



# I GIORNI

## VISITE IN CANTINA WINERIES OPEN TO VISIT

# DEL VINO

## DAL 25 APRILE AL 1° OTTOBRE



### APRILE

**25 venerdì**  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

**26 sabato**  
**BUCCELLETTI**  
(Castiglion Fiorentino)

**27 domenica**  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)  
**GABRIELE MAZZESCHI**  
(Castiglion Fiorentino)

### MAGGIO

**1 giovedì**  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

**3 sabato**  
**IVITI**  
(Cortona)

**4 domenica**  
**MANNUCCI DROANDI**  
(Montevarchi)

**7 mercoledì**  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)

**10 sabato**  
**FATTORIA DI SAN LEO**  
(Arezzo)

**11 domenica**  
**VILLA LA RIPA**  
(Arezzo)  
**BUCCIA NERA**  
(Arezzo)

**14 mercoledì**  
**TENUTE DI FRATERNITA**  
(Arezzo)

**17 sabato**  
**BUCCELLETTI**  
(Castiglion Fiorentino)  
**TENUTA IL LECCIO**  
(Bucine)

**18 domenica**  
**TENUTA LA PINETA**  
(Castiglion Fibocchi)

**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

**21 mercoledì**  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)

**24 sabato**  
**SAN FERDINANDO**  
(Civitella in Val di Chiana)

**25 domenica**  
**VINI TIPICI DELL'ARETINO**  
(Arezzo)  
**SAN LUCIANO**  
(Monte San Savino)

**28 mercoledì**  
**PERELLI**  
(Bucine)

**31 sabato**  
**TENUTA SAN JACOPO**  
(Cavriglia)

### GIUGNO

**1 domenica**  
**FATTORIA CASABIANCA**  
(Bucine)

**4 mercoledì**  
**POMAIO**  
(Arezzo)  
**IL QUERCIUOLO**  
(Marciano della Chiana)

**7 sabato**  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)

**8 domenica**  
**TENUTA IL LECCIO**  
(Bucine)  
**ORNINA**  
(Castel Focognano)

**11 mercoledì**  
**MANNUCCI DROANDI**  
(Montevarchi)

**13 venerdì**  
**TENUTA DI FRASSINETO**  
(Arezzo)

**14 sabato**  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)

**15 domenica**  
**BUCCIA NERA**  
(Arezzo)  
**MALERBA**  
(Cavriglia)

**18 mercoledì**  
**TENUTA LICINIA**  
(Lucignano)

**21 sabato**  
**IVITI**  
(Cortona)  
**LA TORRE**  
(Arezzo)

**22 domenica**  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)  
**VILLA LA RIPA**  
(Arezzo)

**25 mercoledì**  
**LA PIEVUCCIA**  
(Castiglion Fiorentino)  
**FATTORIA CASABIANCA**  
(Bucine)

**28 sabato**  
**PERELLI**  
(Bucine)  
**FATTORIA DI SAN LEO**  
(Arezzo)

**29 domenica**  
**GABRIELE MAZZESCHI**  
(Castiglion Fiorentino)

### LUGLIO

**2 mercoledì**  
**TENUTE SAN FABIANO**  
(Arezzo)

**5 sabato**  
**TENUTA LE MURICCE**  
(Bucine)

**6 domenica**  
**SAN FERDINANDO**  
(Civitella in Val di Chiana)  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

