



I GIORNI DEL



VISITE IN CANTINA

WINERIES OPEN TO VISIT

DAL 4 MAGGIO AL 2 OTTOBRE 2022

MAGGIO

4 Mercoledì
CAMPERCHI
(Civitella in Val di Chiana)
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

8 Domenica
TIBERIO (Terranuova B.ni)

11 Mercoledì
BUCCELLETTI
(Castiglion Fiorentino)
IL BORRO (Loro Ciuffenna)

15 Domenica
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

18 Mercoledì
PETROLO (Bucine)
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)
TENUTE SAN FABIANO
(Arezzo)

22 Domenica
GABRIELE MAZZESCHI
(Castiglion Fiorentino)
FATTORIA IL MURO
(Arezzo)

25 Mercoledì
VILLA LE VIGNE (Montevarchi)
CARLO TANGANELLI
(Castiglion Fiorentino)
FABBRICHE PALMA
(Lucignano)

29 Domenica
VILLA LA RIPA (Arezzo)
CAMPERCHI
(Civitella in Val di Chiana)

GIUGNO

1 Mercoledì
CAMPERCHI (Civitella in Val di Chiana)
GABRIELE MAZZESCHI
(Castiglion Fiorentino)

5 Domenica
ORNINA (Castel Focognano)
PODERE ORTICA
(Civitella in Val di Chiana)
TIBERIO (Terranuova B.ni)

8 Mercoledì
PETROLO (Bucine)
SAN LUCIANO
(Monte San Savino)

12 Domenica
CANTINE RICCI (Bucine)
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

15 Mercoledì
TENUTA CANTO ALLA MORAIÀ (Castiglion Fibocchi)
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)
TENUTA IL SOSSO
(Lucignano)

19 Domenica
BUCCIA NERA (Arezzo)
PERELLI (Bucine)

22 Mercoledì
PODERE BELLOSGUARDO
(Pratovecchio-Stia)
FATTORIA CASABIANCA
(Bucine)
PODERE DI POMAIO
(Arezzo)

26 Domenica
TENUTA DI FRASSINETO
(Arezzo)

CAMPERCHI

(Civitella in Val di Chiana)
CANTINA CANAIO
(Cortona)

29 Mercoledì
VILLA LA RIPA (Arezzo)
POGGIO SORBELLO
(Cortona)

LUGLIO

3 Domenica
IVITI (Cortona)
LA TORRE (Arezzo)

6 Mercoledì
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)
BALDETTI (Cortona)
TIBERIO (Terranuova B.ni)

10 Domenica
PODERE ORTICA
(Civitella in Val di Chiana)
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

13 Mercoledì
PETROLO (Bucine)
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)

17 Domenica
CAMPERCHI
(Civitella in Val di Chiana)
TENUTA IL SOSSO
(Lucignano)
TIBERIO (Terranuova B.ni)

20 Mercoledì
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)
FATTORIA SANTA VITTORIA (Foiano della Chiana)
TENUTE SAN FABIANO
(Arezzo)

24 Domenica
ORNINA (Castel Focognano)
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

27 Mercoledì
VILLA LE VIGNE
(Montevarchi)
PODERE BELLOSGUARDO
(Pratovecchio-Stia)
CARLO TANGANELLI
(Castiglion Fiorentino)

31 Domenica
SAN LUCIANO
(Monte San Savino)
PODERE DI POMAIO
(Arezzo)

AGOSTO

3 Mercoledì
PERELLI (Bucine)
CAMPERCHI
(Civitella in Val di Chiana)
LA TORRE (Arezzo)

7 Domenica
FATTORIA CASABIANCA
(Bucine)
TIBERIO (Terranuova B.ni)

10 Mercoledì
TENUTA DI FRASSINETO
(Arezzo)
FABBRICHE PALMA
(Lucignano)

14 Domenica
GABRIELE MAZZESCHI
(Castiglion Fiorentino)

17 Mercoledì
BUCCELLETTI
(Castiglion Fiorentino)

FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

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

24 Mercoledì
PETROLO (Bucine)
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)

28 Domenica
BALDETTI (Cortona)
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)
ORNINA
(Castel Focognano)

31 Mercoledì
TENUTA CANTO ALLA MORAIÀ
(Castiglion Fibocchi)
CANTINE RICCI (Bucine)

SETTEMBRE

4 Domenica
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

7 Mercoledì
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)
PODERE BELLOSGUARDO
(Pratovecchio-Stia)

11 Domenica
CAMPERCHI
(Civitella in Val di Chiana)
FATTORIA IL MURO
(Arezzo)
TIBERIO (Terranuova B.ni)

14 Mercoledì
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)
IVITI
(Cortona)

18 Domenica
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

21 Mercoledì
BUCCIA NERA
(Arezzo)
CAMPERCHI
(Civitella in Val di Chiana)

25 Domenica
POGGIO SORBELLO
(Cortona)
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

28 Mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)
CANTINA CANAIO
(Cortona)

OTTOBRE

2 Domenica
IL BORRO
(Loro Ciuffenna)
CAMPERCHI
(Civitella in Val di Chiana)
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

Le cantine della Strada del Vino Terre di Arezzo saranno aperte il mercoledì e la domenica, dal 4 maggio al 2 ottobre 2022.

Orario 15-19 nei mesi giugno, settembre, ottobre. Orario 16-20 mesi luglio, agosto.

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 and on Sunday. Opening hours: 3pm-7pm on June, September, October / 4pm-8pm on July, August. 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



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 : D.O.C.G. 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 .