

I GIORNI DEL VINI

VISITE IN CANTINA

WINERIES OPEN TO VISIT

DAL 1 MAGGIO AL 2 OTTOBRE 2024

MAGGIO

1 Mercoledì
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

4 Sabato
LA TORRE
(Arezzo)

5 Domenica
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

8 Mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

11 Sabato
BUCCELLETTI
(Castiglion Fiorentino)
ORNINA
(Castel Focognano)

12 Domenica
PODERE ORTICA
(Civitella in Val di Chiana)
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

15 Mercoledì
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)

18 Sabato
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)

19 Domenica
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

22 Mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

25 Sabato
PERELLI
(Bucine)
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

26 Domenica
VINI TIPICI DELL'ARETINO
(Arezzo)
VILLA LA RIPA
(Arezzo)

29 Mercoledì
FABBRICHE PALMA
(Lucignano)

GIUGNO

1 Sabato
TENUTA DI FRASSINETO
(Arezzo)
PODERE IL FITTO
(Cortona)

2 Domenica
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

5 Mercoledì
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)

8 Sabato
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)

9 Domenica
SAN LUCIANO
(Monte San Savino)

12 Mercoledì
VILLA LA RIPA
(Arezzo)

15 Sabato
IVITI
(Cortona)

16 Domenica
PODERE BELLOSGUARDO
(Pratoveccio-Stia)

19 Mercoledì
TENUTA LICINIA
(Lucignano)

22 Sabato
TENUTA IL SOSSO
(Lucignano)
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

23 Domenica
MALERBA
(Cavriglia)
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

26 Mercoledì
POMAIO
(Arezzo)

29 Sabato
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)
TENUTA SCRAFANA
(Montevarchi)

30 Domenica
BUCCIA NERA
(Arezzo)
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

LUGLIO

3 Mercoledì
SAN LUCIANO
(Monte San Savino)

6 Sabato
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)

7 Domenica
FATTORIA CASABIANCA
(Bucine)
POGGIO SORBELLO
(Cortona)

10 Mercoledì
IL QUERCIOLO
(Marciano della Chiana)

13 Sabato
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)

14 Domenica
PERELLI
(Bucine)
PODERE IL FITTO
(Cortona)

17 Mercoledì
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)

20 Sabato
MALERBA
(Cavriglia)

21 Domenica
PODERE ORTICA
(Civitella in Val di Chiana)
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

24 Mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)
TENUTE SAN FABIANO
(Arezzo)

27 Sabato
PODERE BELLOSGUARDO
(Pratoveccio-Stia)
TENUTA SCRAFANA
(Montevarchi)

28 Domenica
FATTORIA CASABIANCA
(Bucine)
GABRIELE MAZZESCHI
(Castiglion Fiorentino)

31 Mercoledì
LA PIEVUCCIA
(Castiglion Fiorentino)
LA TORRE
(Arezzo)

AGOSTO

3 Sabato
IVITI
(Cortona)
POMAIO
(Arezzo)

4 Domenica
IL BORRO
(Loro Ciuffenna)
LA TORRE
(Arezzo)

7 Mercoledì
IL QUERCIOLO
(Marciano della Chiana)

10 Sabato
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)

11 Domenica
SAN LUCIANO
(Monte San Savino)

14 Mercoledì
FABBRICHE PALMA
(Lucignano)

17 Sabato
IVITI
(Cortona)

18 Domenica
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

21 Mercoledì
PODERE IL FITTO
(Cortona)

24 Sabato
MALERBA
(Cavriglia)

25 Domenica
ORNINA
(Castel Focognano)
PERELLI
(Bucine)

28 Mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)
LA PIEVUCCIA
(Castiglion Fiorentino)

31 Sabato
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

SETTEMBRE

1 Domenica
TIBERIO
(Terranuova B.ni)
MALERBA
(Cavriglia)

4 Mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

7 Sabato
BUCCIA NERA
(Arezzo)

8 Domenica
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

TIBERIO
(Terranuova B.ni)