**9 mercoledì**  
**POMAIO**  
(Arezzo)

**12 sabato**  
**CARLO TANGANELLI**  
(Castiglion Fiorentino)  
**MALERBA**  
(Cavriglia)

**13 domenica**  
**FATTORIA CASABIANCA**  
(Bucine)

**16 mercoledì**  
**TENUTE DI FRATERNITA**  
(Arezzo)

**19 sabato**  
**PODERE BELLOGUARDO**  
(Pratovecchio-Stia)

**20 domenica**  
**IL BORRO**  
(Loro Ciuffenna)

**23 mercoledì**  
**TENUTA SAN JACOPO**  
(Cavriglia)

**26 sabato**  
**TENUTA LA PINETA**  
(Castiglion Fibocchi)

**27 domenica**  
**SAN LUCIANO**  
(Monte San Savino)

**30 mercoledì**  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

### AGOSTO

**2 sabato**  
**SAN FERDINANDO**  
(Civitella in Val di Chiana)

**3 domenica**  
**TENUTA LICINIA**  
(Lucignano)  
**ORNINA**  
(Castel Focognano)

**6 mercoledì**  
**LA PIEVUCCIA**  
(Castiglion Fiorentino)

**9 sabato**  
**TENUTA IL LECCIO**  
(Bucine)

**POGGIO SORBELLO**  
(Cortona)

**10 domenica**  
**PERELLI**  
(Bucine)

**13 mercoledì**  
**LA TORRE**  
(Arezzo)

**16 sabato**  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)

**17 domenica**  
**IVITI**  
(Cortona)  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

**20 mercoledì**  
**GABRIELE MAZZESCHI**  
(Castiglion Fiorentino)

**22 venerdì**  
**TENUTA DI FRASSINETO**  
(Arezzo)

**23 sabato**  
**IL BORRO**  
(Loro Ciuffenna)

**24 domenica**  
**TENUTA LE MURICCE**  
(Bucine)

**27 mercoledì**  
**TENUTE DI FRATERNITA**  
(Arezzo)

**30 sabato**  
**CARLO TANGANELLI**  
(Castiglion Fiorentino)  
**PODERE BELLOGUARDO**  
(Pratovecchio-Stia)

**31 domenica**  
**MALERBA**  
(Cavriglia)

### SETTEMBRE

**3 mercoledì**  
**SAN LUCIANO**  
(Monte San Savino)

**6 sabato**  
**POGGIO SORBELLO**  
(Cortona)  
**TENUTA SAN JACOPO**  
(Cavriglia)

**7 domenica**  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

**10 mercoledì**  
**TENUTE SAN FABIANO**  
(Arezzo)

**13 sabato**  
**FATTORIA DI SAN LEO**  
(Arezzo)

**14 domenica**  
**TENUTA LA PINETA**  
(Castiglion Fibocchi)

**17 mercoledì**  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)

**20 sabato**  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)

**21 domenica**  
**LA TORRE**  
(Arezzo)

**27 sabato**  
**MANNUCCI DROANDI**  
(Montevarchi)

**28 domenica**  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)

### OTTOBRE

**1 mercoledì**  
**IL QUERCIUOLO**  
(Marciano della Chiana)

Le cantine della Strada del Vino Terre di Arezzo saranno aperte il mercoledì, il venerdì, il sabato e la domenica, dal 25 aprile al 1° ottobre 2025.

Orario 15-19 nei mesi di aprile, maggio, giugno, settembre ed ottobre. Orario 16-20 mesi di luglio e 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. 0575 845348 Mob. 335 7604638 (anche WhatsApp)

*The wineries members of Strada del Vino Terre di Arezzo are open on Wednesday, Friday, Saturday and on Sunday from April 25<sup>th</sup> to October 1<sup>st</sup>. Opening hours: 3pm-7pm on April, May, June, September and October / 4pm-8pm on July and 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)

# 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  
26/4 – 17/05

Visita e degustazione di 3 vini: € 25 (orario chiusura ore 19,00) / Visit and wine tasting of 3 labels - closing time at 7pm)

Passeggiata tra i vigneti e visita della proprietà seguita da degustazione di tre etichette: € 25. Ritorno ore 14.45 presso Buccelletti Casali & Cantina, partenza ore 15:00. L'esperienza si effettua solo su previa prenotazione.

Walk through the vineyards and visit to the property followed by tasting of three labels: €25. Starting point at 2.45pm at Buccelletti Casali & Cantina, departure at 3.00 pm. The experience is available only upon prior reservation.

## 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

11/5 Trek & Wine – Escursione Enogastronomica / Orario: 9:30 -16:30

Punto di incontro: Loc. Antria - Villa La Ripa

Punto di arrivo: Loc. Campriano - Buccia Nera e rientro

Programma: percorso circolare trekking e biking attraverso sentieri boschi e vigneti che unisce due cantine Villa La Ripa e Buccia Nera gestite da due esperte Guide professionali. Durante l'escursione sono previsti di wine tour con degustazione, colazione e pranzo. Costo e prenotazioni (i prezzi sono inclusivi delle due esperienze enogastronomiche e dell'escursione guidata):

Escursione trekking: accompagnati da Animali Notturni €45 – prenotazioni Riccardo (+39) 339 4298982.

