

Il Sentiero delle Cantine Etiche

Alla scoperta dell'Umbria attraverso
la storia dei suoi vini



cantine
etiche

ethical wine, ethical people

giornata 1. Da Roma alla Tenuta dei Mori





Tenuta dei Mori

un angolo di paradiso
nel cuore dell'Umbria



attività ///giorno 1

Relax (e pizza) alla Tenuta dei Mori

PLANNING:

Transfer da Roma Fiumicino alla Tenuta -

Check In -

Relax negli spazi della tenuta -

Evento di pizza gourmet in vigna con accompagnamento di vini -

Pernotto -



///la tenuta

Tenuta dei Mori

Via XXIV Maggio, 17 - loc. Villanova, 06055 Perugia

Immerso in 20 ettari di verde, circondato dal vigneto e dall'oliveto di proprietà, il Relais Tenuta dei Mori è ubicato nel borgo di Villanova, a 15 minuti dal centro storico della città di Perugia.

Il Relais Tenuta dei Mori dispone di sei appartamenti arredati con gusto, immersi nella pace delle colline umbre.

Gli ospiti potranno sentirsi a casa e troveranno un ambiente tranquillo con tutta la privacy che cercano.

Avranno a disposizione la stupenda terrazza panoramica dove ammirare tramonti indimenticabili, la piscina a sfioro con idromassaggio e il grande giardino sempre curatissimo.

- Pernotto: notti 1 e 2
- Tenuta dei Mori - [Web](#)



///la cantina

Tenuta dei Mori

Via XXIV Maggio, 17 - loc. Villanova, 06055 Perugia

La Tenuta dei Mori è un'azienda vinicola a conduzione familiare nata negli anni '80 dal desiderio di Piero e Milena Vicaroni di ridare vita alla dimora di famiglia. Oggi, insieme ai figli, la tenuta si estende su 12,5 ettari di colline con vista su Perugia.

La produzione combina varietà autoctone umbre, come Sangiovese e Trebbiano Spoletino, con Alicante, Refosco e Vermentino. Ogni annata è studiata per esaltare le caratteristiche delle uve, mentre le etichette, ispirate alle nuvole, simboleggiano il legame tra uomo e natura.

Tra i vini spiccano:

- **Stratus**: un vino bianco fresco ed elegante, ottenuto da uve selezionate per esprimere al meglio le caratteristiche del territorio.
- **Cumulus**: un vino rosso corposo e armonioso, frutto di un'attenta combinazione di varietà autoctone e internazionali.
- **Alto Cumulus**: una riserva di grande struttura e complessità, ideale per accompagnare piatti importanti.
- **Velum**: una bollicina rosa dal profumo agrumato, ottima sia per l'aperitivo che a tutto pasto.



giornata 2. Tra le eccellenze del Made in Italy e la caccia al tartufo





mattina

Solomeo
borgo del cashmere
e dell'armonia

attività ///giorno 2 mattina

Solomeo e il Cashemere di Brunello Cucinelli

PLANNING:

**Colazione alla Tenuta dei Mori -
Transfer a Solomeo e Visita allo Showroom Cucinelli -
Pranzo al ristorante Maca Muta - Campignano -**





pomeriggio

Villa Bucher
sulle colline vulcaniche
delle terre umbre

attività ///giorno 2 sera

Caccia al Tartufo a Villa Bucher

PLANNING:

