



# I GIORNI DEL VINO

## VISITE IN CANTINA

### WINERIES OPEN TO VISIT DAL 7 MAGGIO AL 8 OTTOBRE 2023

#### MAGGIO

- 7** Domenica  
**TENUTA LA PINETA**  
(Castiglion Fibocchi)
- 10** Mercoledì  
**BUCCELLETTI**  
(Castiglion Fiorentino)
- 13** Sabato  
**PERELLI** (Bucine)
- 14** Domenica  
**MANNUCCI DROANDI**  
(Montevarchi)
- 17** Mercoledì  
**TENUTA CANTO ALLA MORAIA**  
(Castiglion Fibocchi)
- 20** Sabato  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)
- 21** Domenica  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)  
**TENUTA IL LECCIO**  
(Bucine)
- 24** Mercoledì  
**TENUTA LICINIA**  
(Lucignano)
- 27** Sabato  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)
- 28** Domenica  
**CANTINA DEI VINI TIPICI DELL'ARETINO**  
(Arezzo)  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)  
**VILLA LA RIPA**  
(Arezzo)
- 31** Mercoledì  
**TENUTE DI FRATERNITA**  
(Arezzo)

#### GIUGNO

- 3** Sabato  
**SAN FERDINANDO**  
(Civitella in Val di Chiana)
- 4** Domenica  
**IVITI**  
(Cortona)  
**PODERE ORTICA**  
(Civitella in Val di Chiana)
- 7** Mercoledì  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)
- 10** Sabato  
**FATTORIA DI SAN LEO**  
(Arezzo)
- 11** Domenica  
**CARLO TANGANELLI**  
(Castiglion Fiorentino)  
**TENUTA LA PINETA**  
(Castiglion Fibocchi)
- 14** Mercoledì  
**TENUTA SAN FABIANO**  
(Arezzo)
- 17** Sabato  
**LA PIEVUCCIA**  
(Castiglion Fiorentino)
- 18** Domenica  
**POGGIO SORBELLO**  
(Cortona)  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)
- 21** Mercoledì  
**FABBRICHE PALMA**  
(Lucignano)
- 24** Sabato  
**IL BORRO**  
(Loro Ciuffenna)  
**TENUTA DI FRASSINETO**  
(Arezzo)
- 25** Domenica  
**I VICINI**  
(Cortona)

**SAN LUCIANO**  
(Monte San Savino)

**28** Mercoledì  
**PERELLI**  
(Bucine)  
**PODERE DI POMAIO**  
(Arezzo)

#### LUGLIO

- 1** Sabato  
**ORNINA**  
(Castel Focognano)
- 2** Domenica  
**TENUTA IL SOSSO**  
(Castel Focognano)  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)
- 5** Mercoledì  
**FATTORIA CASABIANCA**  
(Bucine)  
**LA TORRE**  
(Arezzo)
- 8** Sabato  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)
- 9** Domenica  
**GABRIELE MAZZESCHI**  
(Castiglion Fiorentino)
- 12** Mercoledì  
**MANNUCCI DROANDI**  
(Montevarchi)  
**TENUTE DI FRATERNITA**  
(Arezzo)
- 15** Sabato  
**CARLO TANGANELLI**  
(Castiglion Fiorentino)  
**SAN FERDINANDO**  
(Civitella in Val di Chiana)
- 16** Domenica  
**BUCCIA NERA**  
(Arezzo)
- 19** Mercoledì  
**BALDETTI**  
(Cortona)

**TENUTE SAN FABIANO**  
(Arezzo)

**22** Sabato  
**IVITI**  
(Cortona)

**23** Domenica  
**PODERE ORTICA**  
(Civitella in Val di Chiana)  
**TENUTA SCRAFANA**  
(Montevarchi)

**26** Mercoledì  
**FATTORIA CASABIANCA**  
(Bucine)  
**LA PIEVUCCIA**  
(Castiglion Fiorentino)

**29** Sabato  
**I VICINI**  
(Cortona)  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)

**30** Domenica  
**PODERE DI POMAIO**  
(Arezzo)

#### AGOSTO

- 2** Mercoledì  
**FABBRICHE PALMA**  
(Lucignano)
- 5** Sabato  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)
- 6** Domenica  
**ORNINA**  
(Castel Focognano)
- 9** Mercoledì  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)
- 13** Domenica  
**FATTORIA CASABIANCA**  
(Bucine)  
**IVITI**  
(Cortona)

