



I GIORNI

VISITE IN CANTINA WINERIES OPEN TO VISIT

DEL



2026

DAL 25 APRILE AL 27 SETTEMBRE

APRILE

25 sabato
BUCCIA NERA
(Arezzo)
VILLA LA RIPA
(Arezzo)

26 domenica
GABRIELE MAZZESCHI
(Castiglion Fiorentino)

TIBERIO
(Terranuova B.ni)

29 mercoledì
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)

MAGGIO

1 venerdì
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

2 sabato
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)

3 domenica
CARLO TANGANELLI
(Castiglion Fiorentino)

6 mercoledì
TENUTA SETTEPONTI
(Castiglion Fibocchi)

9 sabato
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)

10 domenica
FATTORIA CANTAGALLO
(Cortona)

13 mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

16 sabato
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

17 domenica
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)

20 mercoledì
BUCCELLETTI
(Castiglion Fiorentino)

22 venerdì
TENUTA IL SOSSO
(Lucignano)

23 sabato
LA PIEVUCCIA
(Castiglion Fiorentino)
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

24 domenica
PODERE IL FITTO
(Cortona)

30 sabato
TENUTA LE MURICCE
(Bucine)

31 domenica
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

GIUGNO

2 martedì
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

3 mercoledì
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)

6 sabato
FATTORIA CANTAGALLO
(Cortona)

7 domenica
PODERE BELLOSGUARDO
(Pratovecchio-Stia)

10 mercoledì
LA PIEVUCCIA
(Castiglion Fiorentino)
TENUTA SETTEPONTI
(Castiglion Fibocchi)

13 sabato
MARCO CINCINELLI
(Capolona)

TENUTA DI FRASSINETO
(Arezzo)

14 domenica
ORNINA
(Castel Focognano)
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

17 mercoledì
TENUTE SAN FABIANO
(Arezzo)

20 sabato
IVITI
(Cortona)
TENUTA IL SOSSO
(Lucignano)

21 domenica
VILLA LA RIPA
(Arezzo)

27 sabato
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)

28 domenica
SAN LUCIANO
(Monte San Savino)

LUGLIO

1 mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

4 sabato
BUCCIA NERA
(Arezzo)

5 domenica
AZ. AGR. BADINI
(Castiglion Fiorentino)

11 sabato
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)
TENUTA LE MURICCE
(Bucine)

12 domenica
IL QUERCIOLO
(Marciano della Chiana)

18 sabato
MALERBA
(Cavriglia)

19 domenica
IL BORRO
(Loro Ciuffenna)

22 mercoledì
CARLO TANGANELLI
(Castiglion Fiorentino)

25 sabato
PODERE IL FITTO
(Cortona)

26 domenica
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

29 mercoledì
AZ. AGR. BADINI
(Castiglion Fiorentino)

AGOSTO

1 sabato
SAN FERDINANDO
(Civitella in Val di Chiana)

2 domenica
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

8 sabato
AZ. AGR. BADINI
(Castiglion Fiorentino)

9 domenica
IVITI
(Cortona)

15 sabato
GABRIELE MAZZESCHI
(Castiglion Fiorentino)

16 domenica
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)

19 mercoledì
IL BORRO
(Loro Ciuffenna)

22 sabato
AZ. AGR. BADINI
(Castiglion Fiorentino)

23 domenica
SAN LUCIANO
(Monte San Savino)

26 mercoledì
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

29 sabato
PODERE BELLOSGUARDO
(Pratovecchio-Stia)

30 domenica
MALERBA
(Cavriglia)

SETTEMBRE

5 sabato
FATTORIA DI SAN LEO
(Arezzo)
TENUTA IL LECCIO
(Bucine)

6 domenica
MARCO CINCINELLI
(Capolona)

9 mercoledì
TENUTE SAN FABIANO
(Arezzo)

11 venerdì
TENUTE DI FRATERNITA
(Arezzo)

12 sabato
FATTORIA SANTA VITTORIA
(Foiano della Chiana)