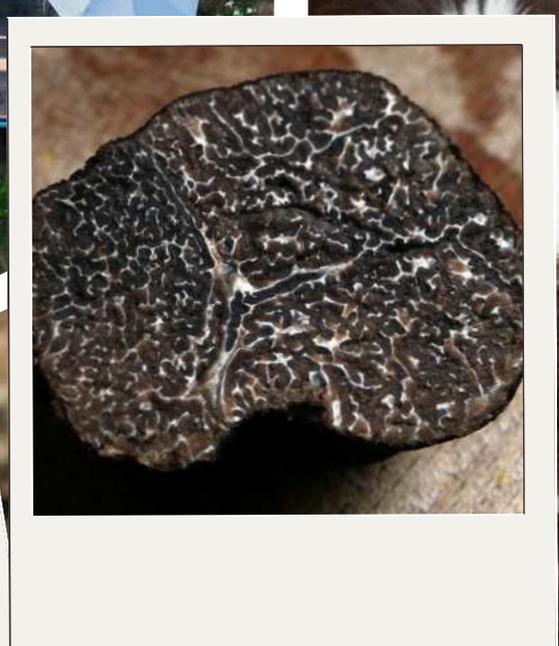
Transfer a Villa Bucher -

Caccia al tartufo col cane nel bosco di Villa Bucher -

**Degustazione di vini Villa Bucher nell'Orangerie con specialità locali
di David (Sella di san Venanzo) e MaFalda (Formaggio) -**

Cena a base tartufo con tagliatelle fatte in casa -

Rientro alla Tenuta dei Mori e Pernotto -



///la villa

Villa Bucher

Vocabolo Busella, 05010, 05010 San Venanzo TR

Immersa nel verde delle colline umbre, situata nella zona della Media Valle del Tevere, la tenuta Villa Bucher è posizionata con vista panoramica sul cuore dell'Italia.

Estesa su 65 ettari, di cui 6,5 destinati alla produzione di uva, per la sua posizione beneficia di un microclima favorevole alla vite. L'equilibrata armonia di fattori climatici quali sole, luce, aria, ventilazione e precipitazioni produce frutti capaci di generare vini di alta qualità, veri interpreti delle peculiarità del territorio.

Le varie tipologie di uve prodotte sono tutte raccolte a mano e vinificate separatamente, in modo da ricavare da ciascuna il miglior risultato qualitativo. I vini che ne derivano sono dotati di forte personalità, grande struttura e longevità; per questo motivo, i rossi in particolare, si prestano bene ad un lungo invecchiamento.

- Villa Bucher - [Web](#)



///la cantina

Villa Bucher

Vocabolo Busella, 05010, 05010 San Venanzo TR

La Villa Bucher Winery è un'azienda vinicola situata a San Venanzo, in provincia di Terni.

Fondata dalla famiglia Bucher, originaria della Svizzera, la tenuta si estende su 65 ettari di terreno collinare, di cui 6,5 dedicati alla coltivazione della vite su suoli di origine vulcanica. Questa particolare composizione del terreno conferisce ai vini caratteristiche uniche e distintive.

Tra le etichette di spicco troviamo:

- **Auro Bianco:** Grechetto e Sauvignon Blanc, fresco e minerale, perfetto con pesce e formaggi freschi.
- **Auro Rosso:** Cabernet Franc in purezza, intenso e fruttato, ideale con carni rosse e selvaggina.
- **Terre dei Castelli Bianco:** ottenuto con amorevole passione dalle migliori uve di Chardonnay raccolte a mano.
- **Terre dei Castelli Rosso:** ottenuto con passione da uve di Cabernet Sauvignon raccolte a mano.
- **Rosso Vulcano:** vino ottenuto con passione da uve su Merlot raccolte a mano.
- **Rosado:** da uve 100% Carbernet Franc. Le viti sono coltivate sul terreno vulcanico di San Venanzo e sono lavorate con passione oltre che a mano.



giornata 3. Tra la Cascata più alta d'Europa e Narnia





mattino

Cascata delle Marmore

la meraviglia realizzata dai romani
più alta d'Europa

attività ///giorno 3 mattina

Visita alla Cascata più altra d'Europa

PLANNING:

**Transfer dalla Tenuta dei Mori alla Cascata -
Visita alla Cascata delle Marmore -
Transfer presso Tenuta Marchesi Rufo della Scaletta -**





