



Legenda dei punti riportati sulla mappa

A | Duomo di Orvieto



Il **Duomo di Orvieto** è situato nel centro dell'omonima graziosa cittadina umbra, in provincia di Terni, che è conosciuta in tutto il mondo per la produzione di ottimo vino bianco e per la manifestazione musicale di **Umbria Jazz Winter**, che si svolge nel periodo invernale e che fa da contraltare all'**Umbria Jazz** che si svolge d'estate a Perugia.

Questo splendido edificio, dalla caratteristica facciata in stile gotico, fu voluto da Papa **Urbano IV** verso la fine del 1200 (e terminato solo tre secoli più tardi tra mille difficoltà) per ospitare il **Sacro Lino del Miracolo del Sangue di Bolsena**, un corporale di un prete boemo che, mentre celebrava messa nella cittadina dell'Alto Lazio, fu sporcato dal Sangue sacro che sgorgò dalla comunione.

Cappella del Corporale: è quella in cui è custodita la Sacra Reliquia del Miracolo di Bolsena;



Cappella di San Brizio: è conosciuta per la bellezza dei suoi affreschi.

A | Mago di Oz

via dei magoni, 4

A Orvieto, in Via dei Magoni, si trova un negozietto del tutto particolare il cui proprietario e ideatore si è scelto il curioso appellativo di **'Mago di Oz'**. Si tratta di una vera e propria bottega dove vengono fabbricati giocattoli come avveniva in tempi passati, in maniera artigianale ed originale.

Tra le tante creazioni, il negozio è specializzato nella realizzazione di librerie miniaturizzate dove l'abile 'mago' riproduce storie di vita dei suoi committenti che spaziano dalla gente comune ai personaggi famosi come Renzo Arbore e Sabrina Ferilli. Carillon colorati, portagioie, animaletti in legno e molto altro ancora per la felicità di grandi e piccini.

B | I vini di Orvieto

Orvieto

Sin dall'antichità, Orvieto è famosa per la produzione di vini bianchi e rossi il cui sapore intenso e la particolare colorazione derivano dal lungo processo di fermentazione all'interno di grotte e cavità presenti nel sottosuolo della città. Tra i vini più famosi si ricordano l'Orvieto Classico, il Rosso Orvietano, Orvieto Abboccato e Dolce.