

CANTINE APERTE A SAN MARTINO
dal 3 all'11 novembre 2024
(In ordine alfabetico)

AGRICOLA MEVANTE

Via Madonna della Neve, 1, 06031 Bevagna

Tel. 347 2316190

www.agricolamevante.com - eventi@agricolamevante.com

La cantina propone per **sabato 9** novembre cena in cantina con degustazione di vini e **domenica 10** il classico pranzo (entrambi 50 € a persona, su prenotazione). La propria esperienza in azienda inizierà con la visita in cantina e una passeggiata nei vigneti.

ARNALDO CAPRAI

Loc. Torre 1 - Montefalco

Tel. 0742 378802

www.arnaldocaprai.it; info@arnaldocaprai.it

La cantina offre attività legate a San Martino ogni giorno da lunedì 4 a lunedì 11 novembre.

L'esperienza consta di una visita dell'intera filiera di produzione con un Wine Expert, dai vigneti all'imbottigliamento e alla barricaia. In Enoteca, a seguire, si potrà intrattenersi con il momento eno-ludico della **Degustazione alla cieca**, per individuare il Sagrantino mettendo alla prova le proprie capacità di degustatori. I vini in degustazione sono accompagnati da bruschette con olio nuovo e selezioni di formaggi e salumi umbri. Il costo del Tour è di 30,00 € a persona per gli adulti, per bambini e ragazzi fino ai 18 anni, taglieri misti e succo di frutta al prezzo di 15 €. Le attività sono su prenotazione.

AZ. AGR. CARINI

Str. del Tegolaro, 2 - Colle Umberto, Perugia

Tel. 348 3994939

www.agrariacarini.it - info@agrariacarini.it

Nei giorni infrasettimanali (compreso l'11 novembre), la cantina resta aperta per tour e degustazioni su prenotazione negli orari 11 / 15.30 / 16 / 16.30 / 17. Sabato 9, punto vendita aperto fino a tardi (10-13/15-21) e **festa di San Martino** dalle 16 alle 21: assaggio olio nuovo (ingresso libero), laboratorio per bambini (€ 5), aperitivo autunnale (€ 18). Sempre necessaria la prenotazione anche via whatsapp.

CHIESA DEL CARMINE

Str. Castiglione Ugolino snc

06134 Perugia

Tel. 075 9977698 – 347 8642310

www.chiesadelcarmine.com; info@chiesadelcarmine.com

Domenica 3 e domenica 11 novembre si festeggia l'arrivo di San Martino con il pranzo in cantina (55 € a persona, menu completo con vini in abbinamento). Dal lunedì al venerdì le visite in cantina sono accompagnate dall'apericena, a partire dalle 19.30 (40 € a persona, menu completo e due

calici di vino inclusi). **Sabato 9** si mangia la classica pizza con il **Pizza Night** (35 € a persona, antipasti gourmet, giropizza, dessert e due calici di vino inclusi). È sempre necessaria la prenotazione.

DIONIGI

Via Madonna della Pia, 44 - Bevagna

Tel. 333 8649171 - 347 8289016

www.cantinadionigi.it - info@cantinadionigi.it

Nei giorni 4,5 e 6 novembre la cantina resterà regolarmente aperta per visite e degustazioni (dalle 10 alle 18, su prenotazione). **Giovedì 7 e venerdì 8** la cantina ospita l'iniziativa ArteMagnum: durante queste giornate si potrà assistere alla decorazione pittorica di bottiglie doppia magnum in ceramica da parte di sei artisti internazionali (ingresso libero, disponibili degustazioni). Ogni bottiglia, unica nel suo genere, conserva la bellezza e la funzionalità della ceramica, mantenendo la temperatura del vino e proteggendolo dalla luce. La manifestazione culmina con una speciale **cena la sera di sabato 9 novembre**, dedicata all'assaggio di vino e olio nuovo, con castagne, falò, musica dal vivo, gastronomia e arte, tutto immerso in un'atmosfera conviviale favorita dal tepore dei bracieri. Cena su prenotazione, posti limitati.

