

VINSANTO DEL CHIANTI DOC OCCHIO DI PERNICE



Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Sangiovese lasciate appassire lentamente e successivamente pressate con un antico torchio. Il mosto fermenta spontaneamente con lieviti indigeni in caratelli di rovere da 55 litri, dove matura per almeno tre anni. Il risultato è un vino ambrato con riflessi dorati, dal profumo complesso e persistente, con note di fichi, miele, noci, liquirizia, vaniglia e un finale di mandorla amara. Con un residuo zuccherino di 183 g/l.

This sweet wine is made from a selection of Sangiovese grapes, slowly dried and then pressed using an ancient press. The must ferments spontaneously with indigenous yeasts in 55-liter oak barrels, where it matures for at least three years. The result is an amber wine with golden reflections, offering a complex and persistent aroma with notes of figs, honey, nuts, licorice, vanilla, and a bitter almond finish. It has a residual sugar content of 183 g/l.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



Il nostro Olio Extravergine Biologico nasce dalle olive raccolte a mano sulle colline di Civitella in Val di Chiana e Castiglion Fibocchi. La molitura quotidiana a ciclo continuo preserva qualità e freschezza. Conservato in recipienti d'acciaio a temperatura controllata. Dal colore verde intenso, presenta un profilo fruttato con note leggermente amare e un alto contenuto di polifenoli, mantenendo un'acidità molto bassa.

Our Organic Extra Virgin Olive Oil is made from hand-harvested olives grown on the hills of Civitella in Val di Chiana and Castiglion Fibocchi. Daily milling with a continuous cycle ensures exceptional quality and freshness. Stored in stainless steel tank containers at a controlled temperature, it has an intense green color, a fruity profile with slightly bitter notes, and a high polyphenol content, while maintaining very low acidity.

GIORGINO ACETO DI VINO CHIANTI



Giorgino è un aceto artigianale dedicato a Giorgio Vasari: il putto in etichetta è una sua opera. Ottenuto da un ottimo Vino Chianti, acetifica lentamente per oltre 16 mesi in barriques di rovere. Il risultato è un aceto dal profumo intenso, con sentori di frutta rossa e un'acidità equilibrata.

Giorgino is a handcrafted vinegar dedicated to Giorgio Vasari, the cherub depicted on the label is one of his works. Made from excellent Chianti wine, it undergoes a slow acetification process for over 16 months in oak barriques. The result is a vinegar with an intense aroma, notes of red fruit, and a well-balanced acidity.

SUCCO DI MELA BIOLOGICO



Da mele biologiche coltivate con cura nei nostri meleti di Castiglion Fibocchi e Civitella in Val di Chiana otteniamo un delizioso succo senza zuccheri aggiunti e conservanti.

From organically grown apples, carefully cultivated in our fields in Castiglion Fibocchi and Civitella in Val di Chiana, we produced a delicious apple juice with no added sugars and preservatives.



♥ **tenute di fraternita**

via vasari, 6 - 52100 arezzo

cantina/negozio
loc. mugliano, 44 - 52100 arezzo

agriturismo la Concezione
via setteponti 55 - castiglion fibocchi

Agronomo - Simone Fratini: +39 347 6209006
Responsabile Commerciale - Letizia Mosconi: +39 333 9022820
Hospitality - Veronica Zerbini: +39 371 1566091

info@tenutedifraternita.it / www.tenutedifraternita.it
f **tenute di fraternita** @ **tenutedifraternita**

Bite ur



wine in history

♥ **tenute di fraternita**

MESSER ANGELO I.G.T. TOSCANA ROSSO



Un omaggio a Messer Angelo Gambiglioni, illustre giurista del 1400, questo vino esprime eleganza e carattere. Ottenuto da uve Sangiovese e Merlot raccolte a mano, fermenta spontaneamente con lieviti indigeni e affina per 20 mesi in barriques di rovere. Il risultato è un vino morbido e avvolgente, dal colore rosso intenso con riflessi violacei che con il tempo virano al granato. Il bouquet è complesso e persistente, con sentori floreali, frutti rossi come ciliegia e mirtillo, e intriganti note speziate sul finale.