11 Mercoledì
TENUTE SAN FABIANO
(Arezzo)

14 Sabato
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)

15 Domenica
POGGIO SORBELLO
(Cortona)

18 Mercoledì
TENUTA IL SOSSO
(Lucignano)

21 Sabato
GABRIELE MAZZESCHI
(Castiglion Fiorentino)
TENUTA DI FRASSINETO
(Arezzo)

22 Domenica
PODERE IL FITTO
(Cortona)
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)

25 Mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

28 Sabato
TENUTA LICINIA
(Lucignano)

29 Domenica
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)

OTTOBRE

2 Mercoledì
BUCCELLETTI
(Castiglion Fiorentino)

Le cantine della Strada del Vino Terre di Arezzo saranno aperte il mercoledì, il sabato e la domenica, dal 1° maggio al 2 ottobre 2024.

Orario 15-19 nei mesi maggio, giugno, settembre, ottobre. Orario 16-20 mesi luglio, agosto. Alcuni eventi organizzati per l'occasione avranno orari specifici.

Un'ottima occasione per visitare le cantine e, qualora possibile, anche i vigneti e degustare i vini aziendali assieme ai produttori. **PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA.**

Su richiesta, possibili transfer per tour in più cantine (servizio a pagamento): Eurocasa Tel. 0575845348 Mob.335 7604638 (anche WhatsApp)

The wineries members of Strada del Vino Terre di Arezzo are open from 1st of May to 2nd of October 2024 on Wednesday, on Saturday and on Sunday. Opening hours: 3pm-7pm on May, June, September, October / 4pm-8pm on July, August. Some events organized for the occasion will have specific times. It is a wonderful chance to visit cellars, vineyards (when possible) and to taste wines with the winemakers. BOOKING REQUIRED.

On request, shuttle for tours in different wineries (service with an extra charge): Eurocasa Tel. 0575 845348 Mob.335 7604638 (also using WhatsApp)

INFO: Strada del Vino Terre di Arezzo, Tel./fax (+39) 0575 294066 (Lu-Ve 9-14) info@stradadelvino.arezzo.it - www.stradadelvino.arezzo.it

Le Aziende WINERIES

BUCCELLETTI

Loc. Santa Cristina, 16 – 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)
• Tel. (+39) 0575 650179 • Mob. (+39) 335 8365442
• cantina@buccelletti.it
• www.buccelletti.it
• Referente/Contact person: Lidia, Roberta
• Persone in cantina/Cellar capacity: 50
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, FR
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 20
(3 vini - orario chiusura ore 19,00/ 3 wines - closing time at 7pm)

BUCCIA NERA

Loc. Campriano, 9 – 52100 Arezzo
• Tel. (+39) 0575 1696461 • Mob. (+39) 347 4065645
• info@buccianera.it
• www.buccianera.it
• Referente/Contact person: Anastasia Mancini
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25 a gruppo / 25 pax each group
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, ES
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 30
(eventi collaterali a pagamento, su prenotazione. Dettagli sul sito aziendale / collateral events on reservation, with an extra charge. Details on the company website)

FABBRICHE PALMA

Loc. Fabbriche 2/3 – 52046 Lucignano (Ar)
• Tel. (+39) 0575 844908 • Mob. (+39) 346 6908938
• camargi@libero.it - giuliano@tuscanwines.it
• www.agricolafabbriche.it
• Referente/Contact person: Andrea - Giuliano
• Persone in cantina/Cellar capacity: 50
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, RU
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 5 (€ 20 visita + brunch, su prenotazione, min 2 pax / € 20 visit and brunch, on reservation only, min. 2 pax)

FATTORIA CASABIANCA

Via N. Frosini, 14 – 52021 Bucine (Ar)
• Mob. (+39) 339 8869567
• info@fattoria-casabianca.it
• www.fattoria-casabianca.it
• Referente/Contact person: Aldo Liquori
• Persone in cantina/Cellar capacity: 50
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: FR, EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: visita e degustazione gratuita. Eventi collaterali (Pic-nic serale e passeggiata con alpaca per bambini) a pagamento, su prenotazione / Tour and wine tasting free of charge. Collateral events on reservation (evening picnic and alpaca walk for children), with an extra charge

