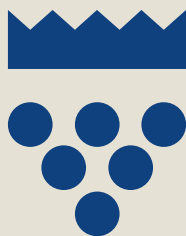


# PROGRAMMA OPERATORI DEL SETTORE E STAMPA



## 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](http://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 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](http://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](http://www.cantineadanti.com)



**AGRICOLA CASTELGROSSO**  
[www.agricolacastelgrosso.com](http://www.agricolacastelgrosso.com)



**ANTONELLI**  
[www.antonellisanmarco.it](http://www.antonellisanmarco.it)



**ARNALDO-CAPRAI**  
*Viticoltore in Montebello*

**ARNALDO CAPRAI**  
[www.arnaldocaprai.it](http://www.arnaldocaprai.it)



**BOCALE**  
*Vinificatore in Montebello*

**BOCALE**  
[www.bocale.it](http://www.bocale.it)



**COLLE DEL SARACENO**

**COLLE DEL SARACENO**  
[www.cantinabotti.com](http://www.cantinabotti.com)

**CÔLPETRONE**

**CÔLPETRONE**  
**TENUTE DEL CERRO**  
[www.colpetrone.it](http://www.colpetrone.it)

**DI FILIPPO**  
*vini da agricoltura biologica*

**DI FILIPPO**  
[www.vinidifilippo.com](http://www.vinidifilippo.com)



**MILZIADE ANTANO**

**FATTORIA COLLEALLODOLE**  
**MILZIADE ANTANO**  
[www.fattoriacollealldole.it](http://www.fattoriacollealldole.it)

**FATTORIA**  
**COLSANTO**

**FATTORIA COLSANTO**  
[www.colsanto.it](http://www.colsanto.it)



**CANTINA FRATELLI PARDI**



**F.LLI PARDI**  
[www.cantinapardi.it](http://www.cantinapardi.it)



**FONGOLI**

**FONGOLI**  
[www.fongoli.com](http://www.fongoli.com)



**LE CIMATE**  
[www.lecimate.it](http://www.lecimate.it)



**MONTIONI**  
[www.gabrielemontioni.it](http://www.gabrielemontioni.it)



**MORETTI OMERO**  
[www.morettiomero.it](http://www.morettiomero.it)



**PERTICAIA**  
[www.perticaia.it](http://www.perticaia.it)



**POGGIO TURRI**  
[www.cantinapoggioturri.com](http://www.cantinapoggioturri.com)



**ROMANELLI**  
[www.romanelli.se](http://www.romanelli.se)



**SCACCIADIAVOLI**  
[www.scacciadiavoli.it](http://www.scacciadiavoli.it)



**TABARRINI**  
[www.tabarrini.com](http://www.tabarrini.com)



**TENUTA ALZATURA – CECCHI**  
[www.tenuta-alzatura.it](http://www.tenuta-alzatura.it)



**TENUTA BELLAFONTE**  
[www.tenutabellafonte.it](http://www.tenutabellafonte.it)



**TENUTA DI SARAGANO**  
[www.tenutepongelli.it](http://www.tenutepongelli.it)



**TENUTA CASTELBUONO**  
**TENUTE LUNELLI**  
[www.tenutacastelbuono.it](http://www.tenutacastelbuono.it)



**TENUTA ROCCA DI FABBRI**  
[www.roccadifabbri.com](http://www.roccadifabbri.com)



**TERRE DE LA CUSTODIA**  
[www.terredelacustodia.it](http://www.terredelacustodia.it)



**TUDERNUM**  
[www.tudernum.it](http://www.tudernum.it)



**VALDANGIUS**  
[valdangius@gmail.com](mailto:valdangius@gmail.com)



**VILLA MONGALLI**  
[www.villamongalli.com](http://www.villamongalli.com)



**VITICOLTORI BROCCATELLI GALLI**  
[www.broccatelligalli.it](http://www.broccatelligalli.it)



Unione Europea

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](http://www.consorziomontefalco.it)

Si ringrazia



**Pulltex®**  
wine concepts for wine lovers