Escursione biking: accompagnati da EpicBike €45 con la propria eBike, €100 a persona con incluso noleggio eBike - prenotazioni Valentin (+39) 371 5325872). L'escursione in eBike può essere fatta con il proprio mezzo o con mezzo a noleggio.

Trek & Wine – Food and Wine Excursion / 9:30am - 4:30pm

Meeting point: Loc. Antria- Villa La Ripa

Arrival point: Loc. Campriano - Buccia Nera and return Program: Circular trekking and biking route through woodland paths and vineyards that connects two wineries, Villa La Ripa and Buccia Nera managed by two expert professional guides. The trekking includes wine tours with tasting, breakfast and lunch.

Cost and reservations (prices include the two food and wine experiences and the guided excursion): Trekking excursion guided by Animali Notturni €45 – reservations Riccardo (+39) 339 4298982.

Biking excursion guided by EpicBike €45 with your own eBike, €100 per person with eBike rental included - reservations Valentin (+39) 371 5325872. The eBike excursion can be done with your own eBike or with a rental.

15/6 Evento Spettacolo di Falconeria in vigna con apericena / orario 16.00 - 22.00.

Una giornata all'aria aperta in pieno contatto con la natura, in collaborazione con un esperto addestratore di rapaci, vivremo un'esperienza meravigliosa alla scoperta del meraviglioso mondo dei rapaci. A seguire apericena con banchi gastronomici.

Programma: 16.00 visita alla cantina su prenotazione; 17.00 esperienza di falconeria; 19.00 apertura degustazione e banchi gastronomici.

Costi: €35 a persona (Menù con degustazione 2 vini); €25 a persona (Menù senza degustazione vini); € 20 (Menù bambini fino a 12 anni).

Falconry Show in the vineyard with apericena / time 4pm - 10pm

A day in the open air in full contact with nature, in collaboration with an expert raptor trainer, we will live a wonderful experience to discover the wonderful world of birds of prey. Followed by apericena with food stalls.

Program: 4pm visit to the winery by reservation only; 5pm falconry experience; 7pm opening of tasting and food stalls.

Costs: €35 per person (Menu with tasting of 2 wines); €25 per person (Menu without wine tasting); €20 (Menu for children up to 12 years).

## CARLO TANGANELLI

Loc. Santa Lucia, 126 – 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)  
• Mob. (+39) 320 7820078  
• info@carlotanganelli.it  
• www.carlotanganelli.it  
• Referente/Contact person: Giacomo Tanganelli  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 40  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN, FR  
12/07 – 30/08

€ 20 (visita con degustazione di 4 vini in abbinamento a pane, salame e formaggio/ visit and tasting of 4 wines paired with bread, cheese and salami);

€ 30 (visita con degustazione di 7 vini in abbinamento a pane, salame e formaggio / visit and tasting of 7 wines paired with bread, cheese and salami).

## 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  
01/06 – 25/06 – 13/07

Visita e degustazione gratuita. Eventi collaterali (Pic-nic serale e passeggiata con alpaca) a pagamento, su prenotazione /

Tour and wine tasting free of charge. Collateral events on reservation (evening picnic and alpaca walk), with an extra charge.

## FATTORIA DI SAN LEO

Loc. San Leo, 23 – 52100 Arezzo  
• Mob. (+39) 335 7028659 – 335 7314644  
• info@fattoriadi-sanleo.it  
• www.fattoriadi-sanleo.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  
10/05 – 28/06 – 13/09

€ 15 (visita e degustazione di 3 vini accompagnati da pane toscano con olio Evo di nostra produzione/ Tour and 3 wines tasting paired with bread and our olive oil); € 5 Vin Santo e cantucci.