pomeriggio

Narnia

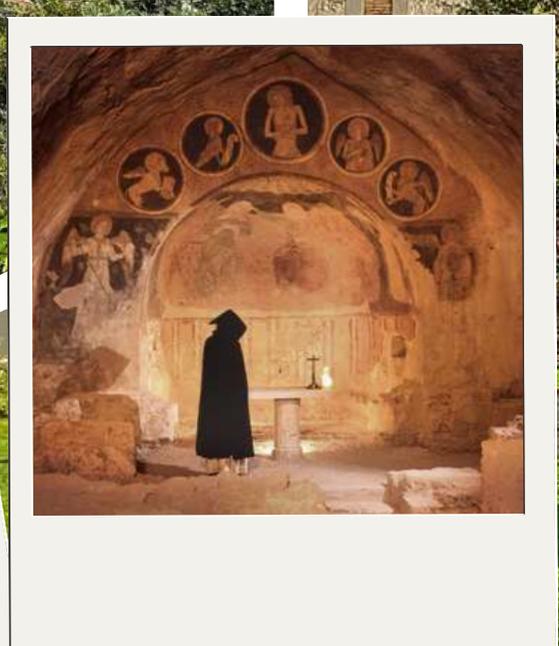
**un sorso di Medioevo
sulla Terrazza della Luna**

attività ///giorno 3 sera

Dalla Luna all'inquisizione fino a Collespino

PLANNING:

- Degustazione vini Ruffo delle Scaletta e specialità tipiche -**
- Visita in cantina -**
- Transfer a Narni e visita a Narni Sotterranea-**
- Transfer presso Santo Iolo Countryhouse -**
- Visita all'azienda di Augusto Di Marziantonio, proprietario**
- Collespino e a seguire Degustazione di varie annate**
- Cena gourmet presso la residenza -**
- Pernotto presso Santoiolo Countryhouse -**



///la struttura

La Cantina della Luna

Via della Luna, 6 05035 Narni TR

La Cantina della Luna, situata a Narni, nel cuore dell'Umbria, con la sua terrazza affacciata sul centro storico, offre un'esperienza immersiva in un angolo suggestivo e senza tempo, dove ogni vino racconta storie di tradizione e passione.

La cantina si trova in un ex convento rinascimentale, acquistato dalla famiglia Ruffo della Scaletta a fine '800, nel borgo che oggi ospita il centro aziendale. La bottaia, in una grotta di rara bellezza, e il giardino-terrazza con vista sulla città vecchia di Narni creano un'atmosfera unica e suggestiva.

La visita alla cantina permette di vivere la "dolce vita" umbra, riscoprendo la natura incontaminata, gustando cibi genuini e immergendosi in un'atmosfera arricchita da musica d'autore e arte. Un'esperienza perfetta per apprezzare i vini Ruffo della Scaletta, che uniscono storia, tradizione e modernità.

- Marchesi Ruffo della Scaletta - [Web](#)



///la cantina

Marchesi Ruffo della Scaletta

Via della Luna, 6 05035 Narni TR

Marchesi Ruffo della Scaletta è un'azienda vinicola storica situata nel cuore della campagna di Narni.

La cantina è un esempio di passione e dedizione per la viticoltura, con un impegno costante per la qualità e la sostenibilità.

Tra le etichette troviamo:

- **Boccapiega** dal carattere deciso, ottenuto da un blend selezionato di uve locali
- **Camminata**: che prende il nome dal percorso che attraversa i vigneti, un rosso elegante e morbido
- **Ciliegiolo di Narni**: vino in purezza che celebra il vitigno autoctono di Narni
- **Ciliegiolo Rosato**: rosato fresco e fruttato, che riprende le caratteristiche del Ciliegiolo, con note di ciliegia e fragola
- **Nar**: vino dal colore intenso e dal gusto ricco, ottenuto da uve selezionate e affinato con cura per esprimere tutta la potenza e la complessità del territorio.
- **Collemarco**: bianco fresco e minerale, che esprime perfettamente la natura vulcanica del suolo
- **Podere Montini**: vino corposo e strutturato, che nasce da una selezione di uve Sangiovese