A tribute to Messer Angelo Gambiglioni, an illustrious jurist of the 15th century, this wine embodies elegance and character. Made from hand-harvested Sangiovese and Merlot grapes, it undergoes spontaneous fermentation with indigenous yeasts and matures for 20 months in oak barriques. The result is a smooth and enveloping wine, with an intense red color and violet reflections that evolve into garnet over time. Its bouquet is complex and persistent, featuring floral aromas, red fruits like cherry and blueberry, and spicy notes on the finish.

TOSCANA SANGIOVESE I.G.T. BIOLOGICO



Un'espressione sublime del nostro miglior Sangiovese, raccolto a mano e fermentato naturalmente con lieviti indigeni. Dopo un primo passaggio in acciaio, affina per almeno 16 mesi in barriques di rovere, seguito da un ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi. Dal colore rosso rubino con riflessi granato, conquista i sensi con un bouquet intenso e complesso: succose note di prugna e frutti di bosco si intrecciano a delicate sfumature floreali di viole, dando vita a un vino di straordinaria eleganza e profondità.

A sublime expression of our finest Sangiovese, hand-harvested and naturally fermented with indigenous yeasts. After an initial stage in stainless steel tank, it matures for at least 16 months in oak barriques, followed by a further refinement in the bottle for at least 6 months. With a ruby red color and garnet reflections, it captivates the senses with an intense and complex bouquet: juicy notes of plum and wild berries intertwine with delicate floral hints of violets, giving life to a wine of extraordinary elegance and depth.

SER MARIOTTO CHIANTI RISERVA D.O.C.G. BIOLOGICO



Un omaggio a Ser Mariotto Cofani, nobile aretino del 1400, il cui ritratto è custodito nel Museo di Palazzo di Fraternita ad Arezzo. Dalla nostra migliore selezione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon nasce questo Chianti Riserva, frutto di un'accurata gestione in vigna e di una raccolta manuale a perfetta maturazione. Dopo una fermentazione spontanea, il vino affina per almeno 16 mesi in barriques di rovere, completando la maturazione in bottiglia. Di colore rosso rubino tendente al granato, sprigiona un bouquet complesso e intenso, con eleganti note di ciliegia e geranio.

A tribute to Ser Mariotto Cofani, a 15th century nobleman from Arezzo, whose portrait is preserved in the Museum of Palazzo di Fraternita in Arezzo. This Chianti Riserva is crafted from our finest selection of Sangiovese and Cabernet Sauvignon, the result of meticulous vineyard management and hand-harvesting at perfect ripeness. After a spontaneous fermentation, the wine matures for at least 16 months in oak barriques, completing its refinement in the bottle. With a ruby red color tending towards garnet, it releases a complex and intense bouquet, with elegant notes of cherry and geranium.

PRIORE CHIANTI D.O.C.G.



Priore è un Chianti che celebra la tradizione della Fraternita dei Laici, riportando in etichetta il suo statuto del 1263. Nato da Sangiovese e Cabernet Sauvignon, è frutto di una viticoltura attenta, con potature mirate e raccolta manuale. La fermentazione spontanea avviene con lieviti indigeni, seguita da un affinamento in acciaio e legno per garantire morbidezza ed equilibrio. Dal colore rosso rubino intenso, evolve verso il granato con il tempo, offrendo profumi di viola mammola, marasca e spezie.

Priore is a Chianti that honors the history of the Fraternita dei Laici, featuring its 1263 statute on the label. Made from Sangiovese and Cabernet Sauvignon, it comes from meticulous vineyard care and hand harvesting. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts and aging in steel tank and wood barrels give it softness and balance. Its deep ruby red color evolves towards garnet over time, releasing elegant notes of violet, marasca cherry, and spices.