13 domenica
TIBERIO
(Terranuova B.ni)

16 mercoledì
BUCCELLETTI
(Castiglion Fiorentino)

19 sabato
TENUTA DI FRASSINETO
(Arezzo)

20 domenica
PODERE IL FITTO
(Cortona)

23 mercoledì
IL QUERCIOLO
(Marciano della Chiana)

26 sabato
MANNUCCI DROANDI
(Montevarchi)

27 domenica
TENUTA LA PINETA
(Castiglion Fibocchi)

Le cantine della Strada del Vino Terre di Arezzo saranno aperte dal 25 aprile al 27 settembre 2026.

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 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 April 25th to September 27th.

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)

INFO: Strada del Vino Terre di Arezzo / Tel (+39) 0575 294066 (Lu-Ve 9-14)

info@stradadelvino.arezzo.it - www.stradadelvino.arezzo.it

Le Aziende WINERIES

AZ. AGR. BADINI

Loc. Pieve di Chio, 104 - 52043 Castiglion Fiorentino (Ar)
• Mob. (+39) 366 5482680
• frantoiobadini@hotmail.it
• Referente/Contact person: Elena
• Persone in cantina / Cellar capacity: 30/40
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN
€ 20 (visita in cantina con degustazione di 4 vini in abbinamento a tagliere di prodotti / visit to the cellar with wine tasting of 4 wines paired with local cheeses and cold cuts).

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 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. Ritrovo 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
25/4 Trek & Wine - Escursione Enogastronomica
Orario: 9:30 - 16:30
9:30 - 10:00 punto di incontro Loc. Antria c/o Cantina Villa La Ripa | Wine tour e piccola colazione contadina e primo assaggio di un calice di vino;
10:30 - 11:00 Partenza da Loc. Antria Villa La Ripa direzione Loc. Campriano Cantina Buccia Nera;
12:30 - 13:00 Arrivo presso Buccia Nera. Wine tour e pranzo pic-nic con calice di vino;
14:30 - 15:00 Ripartenza per Villa La Ripa;
16:00 - 16:30 Arrivo al punto di incontro a Villa La Ripa.
Escursione trekking accompagnati da Animali Notturmi. Costo: €45
Prenotazioni Riccardo (+39) 339 4298982.
Trek & Wine - Food and Wine Excursion
9:30am - 4:30pm
9:30-10:00am Meeting point in Antria at Villa La Ripa Winery. Wine tour and small peasant breakfast and first tasting of a glass of wine;
10:30-11:00am Departure from Antria Villa La Ripa towards Campriano Buccia Nera Winery;
12:30-1:00pm Arrival at Buccia Nera. Wine tour and picnic lunch with a glass of wine;
2:30-3:00pm Departure for Villa La Ripa;
4:00-4:30pm Arrival at the meeting point at Villa La Ripa. Trekking excursion accompanied by Animali Notturmi. Cost: €45
Reservations: Riccardo (+39) 339 4298982.

04/07 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 taglieri di prodotti locali.

Programma: 16.00 visita alla cantina su prenotazione; 17.00 esperienza di falconeria; 19.00 apertura degustazione con taglieri di prodotti locali.
Costi: €35 a persona (Menù con degustazione 2 vini); €25 a persona (Menù senza degustazione vini); € 20 (Menù bambini fino a 12 anni). Prenotazioni obbligatorie, posti limitati (50).
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 a selection of local products.
Program: 4pm visit to the winery by reservation only; 5pm falconry experience; 7pm opening of tasting with a selection of local products.
Costi: €35 per persona (Menu with tasting of 2 wines); €25 per persona (Menu without wine tasting); €20 (Menu for children up to 12 years). Reservations required, limited places (50).

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
Visita con degustazione di vini in abbinamento a pane, schiacciata e formaggio / visit and wine tasting paired with breads and cheese: € 20 (4 vini/wines); € 30 (6 vini/wines); € 40 (8 vini/wines).