giornata 4. Tra le Gole del Nera e la città di Amelia





mattino

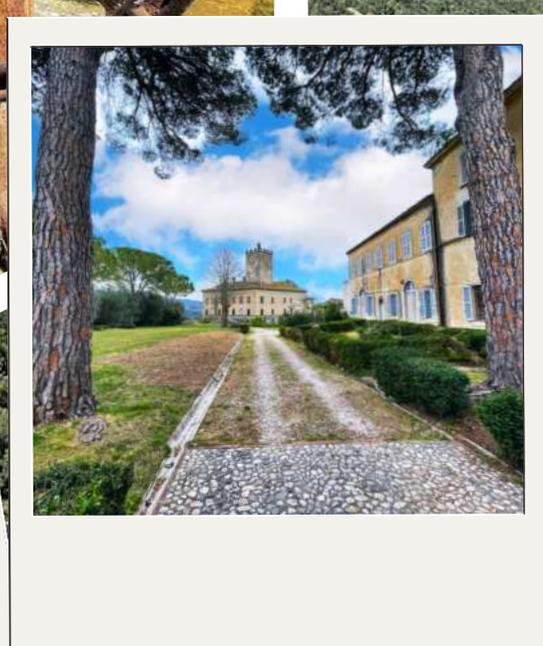
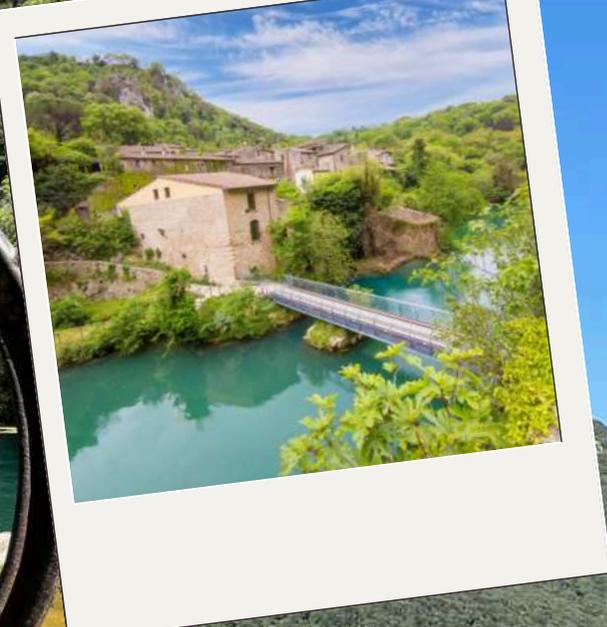
Gole del Nera un paradiso smeraldo tra storia e natura

attività ///giorno 4 mattino

Il fiume Nera e le sue Gole

PLANNING:

**Colazione presso Santoiolo -
Transfer alle Gole del Nera -
Visita delle Gole, del Borgo di Stifone e della Sorgente della Morica -
Rientro a Santo iolo e degustazione di vini della cantina -
Cena finale con tutti i produttori di Cantine Etiche -**



