CECCHI
www.tenuta-alzatura.it



TENUTA BELLAFONTE
www.tenutabellafonte.it



TENUTA DI SARAGANO
www.tenutepongelli.it



TENUTA CASTELBUONO
TENUTE LUNELLI
www.tenutacastelbuono.it



TENUTA ROCCA DI FABBRI
www.roccadifabbri.com



TERRE DE LA CUSTODIA
www.terredelacustodia.it



TUDERNUM
www.tudernum.it



VALDANGIUS
valdangius@gmail.com



VILLA MONGALLI
www.villamongalli.com



VITICOLTORI BROCCATELLI GALLI
www.broccatelligalli.it



Fondo Europeo Agricolo per lo Sviluppo Rurale.
L'Europa investe nelle zone rurali.



Repubblica Italiana



Regione Umbria
Giunta Regionale

BEVI VINO RESPONSABILMENTE

Manifestazione riservata alla stampa e agli operatori del settore

www.consorziomontefalco.it

Si ringrazia



Pulltex®
wine concepts for wine lovers