FATTORIA DI SAN LEO

Loc. San Leo, 23 – 52100 Arezzo
• Mob. (+39) 335 7028659 – 335 7314644
• info@fattoriadisanelio.it
• www.fattoriadisanelio.it
• Referente/Contact person: Valentina Conigliaro
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25
• Accessibilità/Accessibility: parcheggio bus a 300 mt/ parking 300 mt far
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: a partire da € 5 (visita e degustazione vini / visit and wine tasting starting from € 5)

FATTORIA SANTA VITTORIA

Via Pagliericcio, 1 Loc. Pozzo – 52045 Foiano della Chiana (Ar)
• Tel. (+39) 0575 66629
• contact@fattoriasantavittoria.com
• www.fattoriasantavittoria.com
• Referente/Contact person: Claudio (+39 339 8581018), Francesco (+39 333 4337783), Mauro (+39 393 4410905)
• GPS: 43°17'2.70" N – 11°47'39.15" E
• Persone in cantina/Cellar capacity: 50
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, FR
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 25 (visita e degustazione 7 vini / visit and 7 wines tasting)

GABRIELE MAZZESCHI

Via Santa Lucia, 26 – 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)
• Mob. (+39) 333 3066637
• info@gabrielemazzeschi.com
• www.gabrielemazzeschi.com
• Referente/Contact person: Gabriele Mazzeschi
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 10 per 3 vini (€ 25 con abbinamento tagliere salumi e formaggi) / € 10 for 3 wines (€ 25 paired with a selection of cheese and cold cuts)

IL BORRO

Località Borro, 1 52024 – San Giustino Valdarno (Ar)
• Mob. (+39) 348 6126868
• winetour@ilborro.it
• www.ilborro.it
• Referente/Contact person: Patrizia Vaccaro, Sofia Succi
• Persone in cantina/Cellar capacity: Gruppi differenziati - con un massimo di 15 persone per Gruppo/ Different groups with 15 as max number of people for each group
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 30 (Tour guidato in cantina, visita della Galleria Vino&Arte, video, degustazione di 3 vini biologici / Guided tour in the cellar, Wine&Art Gallery visit, video, wine tasting of 3 organic labels)

IL QUERCIOLIO

Via Boschi, 5 – Marciano della Chiana (Ar)
• Mob.: 371 3346020
• cantina@ilquerciolo.co
• www.ilquerciolo.com
• Referente/Contact person: Cesare Fani
• Persone in cantina/Cellar capacity: 8/10
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, FR
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 15 (passeggiata in vigna, visita alla cantina e degustazione di due vini accompagnata da altre specialità dell'azienda (aglione, cece nero e altro). Min. 6 pax / walk in the vineyard, visit to the cellar and tasting of two wines paired with other products of the company (aglione, black chickpea and more). Min. 6 pax); € 15 (Passeggiata in vigna e visita alla cantina e degustazione di vini / walk in the vineyard, visit to the cellar and tasting of two wines)

IVITI

Centro abitato Centoia, 68 – Cortona (Ar)
• Mob.: (+39) 392 2927548 (Luca) - 347 7446518 (Elisa)
• info@ivitiwinery.com
• www.ivitiwinery.com
• Referente/Contact person: Luca, Elisa
• Persone in cantina/Cellar capacity: 12
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 12 (degustazione 3 vini / tasting 3 wines)

LA PIEVUCCIA

Loc. Santa Lucia, 118 – 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)
• Mob.: (+39) 331/3854246 - What's App 016145701260
• stephen@lapievuccia.it
• www.lapievuccia.it
• Referente/Contact person: Stephen DePizzo
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 25 (degustazione 5 vini + Olio EVO / 5 wines + EVO Oil tasting)

LA TORRE

Loc. Chiassa Superiore, 360 – 52100 Arezzo
• Tel. (+39) 0575 361005
• info@relaislatorre.it
• www.relaislatorre.it
• Referente/Contact person: Tulio Marcelli (329 2247234)
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN

• Visita + degustazione/Visit + Tasting: a partire da € 10 sulla base della tipologia di vini scelti / from € 10 according to the type of wines chosen

