

Terre Margaritelli
Strada San Rocco 06089 Torgiano (PG)
075 7824668 info@terremargaritelli.com

Domenica 20 settembre

Una passeggiata tra i filari per scoprire come l'Uva diventa Vino! Evento sottoposto a limite di età solo per bambini da 0 ai 99 anni. Contributo per la partecipazione: Bambini e ragazzi € 5,00 - Adulti € 10 comprensivo di un calice di vino

Programma

ore 10,00 Apertura registrazioni

Ore 11.00 inizio del percorso didattico dall'Uva al Vino

Ore 12.00 Vendemmia didattica - laboratorio sulla produzione di vino con i grappoli raccolti in vigna e la PIGIATURA con i piedi*

Ore 12.30 Pranzo con truck Cukuc

Ore 14.00 I giochi di un tempo

*Per partecipare alla pigiatura gonna campagnola per lei e pantaloni corti per lui!!!

Da portare: un cestino, le forbici, scarpe comode e voglia di giocare
Prenotazione obbligatoria

Azienda agraria Marco e Carlo Carini
Strada Tegolaro, 2, Colle Umberto (PG)
3483994939 info@agricolacarini.it

Domenica 20 settembre

BRUNCH IN VENDEMMIA

Visite guidate h. 11.30 e alle h. 15.00 brunch h. 12.30
(evento su prenotazione)

Sabato 29 agosto, 5/12/19/26 settembre

Domenica 30 agosto. 6/13/20/27 settembre

"APERITIVO ESTIVO" con vino, taglieri, torte al testo dalle 19.30

Cantina Goretti
Strada del pino 4
Perugia (PG)
075607316 goretti@vinigoretti.com

Sabato 19 settembre

Ci immergeremo insieme nel mondo del vino: - Ore 16:30 incontro in cantina e passeggiata ad uno dei vigneti Goretti per vivere l'esperienza della raccolta dell'uva, merenda in vigna, rientro in cantina e pigiatura dell'uva nei tini come un tempo - Ore 19:30 Cena in cantina

Colle Pu – Agricola Meazzi
Vocabolo Colle Pune basso – frazione Mora
3516800317 info@collepu.it

13 settembre -27 settembre – 4 ottobre

13.09.2026 Il programma della prima serata prevede un apericena (18:30 – 21:30) ,visita cantina e vigna .Un benvenuto con un calice di Rosè , seguito da un ricco buffet di antipasti caldi e freddi e una selezione di specialità delle tradizioni umbra .A seguire ,verranno serviti altri due calici di vino rosso ,accompagnati da un primo piatto tipico umbro. Per concludere non mancheranno i nostri dolci tipici.

27.09.2026 Il programma della seconda serata prevede : un apericena (18:30 – 21:30) con un ricco buffet ,con tantissima scelta per tutti gli amanti del buon cibo , da accompagnare e degustare insieme ai nostri vini(3 calici) . Visita cantina e vigna .

(04.10.2026 Il programma della terza serata prevede : un apericena (18:30 -21:30) , con un ricco buffet di specialità della tradizione umbra, accompagnato dall'irresistibile panino Porco Brado. Il tutto da gustare insieme ai tre calici dei nostri vini . Visita cantina e vigna

Cantina La Veneranda
Loc. Montepennino, Montefalco (PG)
3492777960 prenotazioni@laveneranda.com

Tutto il mese di settembre

Vendemmia con noi: dalle h 9 appuntamento in azienda per provare la vendemmia, la pigiatura con i piedi, poi visita in area vendemmia e cantina. A seguire pranzo degustazione. Prenotazione obbligatoria

Durata : mezza giornata compreso colazione del contadino, cappellino e maglietta e pranzo.

L'esperienza è soggetta a condizioni meteo. Tutti i dettagli sul sito www.laveneranda.com sezione degustazioni.

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

Dal 24 agosto al 25 ottobre

Visite guidate in cantina e degustazioni accompagnate da prodotti tipici locali

3 calici € 20 a persona

5 calici € 30 a persona

L'esperienza inizia di fronte all'ingresso della cantina, con vista sui vigneti, il punto esatto dove nasce il legame fra territorio e vino.

La visita poi prosegue in cantina, dove il vino prende forma attraverso un processo attento e rispettoso.

All'interno della cantina gli ospiti vengono accompagnati alla scoperta delle fasi di produzione. Un racconto semplice e coinvolgente pensato sia per gli appassionati sia per chi si avvicina per la prima volta al mondo del vino.

Il percorso si conclude con la degustazione guidata dei vini della Fattoria di Monticello, momento centrale dell'esperienza.

Urante il testing sarà possibile assaggiare una selezione di etichette aziendali, tra cui le espressioni identitarie del territorio da uve di Grechetto e di Trebbiano e rossi strutturati e eleganti come Salomone Cabernet sauvignon, e Ponetro Pinot nero.

