**Fattoria di Monticello**
**Via pontero,66**
**fraz. Ripalvella 05100 San Venanzo (TR)**
**0758749606 info@fattoriadimonticello.it**

**7-8 14-15 novembre**

Dal pomeriggio visita guidata della cantina con degustazione di tre calici di vino e assaggi autunnali.
Evento su prenotazione

**Vineria del Carmine**
**Strada Castiglione Ugolino, 70 Loc. La Bruna (PG)**
**0759977978 347 8642310 vineria@terredelcarmine.com**

**6-7-8 -13-14-15 novembre**

**6 novembre** Serata abbinamento cibo vino più degustazione rossi (3)
**7 novembre** Pizza night più degustazione vini
**8 novembre** Pranzo d'autunno più apertura pomeridiana visita in cantina e degustazioni
**13 novembre** Pizza night più degustazione vini
**14 novembre** Serata abbinamenti e piccola verticale vino "Il campanile" (tre annate)
**15 novembre** Pranzo di San Martino più apertura pomeridiana, visita in cantina e degustazioni

**Cantina Vetunna**
**Via Assisi, 81**
**Bettona (PG)**
**075 9885048 marketing@vetunna.com**

**7 novembre**

- Dalle h. 16.00 merenda in cantina, castagne vino rosso nuovo "Etruro igp Umbria 2026"

Evento gratuito

- Premiazione Concorso progettazione grafica bag in box etruro 2026.
- Tutta la giornata "degustazione vini e prodotti tipici locali. €. 12.00 (su prenotazione)

**Terre della Custodia**
**Loc. Palombara – Montefalco (PG)**
**3287185436 luvrezia.gentili@farchioni.it**

**Dal 2 al 7 novembre e 8 novembre**

Dal 2 al 7 novembre visita in cantina e degustazione 4 vini in abbinamento € 30.00
8 novembre wine pairing autunnale (4 portate in abbinamento a quattro riserve della cantina) € 60.00

Eventi su prenotazione

**Madrevite**
**Via Cimbano, 37 Vaiano – Castiglione del Lago (PG)**
**3467953903 info@madrevite.com**

**7-8 novembre 14-15 novembre**

Bruschetta, olio nuovo, castagne e musica

Orario – 15 – 20

**Arnaldo Caprai**
**Loc. Torre**
**Montefalco (PG)**
**0742 2378802 tour@arnaldocaprai.com**

**Dall' 1 al 15 novembre**

Visite e degustazioni guidate da wine expert prenotabili sul sito www.arnaldocaprai.com

**Blasi cantina**
**Loc San Benedetto snc**
**Umbertide (PG)**
**3661428973 visite@blasicantina.it**

**8 novembre**

Pranzo degustazione € 30/pax nella nostra cantina alle h. 12.30
h. 15.00 Concerto dell'orchestra di Elena Cammarone

Evento su prenotazione

**Agricola Mevante**
**Via Madonna della Neve 1**
**Bevagna (PG)**
**3454033168 hospitality@agricolamevante.com**

**14 e 15 novembre**

14 novembre cena in cantina € 40.00 bevande incluse
15 novembre pranzo in cantina € 40.00 bevande incluse

**Azienda Agraria Marco e Carlo Carini**
**Via del Tegolaro, 2 Colle Umberto (PG)**
**3483994939 info@agrariacarini.it**

**14 novembre**

Dalle 16 alle 18 "chiaccherate e olio" con l'esperto di olio Maurizio Pescari, assaggi di olio nuovo. Ingresso libero. Dalle 17.30 alle 20.30: Aperitivo con piatto speciale in abbinamento e calice di vino Doc. € 18.00 a persona

**Castello di Montegiove**
**Via Beata Angelina – Fraz. Montegiove, Montegabbione (TR)**
**0769837473** info@castellomontegiove.com

**8 novembre**

Dalle 11 alle 17.00
Festa dell'Agricoltura "Coltiviamo la Cultura"Castello di Montegiove — dalle 11:00 alle 17:00 Per la Giornata Nazionale dell' Agricoltura il Castello di Montegiove apre le sue porte e diventa per un giorno la piazza della campagna umbra. Il programma tiene insieme la storia del territorio e il suo futuro. La giornata comincia alle 11 con un convegno (fino alle 12:30) sul legame tra dimore storiche, paesaggio e mondo agricolo. Poi spazio ai produttori del territorio: vino, sapori locali e prodotti di qualità da scoprire e assaggiare insieme a chi li fa. Tra i banchi si incontrano due diverse ere dell'agricoltura: un trattore d'epoca da una parte e una dimostrazione di droni dall'altra. Data, 23/10/2026 In collaborazione con A.D.S.I.