**16** Mercoledì  
**POGGIO SORBELLO**  
(Cortona)

**19** Sabato  
**LA PIEVUCCIA**  
(Castiglion Fiorentino)

**20** Domenica  
**TENUTA SCRAFANA**  
(Montevarchi)

**23** Mercoledì  
**TENUTA IL SOSSO**  
(Lucignano)

**26** Sabato  
**TENUTA DI FRASSINETO**  
(Arezzo)

**27** Domenica  
**GABRIELE MAZZESCHI**  
(Castiglion Fiorentino)

**30** Mercoledì  
**BUCCELLETTI**  
(Castiglion Fiorentino)  
**SAN LUCIANO**  
(Monte San Savino)

#### SETTEMBRE

- 2** Sabato  
**FATTORIA DI SAN LEO**  
(Arezzo)
- 3** Domenica  
**PERELLI**  
(Bucine)  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)
- 6** Mercoledì  
**PODERE IL FITTO**  
(Cortona)
- 9** Sabato  
**SAN FERDINANDO**  
(Civitella in Val di Chiana)
- 10** Domenica  
**TENUTA IL LECCIO**  
(Bucine)

**VILLA LA RIPA**  
(Arezzo)

**13** Mercoledì  
**TENUTE DI FRATERNITA**  
(Arezzo)

**16** Sabato  
**TENUTA LA PINETA**  
(Castiglion Fibocchi)

**17** Domenica  
**TENUTA LICINIA**  
(Lucignano)

**20** Mercoledì  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)

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

**24** Domenica  
**MANNUCCI DROANDI**  
(Montevarchi)

**30** Sabato  
**LATORRE**  
(Arezzo)

#### OTTOBRE

- 1** Domenica  
**BALDETTI**  
(Cortona)
- 4** Mercoledì  
**FATTORIA SANTA VITTORIA**  
(Foiano della Chiana)
- 7** Sabato  
**TIBERIO**  
(Terranuova B.ni)
- 8** Domenica  
**TENUTA CANTO ALLA MORAIA**  
(Castiglion Fibocchi)  
**TENUTA IL LECCIO**  
(Bucine)

Le cantine della Strada del Vino Terre di Arezzo saranno aperte il mercoledì, il sabato e la domenica, dal 7 maggio all'8 ottobre 2023.

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 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.aretzo.it - www.stradadelvino.aretzo.it



# Le Aziende WINERIES

## BALDETTI

Loc. Pietraia 71/A – 52044 Cortona (Ar)  
• Tel. (+39) 0575 67077  
• info@baldetti.com  
• www.baldetti.com  
• Referente/Contact person: Gianluca Baldetti  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 50  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: 19/07 - € 20 (dalle 10:00 alle 18:00 – visita della cantina e vigneti, degustazione di 3 vini, bruschette e formaggi / tour in the cellar and vineyard, tasting of 3 wines, bruschetta and cheeses); 01/10 – € 20 (dalle 10:00 alle 18:00 – visita della cantina e vigneti, degustazione di 3 vini, bruschette e formaggi, musica / tour of the cellar and the vineyards, tasting of 3 wines, bruschetta and cheeses, live music)

## BUCCELLETTI

Loc. Santa Cristina, 16 – 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)  
• Tel. (+39) 0575 650179 • Mob. (+39) 331 3818575  
• cantina@buccelletti.it  
• www.buccelletti.it  
• Referente-Contact person: Lidia, Roberta  
• Capacità 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  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 25 a gruppo / 25 pax each group  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN, ES  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 25 (degustazione 3 calici in abbinamento a assaggi / € 25 (e wine tasting paired with food)

## CANTINA 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  
• Capacità 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)

## CARLO TANGANELLI

Loc. Santa Lucia, 126 – 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)  
• Mob. (+39) 320 7820078  
• tanga@aruba.it  
• www.carlotanganelli.it  
• Referente/Contact person: Giacomo Tanganelli  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 40  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN, FR  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 20 (visita e degustazione vini /visit and wine tasting); € 25 (visita e degustazione vini in abbinamento a salame e formaggio/visit and wine tasting paired with salami and cheese)

## FABBRICHE PALMA

Loc. Fabbriche 2/3 – 52046 Lucignano (Ar)  
• Tel. (+39) 0575 844908 • Mob. (+39) 346 6908938  
• camargi@libero.it - giuliano@tuscanywines.it  
• www.agricolafabbriche.it  
• Referente/Contact person: Andrea - Giuliano  
• Capacità 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  
• Capacità 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@fattoriadisanelo.it  
• www.fattoriadisanelo.it  
• Referente/Contact person: Carlo Blasi, Valentina Conigliaro  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 15  
• 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)