MALERBA

Loc. Casino, 292 – 52022 Cavriglia (Ar)
• Tel. (+39) 340 9155909
• info@malerbavini.com
• www.malerbavini.it
• Referente/Contact person: Filippo Artini
• Persone in cantina/Cellar capacity: min.2-max 12
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car, campervan
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 25 (2 vini in degustazione / tasting of 2 wines); € 45 (4 vini in degustazione / tasting of 4 wines); € 65 (light lunch + 4 vini in degustazione / light lunch + tasting of 4 wines)

MANNUCCI DROANDI

Via Rossinello e Campolucci 61/62, Loc. Caposelvi – 52025 Monteverchi (Ar)
• Tel. (+39) 055 9707276 • Mob (+39) 348 6540693
• info@mannuccidroandi.com
• www.mannuccidroandi.it
• Referente/Contact person: Roberto Giulio Droandi +39 348 6540693
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, FR, ES
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (visita e degustazione vini / visit and wine tasting)

ORNINA

Strada per Ornina 121 – 52016 Castel Focognano (Ar)
• Mob. (+39) 338 238 1000 - 328 8396425 - 353 3870617
• orninawine@gmail.com - info@ornina.it
• www.ornina.it
• Referente/Contact person: Greta
• Persone in cantina/Cellar capacity: 50
• Accessibilità/Accessibility: auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 20 (eventi collaterali a pagamento, su prenotazione / collateral events on reservation, with an extra charge)

PERELLI

Via della Crocina 12, Loc. Perelli – 52021 Bucine (Ar)
• Mob. (+39) 353 4569533 - 347 809 1433 (Erica) – 331 6906790 (Luciana)
• info@perelliwinery.it - eri.p191@gmail.com
• www.perelliwinery.it
• Persone in cantina/Cellar capacity: 15
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (3 vini + bruschetta con il nostro olio EVO - 3 wines to taste + bruschetta with our EVO Olive Oil)

PODERE BELLOSGUARDO

Via S. Maria a Poppiena, 12/A – 52015 Pratovecchio Stia (Ar)
• Mob. (+39) 333/9131370
• bellosguardo.miraglia@virgilio.it
• www.bellosguardowines.it
• Referente/Contact person: Nicoletta Miraglia
• Persone in cantina/Cellar capacity: 10/15
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, FR
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 20 (degustazione standard tre calici di vino e snack / standard tasting with 3 wines and snack); € 35 (degustazione completa di tutti i vini – un bianco, un rosato, due rossi e un passito – in abbinamento a prodotti tipici del territorio / complete tasting of all the wines – a white, a rosé, two reds and a passito – paired with local products)

PODERE IL FITTO

Case Sparse Chianacce, 126 – 52044 Cortona (Ar)
• Mob. (+39) 346 7773251
• podereilfitto@gmail.com
• www.podereilfitto.com
• Referente/Contact person: Edda Billi
• Persone in cantina/Cellar capacity: 12
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting:

CLASSICA 3 vini (bianco, rosso, sangiovese) € 10,00; MODERNA 3 vini (rosato, rosso, syrah) € 10,00; IL PODERE (tutti i vini citati sopra) € 15,00. Tutte le degustazioni sono accompagnate dal nostro olio EVO e salumi locali / CLASSICA 3 wines (white, red, sangiovese) € 10,00; MODERNA 3 wines (rosé, red, syrah) € 10,00; IL PODERE (all the wines listed above) € 15,00. All tastings are paired with local cold cuts and our EVO olive oil

PODERE ORTICA

Via delle Casce 13/b – 52041 Civitella in Val di Chiana (Ar)
• Mob. (+39) 328 8385836
• info@podereortica.it
• www.podereortica.it
• Referente/Contact person: Francesca Bidini
• Persone in cantina/Cellar capacity: 10
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 10 (visita e degustazione vini /visit and wine tasting)

POGGIO SORBELLO

Via Case Sparse, 168 Loc. Centoia – 52044 Cortona (Ar)
• Mob. (+39) 339 5447059
• info@poggiosorbello.it
• www.poggiosorbello.it
• Referente/Contact person: Daniele Baldetti
• Persone in cantina/Cellar capacity: 20
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 20 (degustazione 3 vini con bruschette / 3 wines tasting paired with bruschette)

POMAIO

Loc. Pomaio, 19 – 52100 Arezzo
• Tel. (+39) 0575 371400 • Mob. (+39) 340 1995419
• info@pomaio.it
• www.pomaio.it
• Referente/Contact person: Leonardo Bilhar
• Persone in cantina/Cellar capacity: 40
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, PT
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (3 vini biologici / 3 Organic wines). Eventi collaterali a pagamento, su prenotazione / collateral events on reservation, with an extra charge.