FATTORIA CANTAGALLO

C.A. Fratticiola, 15/B - 52044 Cortona (Ar)
Google maps: Winery Fattoria Cantagallo
• Mob. (+39) 339 8096840
• info@fattoriacantagallo.com
• www.fattoriacantagallo.com
• Referente/Contact person: Edoardo
• Persone in cantina/Cellar capacity: 25
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car
• Lingue/Languages: EN
15€ (4 vini, pane e olio evo di nostra produzione, cantucci e passito di nostra produzione/ 4 wines, bread and extra virgin olive oil of our own production, cantucci and passito wine of our own production);
25€ (4 vini, pane e olio evo di nostra produzione, tagliere misto, verdure di stagione, con degustazione dei cantucci e del passito di nostra produzione/ 4 wines, bread and extra virgin olive oil of our own production, mixed platter, seasonal vegetables, with tasting of cantucci and passito wine of our own production).
Su richiesta visita in cantina o in vigna / visits to the winery or vineyard are available upon request.

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
€ 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 / Vin Santo and cantucci biscuits).

FATTORIA SANTA VITTORIA

Via Piana, 43 Loc. Pozzo 52045 Fiano della Chiana (Ar)
• contact@fattoriasantavittoria.com
• www.fattoriasantavittoria.com
• Referente/Contact person: Claudio (+39 339 8581018), Francesco (+39 333 4337783), Elia (+39 334 2686856)
• 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
€ 25 (visita e degustazione 8 vini / visit and 8 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
€ 15 (visita e degustazione di 3 vini / 3 wines tasting); € 25 (visita e degustazione di 3 vini in abbinamento a tagliere di salumi e formaggi / visit and 3 wines tasting paired with a selection of cheese and cold cuts)

IL BORRO

Loc. Il 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: 30
• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN
€ 50 Visita guidata della Cantina con degustazione di due vini in accompagnamento a un piccolo tagliere di prodotti locali. A seguire trekking al tramonto per esplorare la Tenuta. Orario dalle 18:00 alle 21/21:30 circa / Guided tour of the cellar with tasting of two of our wines together with a taste of local products, followed by a sunset trekking to discover the property. Starting time 6 pm to 9/9.30 pm

IL QUERCIOLIO

Via Boschi, 5 - 52047 Marciano della Chiana (Ar)
• Mob. (+39) 371 3346020
• cantina@ilquerciolo.com
• www.ilquerciolo.com
• Referente/Contact person: Cesare Fani
• Persone in cantina/Cellar capacity: 8/10
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car
• Lingue/Languages: EN, FR
€ 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 - 52044 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
€ 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
€ 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)

MALERBA

Loc. Casino, 292 - 52022 Cavriglia (Ar)
• Mob. (+39) 340 9155909
• info@malerbavini.com
• www.malerbavini.it
• Referente/Contact person: Filippo Artini
• Persone in cantina/Cellar capacity: min.4-max 12
• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car, campervan
• Lingue/Languages: EN

€ 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 Monteverchi (Ar)

• Tel. (+39) 055 9707276

• info@mannuccidroandi.com

• www.mannuccidroandi.it

• Referente/Contact person: Roberto (348 6540693)

• Persone in cantina/Cellar capacity: 25

• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car

• Lingue/Languages: EN, FR

€ 15 (visita e degustazione di 3 vini/ *visit and 3 wine tasting*)

MARCO CINCINELLI

Loc. Il Legato – 52010 Capolona (Ar)

• Mob. (+39) 377 3376489

• marina@aziendaagricolacincinelli.it

• www.aziendaagricolacincinelli.it

• Referente/Contact person: Marina Petrocchi

• Persone in cantina/Cellar capacity: 30

• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car

• Lingue/Languages: EN, FR

€ 25 (Visita alla cantina e degustazione di 4 vini accompagnati da pane toscano e Olio EVO di nostra produzione / *visit to the winery and tasting of 4 wines accompanied by Tuscan bread and extra virgin olive oil of our own production*)