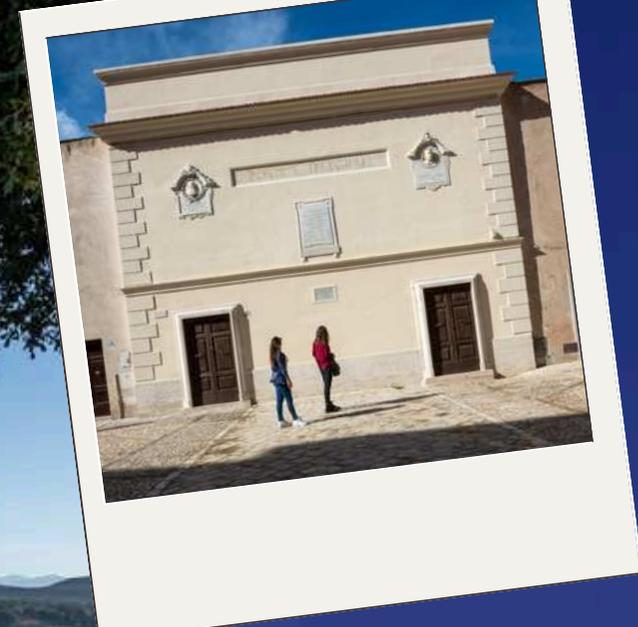


pomeriggio

Amelia

la città

più antica di Roma

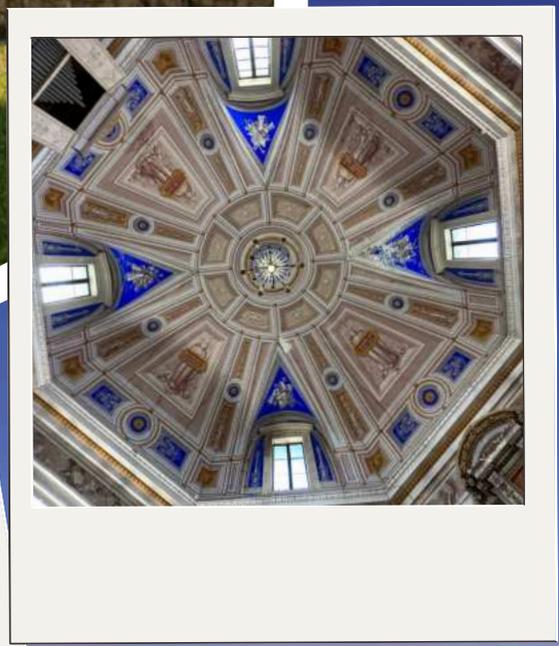


attività ///giorno 4 sera

Visita ad Amelia, rientro a Santoiolo e cena delle Cantine Etiche

PLANNING:

- Visita alla città di Amelia -
- Rientro a Santo iolo e degustazione di vini della cantina -
- Cena finale con tutti i produttori di Cantine Etiche -



///il casale

Santoiolo

Strada Montini 36A, 05035 Narni TR

Nel cuore della campagna umbra, ad un'ora da Roma si trova un grande casale dell'800.

È circondato dai vigneti e immerso in un giardino di 5000 mq con prato all'inglese, piscina ad acqua salata, ulivi, alberi da frutto e rose antiche.

Poco distante, vi è la cantina che domina una collina, ma non la disturba con la sua mole poiché è tutta scavata nel suo spessore.

Tre archi di pietra e un grande portico sono tutto ciò che appare e proteggono il vino nel ventre della terra. Qui moderna tecnologia e antica artigianalità convivono.

- Soggiorno: notti 3&4
- Santoiolo - [Web](#)



///la cantina

Santoioolo

Strada Montini 36A, 05035 Narni TR

Nel cuore dell'Umbria, terra di antiche tradizioni vitivinicole, la Cantina Santo Iolo esprime l'essenza più autentica di questo territorio, unendo storia, passione e innovazione nella produzione dei suoi vini.

Immersa in un paesaggio suggestivo, la cantina beneficia di un microclima ideale e di un suolo ricco di sfumature, elementi che conferiscono ai suoi vini carattere e personalità. Ogni fase della produzione, dalla vendemmia manuale alla vinificazione, è curata con attenzione per esaltare le caratteristiche uniche delle uve, rispettando l'equilibrio tra tradizione e modernità.

I vini più rappresentativi sono:

- **Rosso Santo Iolo:** un rosso intenso e strutturato, che si distingue per le sue note avvolgenti di frutti maturi e spezie.
- **Pratalia:** un bianco elegante e aromatico, capace di sorprendere con la sua freschezza e mineralità.
- **Rosso Fossile:** un blend raffinato che incarna l'armonia tra tradizione e innovazione, perfetto per chi cerca un vino dall'anima profonda.



///la cantina

Collespino

Strada di Collespino, 35 - 05035 Narni, TR

Circondata dalle colline umbre, la Cantina Collespino incarna l'eccellenza della viticoltura locale, con una produzione che valorizza la longevità e l'evoluzione del vino nel tempo. Grazie a un'attenta selezione di cloni di Sangiovese, tra cui quelli utilizzati per il Brunello di Montalcino, e a un approccio che bilancia tradizione e innovazione, ogni bottiglia racconta un percorso di affinamento e ricerca continua.

Tra le etichette di punta spiccano due vini dal carattere unico:

- **Primum:** è il simbolo della filosofia di Collespino. La scelta di cloni selezionati di Sangiovese garantisce struttura, complessità e un lungo invecchiamento, rendendo ogni bottiglia una testimonianza dell'eccellenza vinicola umbra.
- **Argyrion:** un blend variabile di Sangiovese, Sagrantino e Alicante, dove ogni edizione è unica, con proporzioni e tecniche di invecchiamento sempre diverse. Il risultato è un vino imbottigliato solo nelle annate migliori, pensato per un lunghissimo invecchiamento, capace di trasformarsi nel tempo, proprio come l'argento vivo.



giornata 5. Arrivederci!





Colazione relax & partenza



paola@anticaeviae.it
paola (+39)3276190622