SAN FERDINANDO

Via del Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano – Civitella in Val di Chiana (Ar)
• Mob. (+39) 340 8711587
• info@sanferdinando.eu
• www.sanferdinando.eu
• Referente/Contact person: Simone Zucchetti (Area Cantina +39 328 7216738) – Daniele Zelli (+39 340 8711587)
• Persone in cantina/Cellar capacity: 30
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN-ES su preavviso
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 25 (degustazione di tutti i vini, visita della cantina e del vigneto / tasting of all the wines, visit to the cellar and vineyard).

SAN LUCIANO

Loc. San Luciano, 90 – 52048 Monte San Savino (Ar)
• Tel. (+39) 0575 848518
• info@sanlucianovini.it
• www.sanlucianovini.it
• Referente/Contact person: Stefano Ziantoni/ Eleonora Bianchi
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (visita e degustazione di 4 vini in abbinamento a salumi e formaggi del territorio /visit and wine tasting of 4 wines in pairing with local cold cuts and cheeses)

TENUTA DI FRASSINETO

Strada vicinale del Duca, 14 Loc. Frassineto – 52100 Arezzo
• Tel. (+39) 0575 367033 – 367921
• Mob. (+39) 371 4956539
• shop@tenutadifrassineto.com
• www.tenutadifrassineto.com
• Referente-Contact person: Alice Polvani

• Persone in cantina/Cellar capacity: 40/50
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car
• Lingue-Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 25 (visita guidata alle cantine ed al Parco della Villa di Frassineto. Degustazione di 3 vini accompagnata da prodotti tipici locali / guided tour of the cellars and park of Villa Frassineto. Tasting of 3 wines paired with a selection of local products)

TENUTA IL LECCIO

Loc. San Leolino, 10 – 52021 Bucine (Ar)
• Mob. (+39) 333 209 5933
• tenutailleccio@gmail.com
• Persone in cantina/Cellar capacity: 10
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (degustazione vini in abbinamento a bruschetta / wine tasting paired with bruschetta)

TENUTA IL SOSSO

Loc. Le Selve, Croce di Lucignano – 52046 Lucignano (Ar)
• Mob. (+39) 333 2524914 - 338 1859608
• info@ilsosso.it
• www.ilsosso.it
• Referente-Contact person: Tommaso Ravaglioli, Caterina Perugini
• Persone in cantina/Cellar capacity: 10/15
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, FR, ES
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 20 (4 vini + tagliere di prodotti tipici/ 4 wines + a selection of local products)

TENUTA LA PINETA

Via Setteponti, 65 – 52029 Castiglion Fibocchi (Ar)
• Tel. (+39) 0575 477716
• info@tenutalpineta.it
• www.tenutalpineta.it
• Referente/Contact person: Luca Scortecchi
• Persone in cantina/Cellar capacity: 20
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (visita e degustazione vini /visit and wine tasting). Eventi collaterali a pagamento, su prenotazione / collateral events on reservation, with an extra charge.