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

• Persone in cantina/Cellar capacity: 50

• Accessibilità/Accessibility: auto/ car

• Lingue/Languages: EN

€ 20 visita e degustazione (eventi collaterali a pagamento, su prenotazione) / € 20 *visit and wine tasting. (Collateral events on reservation, with an extra charge).*

PODERE BELLOSGUARDO

Via S. Maria a Poppiena, 12/A – 52015 Pratovecchio Stia (Ar)

• Mob. (+39) 333 9131370

• bellosguardo.wines@gmail.com

• www.bellosguardowines.it

• Referente/Contact person: Nicoletta Miraglia

• Persone in cantina/Cellar capacity: 20/25

• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car

• Lingue/Languages: EN, FR

Visita standard € 30 (degustazione standard due calici di vino e snack / *standard tasting with 2 wines and snack*); Degustazione Alto Casentino € 40 (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

• Persone in cantina/Cellar capacity: 12

• Accessibilità/Accessibility: bus, 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.*

SAN FERDINANDO

Via del Gargaiolo, 33 Loc. Ciggiano – 52041 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)

• Persone in cantina/Cellar capacity: 30

• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car

• Lingue/Languages: EN-ES su preavviso

€ 30 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:

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

• Persone in cantina/Cellar capacity: 100

• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car

• Lingue-Languages: EN

Dalle 16.00 alle 19.00 un'occasione esclusiva per immergersi nella cultura e nella passione che animano la nostra tenuta. **Visite guidate:** un percorso che ti porterà attraverso la cantina nuova e la barriera, ti farà passeggiare tra i filari dei nostri vigneti e scoprire il parco della storica Villa di Frassineto. **Degustazione:** al termine della visita, godetevi una selezione di tre dei nostri vini, espressione del territorio e della nostra filosofia, accompagnati da un ricco buffet di prodotti tipici locali.

Costo: 25€ a persona; Bambini 0-6 anni: Gratis;

Bambini 7-12 anni: 12€; Adolescenti 13-17 anni: 20€.

Prenotazione obbligatoria www.tenutadifrassineto.com

www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi

From 4pm to 7pm, an exclusive opportunity to immerse yourself in the culture and passion that inspire our estate. Guided tours: a journey through the new cellar and barrel room, strolling among the rows of our vineyards and discovering the grounds of the historic Villa di Frassineto. Tasting: At the end of the tour, enjoy a selection of three of our wines, an expression of the terroir and our philosophy, accompanied by a rich buffet of typical local products. Cost: €25 per person; Children 0-6 years: Free; Children 7-12 years: €12; Teens 13-17 years: €20. Reservations required: www.tenutadifrassineto.com/calendario-eventi

TENUTA IL LECCIO

Loc. San Leolino, 10 – 52021 Bucine (Ar)

• Mob. (+39) 333 2095933

• tenutailleccio@gmail.com

• www.tenutailleccio.it

• Persone in cantina/Cellar capacity: 10

• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car

• Lingue/Languages: EN

€ 15 (visita del vigneto e/o oliveto con degustazione 3 vini e 2 oli evo / *visit to the vineyard and/or olive grove with tasting of 3 wines and 2 extra virgin*

olive oils); € 25 (degustazione vecchie annate, 3 vini - 2 vecchie annate in abbinamento a prodotti locali / *tasting of older vintages, 3 wines - 2 older vintages paired with local products*).

TENUTA IL SOSSO

Loc. Le Selve, Croce di Lucignano – 52046 Lucignano (Ar)

• Mob. (+39) 333 2524914 - 338 1859608

• visite@ilsozzo.it

• www.ilsozzo.it

• Referente-Contact person: Tommaso Ravaglioli, Caterina Perugini

• Persone in cantina/Cellar capacity: 30

• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car

• Lingue/Languages: EN, FR, ES

Visita della cantina di vinificazione e quella storica di affinamento presso il Casale Leopoldino con passeggiata attraverso il vigneto. Seguirà la degustazione di 4 vini, in abbinamento a bruschette di pane toscano condite con olio EVO di nostra produzione: € 25 (a scelta, in aggiunta, € 5 Vin Santo con cantucci).

