



**“MONTEFALCO GREEN”:
ALLA SCOPERTA DI TERRITORI, CANTINE E VINI
A BORDO DELLE “SAGREENTINO”, AUTO E BICI 100% ELETTRICHE**

MONTEFALCO (PERUGIA) – La sostenibilità al centro di “Montefalco Green”, l’evento ideato e organizzato dal Consorzio Tutela Vini Montefalco che si è svolto a Montefalco (Perugia) dedicato a giornalisti e influencer che, a bordo delle “Sagreentino”, auto e bici 100% elettriche, sono andati alla scoperta di territori, cantine e vini.

L’obiettivo dell’iniziativa - realizzata con il contributo del **MASAF**, ai sensi del decreto direttoriale n. 553922 del 28 ottobre 2022 – è stato quello di **sensibilizzare sul tema della sostenibilità**, in un territorio dove **l’enoturismo fa rima con green** e dove il Consorzio da tempo ha messo in campo numerose azioni orientate al rispetto dell’ambiente, per fare del territorio appartenente alle DOC Montefalco, DOCG Montefalco Sagrantino e DOC Spoleto **una delle aree vinicole più “green” d’Italia.**

Divisi in due gruppi – **“Calice” e “Bottiglia”** – giornalisti e influencer hanno seguito **percorsi totalmente green**, facendo tappa presso le cantine Romanelli (“Nidi per uccelli tra le vigne, la biodiversità a favore della qualità”), Agricola Mevante (“In cammino verso la sostenibilità”), La Fonte (“PicGreen a Km 0”), Fattoria Colsanto (“Lotta integrata e regime biologico nei vigneti”), Briziarelli (“Evoluzione responsabile”), Moretti Omero (“Biologici da più di 30 anni!”), Terre de la Custodia (“Green Days: la sostenibilità nella vitivinicoltura”), Tenuta Bellafonte (“Into the woods - Le vigne nei boschi un ambiente ricco di biodiversità”), Tenute Lunelli-Tenuta Castelbuono (“Biodiversity friend: viticoltura biologica e le api nei vigneti”), Tenuta Alzatura (“Passeggiata con degustazione tra i vigneti a conduzione biologica”), Tabarrini “Zero

emissioni”, Ninni (“Biodiversità in vigna e semplicemente uva buona in cantina”), Antonelli (“Biologico: il vigneto come ecosistema vitale”), Le Cimate (“Free Energy 100%: un vino di qualità passa anche dalla sostenibilità”), Scacciadiavoli (“Il PicGreen e la Big Bench”), Perticaia (“Passeggiata in vigna: viticoltura biologica ed ecosostenibilità”).

Due le Masterclass in programma guidate dal giornalista **Antonio Boco** sul tema “**Montefalco Green, Terra per il Vino**”, alla presenza dei produttori. In degustazione nella prima masterclass Spoleto Trebbiano Spoletino DOC “Poggio del Vescovo” 2022 di Ninni, Spoleto Trebbiano Spoletino DOC “Il Maritato” 2021 di De Conti, Spoleto Trebbiano Spoletino DOC 2021 di Scacciadiavoli, Montefalco Rosso DOC 2021 di Tenuta Alzatura, Montefalco Rosso Riserva DOC 2019 di Antonelli, Montefalco Sagrantino DOCG 2016 di Perticaia, Montefalco Sagrantino DOCG “Colle alle Macchie” 2018 di Tabarrini e Spoleto Trebbiano Spoletino Passito DOC “Meliade” 2020 di Le Cimate. Nella seconda masterclass in degustazione Tenuta Bellafonte con Montefalco Bianco DOC “Sperella” 2022, Moretti Omero con Montefalco Bianco DOC 2022, De Conti con Spoleto Trebbiano Spoletino DOC “Rovicciano” 2022, La Fonte con Montefalco Rosso DOC “Collefreddo” 2019, Agricola Mevante con Montefalco Rosso DOC 2019, Briziarelli con Montefalco Rosso Riserva DOC “Rosso Mattone” 2020, Fattoria Colsanto con Montefalco Sagrantino DOCG 2016, Terre de la Custodia con Montefalco Sagrantino DOCG “Exubera” 2016 e Tenute Lunelli – Tenuta Castelbuono con Montefalco Sagrantino DOCG “Carapace” 2018.

Il prossimo step del progetto Montefalco Green (il cui racconto è visibile sui canali social del Consorzio Tutela Vini Montefalco) prevede la possibilità di **destinare le “Sagreentino” a wine lovers ed amanti dell’Umbria per visitare cantine e territori in modo sostenibile** tramite la mobilità elettrica.

UFFICIO STAMPA

Consorzio Tutela Vini Montefalco

Miriade & Partners Srl

Diana Cataldo - tel. 329.9606793

Serena Valeriani – tel. 392.0059528

Massimo Iannaccone - tel. 392.9866587

e-mail: ufficiostampa@miriadeweb.it