## 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  
07/05 - 07/06 – 16/08 – 17/09

€ 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  
27/04 – 29/06 – 20/08

€ 10 Visita e degustazione di 3 vini (€ 25 con abbinamento tagliere salumi e formaggi) / € 10 3 wines tasting (€ 25 paired with a selection of cheese and cold cuts)

## IL BORRO

SP 3 di Vitereta, 600 - 52028 Terranuova Bracciolini (Ar)  
• Mob. (+39) 348 6126868  
• winetour@ilborro.it  
• www.ilborro.it  
• Referente/Contact person: Patrizia Vaccaro, Sofia Succi  
• Persone in cantina/Cellar capacity: partenza primo gruppo ore 16.00; partenza secondo gruppo ore 18.00 / First group at 4pm; second group at 6pm  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN  
20/07 – 23/08  
€ 35 (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 QUERCIOLO

Via Boschi, 5 – Marciano della Chiana (Ar)  
• Mob.: 371 3346020  
• cantina@ilquercio.com  
• www.ilquercio.com  
• Referente/Contact person: Cesare Fani  
• Persone in cantina/Cellar capacity: 8/10  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN, FR  
04/06 – 01/10  
€ 15 (Passeggiata in vigna, visita alla cantina e degustazione di due vini/ walk in the vineyard, visit to the cellar and tasting of two wines);  
€ 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).

## IVITI

Centro abitato Centoia, 68 – Cortona (Ar)  
• Mob.: (+39) 392 2927548 (Luca) - 347 7446518 (Elisa)  
• info@ivitwinery.com  
• www.ivitwinery.com  
• Referente/Contact person: Luca, Elisa  
• Persone in cantina/Cellar capacity: 12  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN  
03/05 – 21/06 – 17/08  
€ 12 visita in cantina con degustazione di 3 vini/ visit to the cellar and tasting of 3 wines.

## LA PIEVUCCIA

Loc. Santa Lucia, 118 – 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)  
• Mob.: (+39) 331/3854246 - What's App 01 6145701260  
• 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  
25/06 – 06/08  
€ 35 visita in cantina con degustazione 5 vini e olio EVO in abbinamento a formaggio e salumi/ visit to the cellar and tasting of 5 wines and EVO Oil tasting paired with cheese and cold cuts)

## LA TORRE

Loc. Chiassa Superiore, 360 – 52100 Arezzo  
• Tel. (+39) 0575 361005  
• Mob. (+39) 329 2247234  
• info@relaislatorre.it  
• www.relaislatorre.it  
• Referente/Contact person: Tulio Marcelli  
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN  
21/06 – 13/08 – 21/09  
Visita e degustazione a partire da € 10 sulla base della tipologia di vini scelti/ visit and wine tasting from € 10 according to the type of wines chosen.

## MALERBA

Loc. Casino, 292 - 52022 Cavriglia (Ar)  
• Mob. (+39) 340 9155909  
• info@malerbavini.com



- www.malerbavini.it
- **Referente/Contact person:** Filippo Artini
- **Personne in cantina/Cellar capacity:** min 4-max 12
- **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/car, campervan
- **Lingue/Languages:** EN
- 15/06 – 12/07 – 31/08
- € 25 Visita e degustazione di 2 vini/ *visit and 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 Montevarchi (Ar)
- **Tel.** (+39) 055 9707276 • **Mob** (+39) 348 6540693
  - info@mannuccidroandi.com
  - www.mannuccidroandi.it
  - **Referente/Contact person:** Roberto (348 6540693), Tommaso (334 3589759)
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 25
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/car
  - **Lingue/Languages:** EN, FR, ES
  - 04/05 – 11/06 – 27/09
  - € 15 (visita e degustazione vini/ *visit and wine tasting*)

### ORNINA

- Strada per Ornina 121 – 52016 Castel Focognano (Ar)
- **Mob.** (+39) 338 2381000 - 353 3870617
  - orninawine@gmail.com
  - www.ornina.it
  - **Referente/Contact person:** Greta
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 50
  - **Accessibilità/Accessibility:** auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 8/06 – 03/08
  - € 20 visita e degustazione (eventi collaterali a pagamento, su prenotazione) / € 20 *visit and wine tasting*. (*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
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 15
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 28/05 – 28/06 – 10/08
  - € 15 visita con degustazione di 3 vini + bruschetta con il nostro olio EVO/ *visit with tasting of 3 wines paired with bruschetta with our EVO Oil*.