**Perticaia**
**Loc. Casale snc Montefalco (PG)**
**0742 2379014** info@perticaia.it

**13 novembre**

Light dinner autunnale: degustazione delle referenze perticaia più rappresentative in abbinamento a tagliere di sfiziosità a base di prodotti autunnali e assaggi dell'olio novello.

Cena leggera con aggiunta di primo piatto caldo autunnale. Possibilità di aggiungere a fine pasto cartoccio di castagne e calice di passito di Sagrantino.

L'esperienza di svolgerà nella sala enoteca interna con vista sui vigneti di Sagrantino così da poter ammirare il caratteristico foliage.

Costo a persona € 40.00

**Cantina Goretti**
**Strada del pino, 4**
**Pila – (PG)**
**075607316** wine@vinigoretti.com

**15 novembre**

Brunch, degustazioni e workshop

**La Fonte azienda agricola**
**Via Le Case, 11**
**Bevagna (PG)**
**3472349165 / 393 0222229** visit@lafontedibevagna.it

**7/8 novembre**

Vino, olio nuovo e castagnata. Dalle ore 12:00 alle 21:00 la nostra cantina sarà aperta e pronta ad accogliervi tra il sapore avvolgente del vino nuovo e il profumo delle castagne. Ecco cosa ti aspetta:
• Possibilità di pranzare, fare merenda e aperitivo direttamente in azienda.
Dalle ore 16:00 al via la castagnata e il Vin brulè caldo e speziato, con i falò accesi fino a sera per un'atmosfera magica. Solo nel pomeriggio del 7 Novembre, dalle 16:00 alle 21:00, Dj Set a scalderà l'atmosfera.
La prenotazione non è necessaria ma gradita soprattutto per assicurarti il tuo posto a sedere.

**Cantina Di Filippo**
**Voc. Conversino,153**
**06033 Cannara (PG)**
**3898728282** **info@vinidifilippo.com**

7/8 novembre

Dalle h 19.00: Aperitivi in cantina con prodotti di stagione in abbinamento al nostro vino e olio novello
€ 25.00

**Saio Assisi**
**Via Campiglione 94A**
**06081 Assisi (PG)**
**3358374784** **info@saioassisi.it**

1 al 15 novembre
(su prenotazione)

In autunno, il Vigneto di Assisi si trasforma in una tavolozza naturale di mille sfumature. Le foglie delle viti si tingono di giallo, oro, arancio e rosso, creando un mosaico di colori che cambia con la luce e regala scorci suggestivi a ogni passo.
Sullo sfondo, Assisi e la Basilica di San Francesco rendono il panorama ancora più speciale.
Novembre è il mese ideale per concedersi una passeggiata tra i filari, respirare l'aria fresca della campagna e ammirare la natura che si prepara al riposo invernale.

Pic nic nei vigneti panoramici, pranzi e aperitivi con degustazione guidata.
Tutti i dettagli qui:
Novembre nel Vigneto di Assisi tra degustazioni, olio nuovo e foliage - Saio

Programma

Pic nic nel Vigneto di Assisi, inizio alle ore 11.00, degustazione guidata in sala, passeggiata libera nei vigneti panoramici e pranzo pic nic in veranda.
Ore 12.00 Light lunch con degustazione guidata 5 vini
Ore 13.00 e ore 14.00 Pranzo in sala con degustazione guidata 5 vini

Tutte le attività includono l'assaggio dell'olio nuovo e la passeggiata libera nei vigneti panoramici.

**Cantina Chiorri**

**Via Todi 100**
**06132 Sant'Enea (PG)**
**075607141 3391885087  info@chiorri.it**

7 novembre

Pomeriggio in cantina, degustazione vino nuovo, olio nuovo, laboratorio creativo per grandi e piccini esposizione d'arte dell'artista Simona Delle Grottaglie

Prenotazione obbligatoria