LA FONTE

Via le case, 11 - Bevagna

Tel. 347 2349165

www.lafontedibevagna.it - info@lafontedibevagna.it

Domenica 3 novembre, festa d'autunno in cantina tra olio nuovo e sapori d'autunno. La cantina rimarrà aperta con bruschette, vino e tante bontà del territorio. Visite in cantina e degustazioni ad allietare la giornata dalle 11:00 alle 21:00. **Sabato 9 e domenica 10 novembre**, San Martino alla Fonte: tra Vino, olio nuovo e castagne. La cantina rimarrà aperta per visite e degustazioni dalle 11:00 alle 21:00 con castagnata, bruschette con l'olio nuovo biologico e il vin Brulè. A scaldare l'aria i falò sempre accesi (solo su prenotazione).

MADREVITE

Via Ciabano, 36/2 Loc.Vaiano - Castiglione del Lago

Tel. 075/9527220

www.madrevite.com; info@madrevite.com

Domenica 10 novembre l'azienda ripropone il suo consolidato format **Picnicco versione San Martino**: bruschetta, olio e vino nuovo oltre a street food e musica dal vivo, a partire dalle ore 15 per godersi il tramonto sul lago (15 € a persona bruschetta, castagne, vino nuovo, su prenotazione).

MORETTI OMERO

Frazione, S. Sabino, 19 - Giano Dell'Umbria PG

Tel. 331 580 2280

www.morettiomero.it - info@morettiomero.it

Domenica 3 novembre, tutta la settimana da lunedì 4 a sabato 9 e lunedì 11 novembre, degustazione vini + bruschetta con olio nuovo 15 € a persona, negli orari di apertura 10-13 / 14-18.

ROCCAFIGLIORE

Vocabolo Collina 110/A Località Chioano 06059 Todi

075 8942746

www.roccafiore.it; info@cantinaroccafioire.it

Da lunedì 4 a venerdì 8 e lunedì 11 novembre, la cantina propone l'iniziativa "**Blind Tasting**" - degustazione delle nuove e vecchie annate alla cieca. Inizio ore 16 con la visita in cantina, cui segue la degustazione. Prenotazione obbligatoria, prezzo: 23 € a persona visita inclusa.

SCACCIADIAVOLI

Loc. Cantinone, 31 - Montefalco

Tel. 0742/371210

www.scacciadiavoli.it; info@scacciadiavoli.it; visits@scacciadiavoli.it

Sabato 9 novembre, ore 11:00: visita guidata della storica cantina Scacciadiavoli volta alla scoperta della storia della tenuta. Insieme si cammina tra le sale ottocentesche per scoprire da vicino il processo produttivo, tramandato da 150 anni. Il percorso di degustazione sarà itinerante, proprio lungo i luoghi di produzione: sala vinificazione, sala affinamento e barricaia (7 vini + assaggi con prodotti del territorio). Durata: 120 minuti Prezzo: € 25/persona, su prenotazione.

TERRE DE LA CUSTODIA

Via Palombara - Gualdo Cattaneo

Tel. 328 7185436

www.terredelacustodia.com; lucrezia.gentili@farchioni.it

La cantina resta aperta tutti i giorni dal lunedì al sabato, 10 alle 18 per degustazioni con castagne e vini riserva. Domenica chiusi.

ZANCHI

Via Ortana, 122 - Amelia

Tel. 0744 970089/970011

www.cantinezanchi.it; mail@cantinezanchi.it

Sabato 9 e Domenica 10, l'azienda rimane aperta per degustazioni di vino nuovo e olio novello, insieme a visite guidate ai vigneti e alla cantina (ingresso libero, dalle 10 alle 18.30). Nella cantina di invecchiamento saranno proposte esperienze enogastronomiche di abbinamento cibo-vino, con etichette speciali della gamma aziendale (su prenotazione).