Solo su prenotazione

Cantina Di Filippo

Voc. Conversino, 153 Cannara (PG)

3898728282 margherita@vinidifilippo.com

13 settembre (ottobre da definire)

Vendemmia, pigiatura, merenda, laboratorio con le api, giri in carrozza, pranzo nel bosco

Agricola Mevante

Via madonna della Neve Bevagna (PG)

345 4033168 hospitality@agricolamevante.com

18 – 19 – 20 settembre

02 ottobre

18-settembre: Agape teatro con "Francesco Amato" € 15.00 biglietto più calice di vino

19 settembre: Cena in cantina - € 35 bevande escluse –

20 settembre: Pranzo in cantina € 35 bevande escluse

02 ottobre: aperitivo in vendemmia dalle h. 18

Saio Assisi

Via campiglione 94/A Assisi

3358374784 3282304328 info@saioassisi.it

6 – 13 – 20 – 27 settembre

Tempo di vendemmia nel vigneto di Assisi: la vendemmia di una volta nelle giornate evento di Cantine Aperte in vendemmia. Vivi la vendemmia come facevano i nostri nonni: raccolta dell'uva a mano, pigiatura con i piedi nel tino antico, torchiatura e al termine delle attività Pic Nic in veranda.

Durata dell'evento 3 – 4 ore :

Benvenuto in sala degustazione e partenza per il percorso in vigna. Il percorso è panoramico con vista esclusiva su Assisi, Perugia, Santa Maria degli Angeli ed è adatto a tutte le età.

Lungo il percorso troverete bacheche informative che vi accompagneranno alla scoperta del vino e della viticoltura assaggiando, perché no, qualche chicco d'uva durante il percorso.

Arrivo nel punto più panoramico della tenuta tra vigneti, oliveti e querce secolari, a 900 m dalla basilica di San Francesco.

Inizio dell'attività della raccolta dell'uva, pigiatura con i piedi nei tini antichi, torchiatura con il torchio tradizionale, preparazione del mosto.

Ricco pranzo pic nic per tutti a base di prodotti artigianali a km 0 all'ombra della grande veranda panoramica.

Il pranzo comprende:

Caciotta artigianale con tartufo nero estivo

Torta al testo artigianale

Salumi tipici umbri artigianali

Porchetta di Costano

Dolce della tradizione umbra

Acqua minerale
Menu per vegetariani su richiesta

Arnaldo Caprai

Loc. Torre, 1 Montefalco (PG)

Prenotazioni sul sito www.capraiexperience.com

6 – 20 settembre

Tour & Tasting speciale Vendemmia 2026 proposto dalla cantina Arnaldo Caprai di Montefalco è la nuova esperienza adatta a chi vuole avvicinarsi al mondo del vino. L'appuntamento è all'interno dell'enoteca principale dove il gruppo sarà accolto e partirà per una visita guidata che ha inizio con una passeggiata tra le vigne, prosegue in cantina per scoprire tutte le fasi del processo produttivo, i processi di fermentazioni, l'assaggio dei mosti e si conclude con la degustazione informale delle tre etichette più rappresentative. In abbinamento bruschetta con il nostro olio EVO e una piccola selezione di salumi e formaggi locali.

Perticaia

Loc. Casale 06036 Montefalco (Pg)

07422379014 3762553216 visit@perticaia.it info@perticaia.it

Prenotazione obbligatoria da nostro sito web www.perticaia.it

Agosto-Settembre-Ottobre

Just Wine Vendemmia Edition

tutti i giorni su prenotazione, diverse fasce orarie disponibili

La vendemmia ha inizio! Vieni a vivere la magia del primo raccolto e a degustare in anteprima il cuore della nostra produzione.

Cosa proponiamo

Per celebrare la vendemmia a Perticaia, vi apriamo le porte della nostra cantina per un'esperienza sensoriale dedicata ai vini che hanno reso grande Montefalco.

L'esperienza include:

- assaggio delle uve bianche e rosse appena raccolte e del mosto appena prodotto.
 - degustazione guidata delle tre referenze più rappresentative
 - Spoleto DOC - Trebbiano Spoletino 2025
 - Montefalco Rosso DOC 2022
 - Montefalco Sagrantino DOCG 2019
 - possibilità di aggiungere un tagliere di prodotti tipici del territorio all'esperienza
- Prenotazione obbligatoria, costo 20 euro a persona.

Settembre:

Domenica 20 Festa di fine estate

Pranzo DiVino

Cantina Perticaia in collaborazione con Winelovers Events

Pranzo su prenotazione + after pranzo con musica

musica, cibo, buon vino, divertimento e socialità! Immersi tra le campagne Umbre una giornata per celebrare il cuore del periodo della vendemmia.

Il pranzo include antipasto, primo piatto e dolce con vini in abbinamento.

Costo 40 euro a persona.

Il dopo pranzo comprende ingresso e prima bevuta.

Costo 15 euro a persona.

Ottobre

Vendemmia in Cantina: Dalla Raccolta dell'Uva al Calice

Scendi in vigna con noi per raccogliere con le tue mani le nostre uve bianche e rosse, assaporando i chicchi appena colti e il mosto fresco di pressa. Prosegui con una visita guidata tra i segreti della vinificazione e concludi la giornata con un'esclusiva degustazione dei nostri vini abbinati alle migliori tipicità umbre.

L'esperienza della vendemmia turistica include:

In vigna: Raccolta didattica e assaggio di uve bianche e rosse.

In cantina: Tour guidato dei processi di vinificazione e assaggio di mosto fresco.

A tavola: Degustazione guidata dei vini Perticaia abbinati ad un tagliere di salumi tipici umbri.

In aggiunta (extra, su prenotazione anticipata):

- Pigiatura experience (posti limitati, piccoli gruppi)

Vivi la magia della tradizione: indossa il grembiule, entra nel tino e riscopri l'antico gesto della pigiatura con i piedi, esattamente come si faceva una volta nelle nostre terre.

Mani alla vite, piedi nel tino! Pronto a creare con noi il mosto della nuova annata?

Prezzo e date ancora da definire