TENUTA LICINIA

Loc. Meleto, Il Calcione – 52046 Lucignano (Ar)
• Tel. (+39) 0575 836451
• laura@tenutalycinia.it
• www.tenutalycinia.com
• Referente/Contact person: Laura
• Persone in cantina/Cellar capacity: 20
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (visita vigneti e in cantina e degustazione di 2 vini / tour of the vineyard, cellar and wine tasting - 2 wines)

TENUTA SCRAFANA

Via di Scrafana, 23 – 52025 Monteverchi (Ar)
• Tel. (+39) 388 10 36 522
• info@tenutascravana.it
• www.tenutascravana.it
• Referente/Contact person: Melissa, Jacopo
• Persone in cantina/Cellar capacity: 40
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, ES
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (tour + 3 vini/wines)

TENUTE DI FRATERNITA

Località Mugliano 44 – 52100 Arezzo
• Mob. (+39) 347 6209006 – 334 7157557
• info@tenutedifraternita.it
• www.tenutedifraternita.it
• Referente-Contact person: Simone Fratini, Christian Coleschi
• Persone in cantina/Cellar capacity: 50
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car
• Lingue-Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: a partire da € 5 (eventi collaterali a pagamento, su prenotazione / collateral events on reservation, with an extra charge)

TENUTE SAN FABIANO

Conti Borghini Baldovinetti de' Bacci
Via San Fabiano, 33 – 52100 Arezzo
• Tel. (+39) 0575 24566
• info@tenutesanfabiano.it
• www.tenutesanfabiano.it
• Referente/Contact person: Claudia Gavagni
• Persone in cantina/Cellar capacity: non ci sono limiti/ no limits
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN, FR, ES
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 20 (visita e degustazione di 3 vini / visit and 3 wines tasting)

TIBERIO

Fraz. Penna, 116/a – 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)
• Mob. (+39) 338 4604806
• info@tiberiowine.com
• tiberiowine.com
• GPS Maps: Agriturismo Tiberio
• Referente-Contact person: Enzo Nocentini
• Persone in cantina/Cellar capacity: 50
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 15 (€ 30: light lunch con prodotti toscani – min. 15 pax, su prenotazione almeno 4 gg prima / € 30: light lunch with Tuscan products, on reservation only, at least 4 days in advance)

VILLA LA RIPA

26/5 c/o cantina Loc. Antria, 38 - 52100 Arezzo
12/6 c/o Vigna Poggio del Gallo Loc. Antria - 52100 Arezzo
• Mob. (+39) 335 1003351 / 338 1611387
• info@villalaripa.it
• www.villalaripa.it
• Referente/Contact person: Claudia Luzzi, Silvia Caneschi
• Persone in cantina/Cellar capacity: 100
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: 26/5 Trekking con 'Animali Notturni' nella zona di Campriano e alle ore 18.00 Aperitivo in cantina a Villa La Ripa con musica, panino con porchetta e vino rosato di Villa La Ripa. Orario di ritrovo: 13:45 a Villa la Ripa Winery e termine evento ore 22:00. Prenotazione obbligatoria tramite modulo google: <https://forms.gle/CVP9gvisVkyrFo188> dove troverete tutti i dettagli e costi (è possibile prenotare anche solo aperitivo o solo il trekking) / Trekking with Animali Notturni in the Campriano area and at 6pm Aperitivo in the cellar at Villa La Ripa with music, porchetta sandwich and Villa La Ripa rosé. Meeting time: 1.45pm at Villa la Ripa Winery and event ends at 10pm. Reservation required via Google form: <https://forms.gle/CVP9gvisVkyrFo188> where you will find all the details and costs (it's also possible to book just the aperitif or just the trekking); 12/6 Aperitivo presso il vigneto di Poggio del Gallo (dalle 18.30 - degustazione vini, musica, food track. Ingresso € 10 comprensivo di un calice di vino + € 10 cauzione calice + consumazioni in loco a pagamento). In caso di maltempo l'evento si terrà in cantina / Aperitivo in the vineyard (starting from 6.30pm – wine tasting, music, Food Track. Entrance fee € 10 including a glass of wine + € 10 glass deposit + you pay what is consumed on site). In case of bad weather, the event will take place inside the new cellar at Villa La Ripa Winery with a different format that can be consulted online

VINI TIPICI DELL'ARETINO

Loc. Ponte a Chiani, 57/F – 52100 Arezzo
• Tel. (+39) 0575 363038 - 363480
• info@vinitipiciar.it
• www.vinitipiciar.it
• Referente/Contact person: Federico
• Persone in cantina/Cellar capacity: 30
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN, DE
• Visita + degustazione/Visit + tasting: gratuito (degustazione vino in abbinamento a prodotti del territorio) / free of charge (wine tasting paired with local products)



I NOSTRI VINI

Le terre di Arezzo producono da sempre ottimi vini, le otto denominazioni di origine controllata ne sono una testimonianza, i rossi da sempre sono i vini più noti ed apprezzati ma anche i vini bianchi danno grande espressione grazie alle terre, al sole ed alla passione di chi da generazioni ne cura la coltivazione e la produzione.