### PODERE BELLOSGUARDO

- Via S. Maria a Poppiana, 12/A – 52015 Pratovecchio Stia (Ar)
- **Mob.** (+39) 333 9131370
  - bellosguardo.wines@gmail.com
  - www.bellosguardowines.it
  - **Referente/Contact person:** Nicoletta Miraglia
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 10/15
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN, FR
  - 19/07 – 30/08
  - € 20 (degustazione standard due calici di vino e snack/ *standard tasting with 2 wines and snack*);
  - € 35 (visita ai vigneti e alla cantina con degustazione di 5 vini in abbinamento a prodotti tipici del territorio/ *visit to the vineyards and the cellar with tasting of 5 wines 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
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 12
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 27/04 – 21/05 – 14/06 – 20/09
  - 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.*

### 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
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 20
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 09/08 – 06/09
  - € 20 visita con degustazione di 3 vini con bruschette/ *visit with tasting of 3 wines 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
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 40
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/car
  - **Lingue/Languages:** EN, PT
  - 04/06 – 09/07
  - € 15 degustazione di 2 vini con visita in cantina. Eventi collaterali a pagamento, su prenotazione/ *Tasting of 2 wines with visit in the cellar. Collateral events on reservation, with an extra charge.*

### SAN FERDINANDO

- Via del Gargaiole, 33 Loc. Ciggiano– Civitella in Val di Chiana (Ar)
- **Mob.** (+39) 340 8711587
  - info@sanferdinando.eu
  - www.vinisanferdinando.it
  - **Referente/Contact person:** Simone Zucchetti (+39 328 7216738) – Daniele Zelli (+39 340 8711587)
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 30
  - **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/car
  - **Lingue/Languages:** EN-ES su preavviso
  - 24/05 – 06/07 – 02/08
  - € 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
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 25
  - **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - **Visita + degustazione/Visit + tasting:** 25/05 – 27/07 – 03/09
  - SAN LUCIANO APRE I SUOI FORZIERI / OPENING SAN LUCIANO'S TREASURE COFFERS: € 30,00
  - Visita e verticale di 4 diverse annate di uno dei nostri vini top di gamma in abbinamento a formaggi e salumi del territorio/ *visit and tasting of 4 different vintages of one of our top wines paired with local cheeses and cold cuts*).

### 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
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 100
  - **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/car
  - **Lingue-Languages:** EN
  - 13/06 – 22/08
  - Aperitivo Party
  - Ore 19,00: visita guidata al parco della Storica Villa di Frassineto e alla Barricaia.
  - Dalle ore 19,30: apericena con tante delizie tipiche toscane, accompagnate da un calice di un vino aziendale a scelta. Musica live. Intrattenimento: i rapaci di Tuscany Falconry Experience (ore 19,00).
  - Costi: adulto 27€ (solo apericena), 39 € (apericena

e visita guidata); bambini 0-6 anni: Gratis; dai 7-12 anni: 12€ (apericena e visita guidata); dai 13-17 anni: 20€ (apericena e visita guidata). Prenotazione: [www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/](http://www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/) e selezionare la data. At 7pm: *guided tour of the park of the Historic Villa of Frassineto and to the Barricaia. From 7:30pm: apericena with many typical Tuscan delights paired with a glass of our finest wine of your choice, and live music. Entertainment: Come meet the birds of prey from Tuscany Falconry Experience (at 7pm). Cost: adults 27€ (apericena only), 39€ (apericena and guided tour); children 0-6 years free; 7-12 years 12€ (apericena and guided tour); 13-17 years 20€ (apericena and guided tour). Reservation: visit [www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/](http://www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi/), select the date and book your spot.*

### TENUTA IL LECCIO

- Loc. San Leolino, 10 – 52021 Bucine (Ar)
- **Mob.** (+39) 333 2095933
  - tenutailleccio@gmail.com
  - www.tenutailleccio.it
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 10
  - **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 17/05 – 08/06 – 09/08
  - € 15 Visita e degustazione vini in abbinamento a bruschetta/ *visit and wine tasting paired with bruschetta*.