Visit of the winemaking cellar and of the historic aging cellar at the Leopoldino farmhouse with a walk through the vineyard. Then wine tasting of 4 wines paired with bruschettas made from Tuscan bread dressed with our extra virgin olive oil: € 25 (in addition € 5 Vin Santo with cantucci biscuits at your choice).

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

• Persone in cantina/Cellar capacity: 20

• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car

• Lingue/Languages: EN

€ 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

• Persone in cantina/Cellar capacity: 10/15

• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/ car

• Lingue/Languages: EN

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 € 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 €45

TENUTA SETTE PONTI

Via Sette Ponti, 71 – 52029 Castiglion Fibocchi (Ar)

• Tel. (+39) 0575 477857

• fsl@tenutasetteponti.it

• www.tenutasetteponti.it

• Referente/Contact person: Fabiana Santi Laurini

• Persone in cantina/Cellar capacity: 25-30

• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/ car

• Lingue/Languages: EN

Ore 16:00 Degustazione SUPER TOSCANI € 50: Vigna

di Pallino Chianti Superiore, Crognolo Rosso IGT, Vigna

dell'Impero Valdarno di Sopra DOC /

4pm "Super Toscani" Tasting 50€: Vigna di Pallino

Chianti Superiore, Crognolo Rosso IGT, Vigna dell'Impero

Valdamo di Sopra DOC

TENUTE DI FRATERNITA

Località Mugliano 44 – 52100 Arezzo

• Mob. (+39) 333 9022820 - 347 6209006

• info@tenutedifraternita.it

• 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

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

• 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

€ 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

• www.tiberiowine.com

• Referente-Contact person: Enzo Nocentini

• Persone in cantina/Cellar capacity: 50

• Accessibilità/Accessibility: minibus, auto/car

• Lingue/Languages: EN

€ 20 visita e degustazione di vini; € 35 light lunch con prodotti toscani - min. 15 pax, su prenotazione almeno 4 gg prima/

€ 20 visit and wine tasting; € 35 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

• www.villalaripa.it

• Referente/Contact person: Claudia Luzzi

• Persone in cantina/Cellar capacity: 100

• Accessibilità/Accessibility: bus, minibus, auto/car

• Lingue/Languages: EN

25/4 Trek & Wine - Escursione Enogastronomica /

Orario: 9:30 - 16:30

9:30 - 10:00 punto di incontro Loc. Antria c/o Cantina

Villa La Ripa | Wine tour e piccola colazione contadi-

na e primo assaggio di un calice di vino;

10:30 - 11:00 Partenza da Loc. Antria Villa La Ripa

direzione Loc. Campriano Cantina Buccia Nera; 12:30

- 13:00 Arrivo presso Buccia Nera. Wine tour e pranzo

pic-nic con calice di vino; 14:30 - 15:00 Ripartenza

per Villa La Ripa; 16:00 - 16:30 Arrivo al punto di in-

contro a Villa La Ripa.

Escursione trekking accompagnati da Animali Not-

turni. Costo: €45 - prenotazioni Riccardo (+39) 339

4298982.

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

4:30pm

9:30-10:00am Meeting point in Antria at Villa La Ripa

Winery | Wine tour and small peasant breakfast and

first tasting of a glass of wine; 10:30-11:00am Depart-

ure from Antria Villa La Ripa towards Campriano Buc-

cia Nera Winery; 2:30-1:00pm Arrival at Buccia Nera.

Wine tour and picnic lunch with a glass of wine;

2:30-3:00pm Departure for Villa La Ripa;

4:00-4:30pm Arrival at the meeting point at Villa La

Ripa. Trekking excursion accompanied by Animali

Notturni. Cost: €45 - Reservations: Riccardo (+39)

339 4298982.

21/06 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.*

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

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.