Il vitigno principe della nostra provincia è il Sangiovese, che dà il carattere alla maggior parte dei nostri vini e si riconosce per la sua tannicità e la freschezza. Il Sangiovese è impegnativo: fissare il colore e i profumi con le sue uve richiede una grande esperienza, e per ottenere le sue migliori prestazioni occorre lavorare bene in vigna e in cantina. A base Sangiovese sono i nostri principali vini: la D.O.C.G. Chianti e Chianti Colli Aretini, alcune tipologie della D.O.C. Cortona, della D.O.C. Valdichiana Toscana e della DOC Valdarno di Sopra. Negli ultimi anni, si sono diffusi anche vitigni internazionali come il Cabernet Sauvignon, il Syrah ed il Merlot che producono vini di grande potenza e ampiezza olfattiva e di intensa colorazione e al gusto danno prodotti più "morbidi", con tannini contenuti. Notevole personalità caratterizza i Pinot Nero del territorio.

I produttori della nostra provincia vinificano di solito i vitigni in purezza, ma è sempre più diffusa la pratica di non abbandonare la tradizione producendo vini composti di Sangiovese in blend con una bassa percentuale di Cabernet, Syrah o Merlot, per impreziosire il profumo del "nostro" vino, senza perderne la potenza ed il carattere. In fondo, nei filari che per secoli hanno coperto le nostre colline, sono sempre presenti vitigni "strani" e di alcuni di questi ancora oggi non sappiamo definire la varietà: erano i vitigni che servivano ad "arrotondare" il sangiovese. Possiamo dire che i tagli che oggi sapienti enologi fanno nelle cantine, un tempo sapienti contadini li facevano nella vigna, ma la tradizione, per fortuna, continua. Oggi, grazie al recupero di vitigni "storici" (come il canaiolo, la malvasia, il foglia tonda, il colorino) il sangiovese ha ritrovato molti compagni di un tempo, e i vini con lo "spirito del luogo" sono sempre più diffusi e apprezzati.

OUR WINES

The lands of Arezzo have always been producing excellent wines, the eight registered designations of origin are an indication of that, the reds have always been the best known and appreciated wines but white wines too are an expression of the lands, the sun and the passion of the people that ensure its cultivation and production since many generations.

The main grape of our province is the Sangiovese, which gives the character to most of our wines and is recognized for its tannins and freshness. Sangiovese is challenging: fixing the color and smells with its grapes requires a great experience, and to get the best performance we need to work well in the vineyard and winery. Sangiovese-based: DOCG Chianti and Chianti Colli Aretini, some wines of Cortona, Valdichiana Toscana and Valdarno di Sopra DOCs. In recent years, also popular international varieties of grape such as Cabernet Sauvignon, Syrah and Merlot, producing wines of great power and amplitude olfactory and intense color, have spread all over the territory. These products taste "suppler", with a lower level of tannin. Remarkable personality characterizes the Pinot Noir of the area.

The producers of our province usually vinify wines in purity, but it is increasingly a common practice not to abandon the tradition of producing compounds of sangiovese wines blended with a low percentage of Cabernet, Merlot or Syrah, to embellish the scent of "our" wine, without losing the power and character. After all, the vineyards rows, which for centuries have covered our hills, always have "strange" grapes and some of them of an undefinable variety: they were the vines that were used to "round up" the sangiovese. We can say that the cuts that are now made by skilled winemakers in the cellars, once made were made by wise farmers in the vineyard, and the tradition, fortunately, continues. Today, thanks to the recovery of "historical" vines (as Canaiolo, Malvasia, Foglia Tonda, Colorino), Sangiovese has found many former comrades, and the wines with the "spirit of the place" are becoming more common and popular.