### TENUTA LA PINETA

- Via Setteponti, 65 – 52029 Castiglion Fibocchi (Ar)
- **Tel.** (+39) 0575 477716
  - info@tenutalapineta.it
  - www.tenutalapineta.it
  - **Referente/Contact person:** Luca Scortecchi
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 20
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 18/05 – 26/07 – 14/09
  - € 15 visita e degustazione vini. Eventi collaterali a pagamento, su prenotazione/ *visit and wine tasting. Collateral events on reservation, with an extra charge.*

### TENUTA LE MURICCE

- Via G. Rossini, 8 Loc. Mercatale Valdarno - 52021 Bucine (Ar)
- **Tel.** (+39) 055 9707016
  - **Mob.** (+39) 335 6939799
  - info@tenutalemuricce.it
  - www.tenutalemuricce.it
  - **Referente/Contact person:** Alessio Rossi
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 10/15
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 05/07 – 24/08
  - Degustazione 3 vini € 15; degustazione 5 vini in abbinamento a tagliere di prodotti e bruschette € 30; evento Bioassociativo in abbinamento a tagliere di prodotti e bruschette (solo per la data del 05/07) € 45 / *Tasting of 3 wines € 15; tasting of 5 wines paired with local products and bruschetta € 30; Bioassociativo event paired with local products and bruschetta (only on 5th July) €45*

### TENUTA LICINIA

- Loc. Meleto, Il Calcione – 52046 Lucignano (Ar)
- **Tel.** (+39) 0575 836451
  - laura@tenutalicinia.it
  - www.tenutalicinia.com
  - **Referente/Contact person:** Laura
  - **Personne in cantina/Cellar capacity:** 20
  - **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN
  - 18/06 – 03/08
  - € 15 visita vigneti e in cantina con degustazione di 2 vini/ *tour of the vineyard, cellar and wine tasting - 2 wines*.

### TENUTA SAN JACOPO

- Loc. Castiglioncelli, 151 – 52022 Cavriglia (Ar)
- **Mob.** (WhatsApp) (+39) 351 4539013 – 370 3317335
  - agriturismo@tenutasanjacopo.it
  - www.tenutasanjacopo.it
  - **Referente/Contact person:** Mavi
  - **Capacità cantina/Cellar capacity:** 25
  - **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/ car
  - **Lingue/Languages:** EN, FR
  - 31/05 – 23/07 – 06/09
  - € 20 visita e degustazione di 3 vini + olio/ *visit and wine tasting of 3 wines and EVO Oil*.

## TENUTE DI FRATERNITA

Località Mugliano 44 – 52100 Arezzo

- **Mob.** (+39) 333 9022820 - 347 6209006
- [info@tenutedifraternita.it](mailto:info@tenutedifraternita.it)
- [www.tenutedifraternita.it](http://www.tenutedifraternita.it)
- **Referente-Contact person:** Simone Fratini, Letizia Mosconi
- **Persone in cantina/Cellar capacity:** 50
- **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/car
- **Lingue/Languages:** EN

14/05 – 16/07 – 27/08  
Visita della cantina con passeggiata tra i vigneti, scoperta della barriera e degustazione di 3 vini accompagnati da bruschette con il nostro olio EVO, nel giardino. In caso di pioggia, la degustazione si terrà in barriera. A partire da 10,00 €. (eventi collaterali a pagamento, su prenotazione)/ *Visit to the winery with a walk through the vineyards, discovery of the barrel cellar, and tasting of 3 wines paired with bruschetta topped with our EVO oil, in the garden. In case of rain, the tasting will be held in the barrel cellar. Starting from €10. (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](mailto:info@tenutesanfabiano.it)
- [www.tenutesanfabiano.it](http://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

02/07 – 10/09

€ 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](mailto:info@tiberiowine.com)
- [tiberiowine.com](http://tiberiowine.com)
- **Referente-Contact person:** Enzo Nocentini
- **Persone in cantina/Cellar capacity:** 50
- **Accessibilità/Accessibility:** minibus, auto/car

- **Lingue/Languages:** EN

25/04 – 01/05 – 18/05 – 22/06 – 06/07 – 30/07 – 17/08 – 07/09 – 28/09

€ 15 visita e degustazione di vini; € 30 light lunch con prodotti toscani – min. 15 pax, su prenotazione almeno 4 gg prima/ € 15 *visit and wine tasting*; € 30 *light lunch with Tuscan products, on reservation only, at least 4 days in advance*. *light lunch with Tuscan products, on reservation only, at least 4 days in advance*.