## 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  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 50  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN, FR  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (visita e degustazione 6 vini /visit and 6 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  
• Capacità 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 6126888  
• winetour@ilborro.it  
• www.ilborro.it  
• Referente/Contact person: Patrizia Vaccaro, Sofia Succi  
• Capacità cantina/Cellar capacity: Gruppi differenti - 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)

## VICINI WINERY

Case Sparse, 388 Loc. Pietraia di Cortona (Ar)  
• GPS: 43.175788 N - 11.977469 E  
• Mob.: 338 8629569 (Avv. Antonioli)  
• info@vicinicortona.it  
• www.viciniwinery.com  
• Referente/Contact person: Avv. Romano Antonioli  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 20/30  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN, FR  
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 10 (3 vini/wines); € 15 (5 vini/wines)

## VITI

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  
• Capacità 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  
• Capacità 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)  
• Capacità 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

## 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 / Tommaso Venturi +39 334 3589759  
• Capacità 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  
• Capacità 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) 347 8091433 (Erica) - 331 6906790 (Luciana)  
• info@perelliwinery.it - eri.p191@gmail.com  
• www.perelliwinery.it  
• Capacità 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 DI POMAIO

Loc. Pomaio, 19 – 52100 Arezzo  
• Tel. (+39) 0575 371400 • Mob. (+39) 333 4324707  
• info@pomaio.it  
• www.pomaio.it  
• Referente/Contact person: Iacopo Rossi  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 40/50  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 10 (eventi collaterali a pagamento, su prenotazione / collateral events on reservation, with an extra charge)

## 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  
• Capacità 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  
• Capacità 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  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 20  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 15 (degustazione 3 vini / tasting 3 wines)

## SAN FERDINANDO

Via del Gargaio, 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)  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 30  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN-ES su preavviso  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (visita in cantina e dei vigneti, e una degustazione / tour in The cellar and in the vineyards and wine tasting paired with local products)

## 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  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 25  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (visita e degustazione vini /visit and wine tasting)

## TENUTA CANTO ALLA MORAIA

Via Sette Ponti, 53 – 52029 Castiglion Fibocchi (Ar)  
• Tel. (+39) 0575 47666 / Mob. (+39) 347 2202299 - 335 7772501  
• info@tcmoraia.com  
• www.tenutacantoallamoraia.com  
• Referente/Contact person: Sarah Banci  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 80  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car  
• Lingue-Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 degustazione VASARI con 3 vini e formaggio / VASARI tasting with 3 wines paired with cheese

## 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  
• Capacità 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  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 10  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 12 (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 Ravaglio-li, Caterina Perugini  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 10/15  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN, FR, ES  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 (3 vini + tagliere di prodotti tipici/ 3 wines + a selection of local products)

## 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  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 20  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 15 - 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  
• Capacità 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@tenutascrafana.it  
• www.tenutascrafana.it  
• Referente/Contact person: Melissa, Jacopo  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 20  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car  
• Lingue/Languages: EN, ES  
• Visita + degustazione/Visit + tasting: € 12 (tour + 5 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  
• Capacità 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  
• Capacità 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 vini /visit and wine 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  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 50  
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: € 15 (€ 30: abbinamento con grigliata– min. 15 pax, su prenotazione almeno 4 gg prima / € 30: paired with grilled meats, on reservation only, at least 4 days in advance)

## VILLA LA RIPA

c/o Vigna Poggio del Gallo Loc. Antria - 52100 Arezzo  
https://goo.gl/maps/QA3hEnZNumetdmf7  
• Mob. (+39) 335 1103351 / 338 1611387  
• info@villalaripa.it  
• www.villalaripa.it  
• Referente/Contact person: Saverio Luzzi, Silvia Caneschi  
• Capacità cantina/Cellar capacity: 100  
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car  
• Lingue/Languages: EN  
• Visita + degustazione/Visit + Tasting: Aperitivo in vigna (dalle 18.30 - degustazione vini, musica, food track. Ingresso libero, € 5 cauzione calice + consumazioni in loco a pagamento) / Aperitivo in the vineyard (starting from 6.30pm – wine tasting, music, Food Track. Free entry, € 5 glass deposit + you pay what is consumed on site). In a 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.



# 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 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. Al gusto danno prodotti più "morbidi", con tannini contenuti.

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. Our main wines are Sangiovese-based: DOCG Chianti and Chianti Colli Aretini, some types of DOC Cortona, the D.O.C. DOC Valdichiana and Valdarno di Sopra. 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.

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, round leaf, the color a) Sangiovese has found many former comrades, and the wines with the "spirit of the place" are becoming more common and popular.