## VILLA LA RIPA

Loc. Antria, 38 - 52100 Arezzo

- **Mob.** (+39) 335 1003351 / (+39) 353 4489217
- [info@villalaripa.it](mailto:info@villalaripa.it)
- [www.villalaripa.it](http://www.villalaripa.it)
- **Referente/Contact person:** Valentina Landucci, Silvia Caneschi
- **Persone in cantina/Cellar capacity:** 100
- **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/car
- **Lingue/Languages:** EN

11/5 Trek & Wine – Escursione Enogastronomica

Orario: 9:30 -16:30

Punto di incontro: Loc. Antria - Villa La Ripa  
Punto di arrivo: Loc. Campriano - Buccia Nera e rientro  
Programma: percorso circolare trekking e biking attraverso sentieri boschi e vigneti che unisce due cantine Villa La Ripa e Buccia Nera gestito da due esperte Guide professionali. Durante l'escursione sono previsti di wine tour con degustazione, colazione e pranzo.

Costo e prenotazioni (i prezzi sono inclusivi delle due esperienze enogastronomiche e dell'escursione guidata):

Escursione trekking: accompagnati da Animali Notturmi €45 – prenotazioni Riccardo (+39) 339 4298982.

Escursione biking: accompagnati da EpicBike €45 con la propria eBike, €100 a persona con incluso noleggio eBike - prenotazioni Valentin (+39) 371 5325872). L'escursione in eBike può essere fatta con il proprio mezzo o con mezzo a noleggio.

*Trek & Wine – Food and Wine Excursion 9:30am - 4:30pm*

*Meeting point: Loc. Antria - Villa La Ripa*

*Arrival point: Loc. Campriano - Buccia Nera and return*

*Program: Circular trekking and biking route through*

*woodland paths and vineyards that connects two wineries, Villa La Ripa and Buccia Nera managed by two expert professional guides. The trekking includes wine tours with tasting, breakfast and lunch.*

*Cost and reservations (prices include the two food and wine experiences and the guided excursion): Trekking excursion guided by Animali Notturmi €45 – reservations Riccardo (+39) 339 4298982.*

*Biking excursion guided by EpicBike €45 with your own eBike, €100 per person with eBike rental included - reservations Valentin (+39) 371 5325872. The eBike excursion can be done with your own eBike or with a rental.*

**22/6** Aperitivo presso il vigneto di Poggio del Gallo (dalle 18.30 - degustazione vini, musica, food track. Ingresso € 15 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 € 15 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.*

## VINI TIPICI DELL'ARETINO

Loc. Ponte a Chiani, 57/F – 52100 Arezzo

- **Tel.** (+39) 0575 363038 - 363480
- [info@vinitipiciar.it](mailto:info@vinitipiciar.it)
- [www.vinitipiciar.it](http://www.vinitipiciar.it)
- **Referente/Contact person:** Federico
- **Persone in cantina/Cellar capacity:** 30
- **Accessibilità/Accessibility:** bus, minibus, auto/ car
- **Lingue/Languages:** EN, DE

25/05

*Visita e degustazione gratuite con degustazione di vino in abbinamento a prodotti del territorio/ visit and wine tasting paired with local products. Free of charge.*

# 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.



**FIERAMENTE®**

FIERAMENTE SRL Via delle Miniere, 3/D - 52022 Cavriglia (AR)  
Tel. (+39) 055 9850095 mbe2529@mbe.it [www.fieramente.biz](http://www.fieramente.biz)

**Ti è piaciuto il vino che hai degustato nelle cantine? Spedizioni di vino a privati in tutto il mondo, logistica per fiere ed eventi e molti altri servizi consultabili sul sito.**

*Did you love the wine you tasted at the wineries? Wine shipments to private clients worldwide, logistics for trade shows and events and many more services available on the site.*