QUESTUA I.G.T. TOSCANA ROSSO BIOLOGICO



L'etichetta di Questua raffigura una scena simbolica della raccolta di offerte per i bisognosi, ispirata a un'opera custodita nel Museo di Palazzo di Fraternita. Questo vino celebra la tradizione toscana con un'espressione autentica di Sangiovese in purezza. La fermentazione spontanea con lieviti autoctoni e l'affinamento in acciaio e bottiglia esaltano il carattere del terroir. Dal colore rosso granato, sprigiona note di marasca, more ed erbe officinali, con un palato morbido e un delicato tocco di incenso.

The label of Questua depicts a symbolic scene of collecting alms for the needy, inspired by a painting housed in the Museum of Palazzo di Fraternita. This wine celebrates Tuscan tradition with a pure expression of Sangiovese. Spontaneous fermentation with indigenous yeasts and aging in steel tank and bottle enhance the character of the terroir. Its garnet red color reveals notes of marasca cherry, blackberries, and aromatic herbs, with a smooth palate and a delicate hint of incense.

TOSCANA PETIT VERDOT IGT BIOLOGICO SENZA SOLFITI AGGIUNTI



Da un'attenta coltivazione delle uve Petit Verdot nasce questo vino da fermentazione spontanea e senza aggiunta di solfiti, una sfida ambiziosa per Tenute di Fraternita, vinta con maestria. Presenta un colore rosso rubino intenso, sprigionando un bouquet ricco di frutti neri, pepe e delicate sfumature floreali. Al palato è avvolgente e persistente, con tannini vigorosi e un finale armonioso. Perfetto per chi cerca un'esperienza naturale e senza compromessi.

From a careful cultivation of Petit Verdot grapes comes this spontaneously fermented wine with no added sulfites, an ambitious challenge for Tenute di Fraternita, masterfully won. It has an intense ruby-red color and releases a rich bouquet of black fruits, pepper, and delicate floral nuances. On the palate, it is enveloping and persistent, with vigorous tannins and a harmonious finish. Perfect for those seeking a natural and uncompromising experience.

MARIA CARLOTTA I.G.T. TOSCANA ROSATO BIOLOGICO



Maria Carlotta è dedicato alla moglie del Conte Occhini di Castiglion Fibocchi, prematuramente scomparsa negli anni '60. Creata dall'artista giapponese Noriko Hirokami, l'etichetta rappresenta una moderna reinterpretazione del logo delle Tenute di Fraternita. Questo vino è prodotto con uve Sangiovese raccolte a mano, con fermentazione spontanea e affinamento in acciaio e bottiglia. Di colore rosa brillante con riflessi cipolla, offre profumi di frutti rossi, arancia sanguinella e fiori bianchi, risultando fresco e intenso.

Maria Carlotta is dedicated to the wife of Count Occhini of Castiglion Fibocchi, who tragically passed away in the 1960s. The label, designed by Japanese artist Noriko Hirokami, offers a modern reinterpretation of the Tenute di Fraternita logo. Made from hand-harvested Sangiovese grapes, the wine undergoes spontaneous fermentation and aging in steel tank and bottle. With a bright rose color and onion-skin reflections, it features aromas of red fruits, blood orange, and white flowers, offering a fresh and intense taste.

DONNA LÚ I.G.T. TOSCANA BIANCO BIOLOGICO



Donna Lu' è un vino dedicato a Donna Lucrezia, figura femminile legata alla storia della Fraternita dei Laici. Prodotto con uve Chardonnay, Grechetto e Vermentino, riflette la fusione tra tradizione e innovazione. Le uve, raccolte a mano, fermentano spontaneamente in barrique di rovere con lieviti indigeni e affina in legno e bottiglia. Il vino è fresco, morbido e complesso, con sentori di fiori bianchi, frutta gialla, frutta tropicale e un finale di vaniglia.

Donna Lu' is a wine dedicated to Donna Lucrezia, a female figure linked to the history of the Fraternita dei Laici. Crafted from Chardonnay, Grechetto, and Vermentino, it reflects both tradition and innovation. The hand-harvested grapes undergo spontaneous fermentation in oak barriques with indigenous yeasts, followed by aging in wood and bottle. The wine is fresh, soft, and complex, with aromas of white flowers, yellow fruits, tropical fruit, and a vanilla finish.

LYA I.G.T. TOSCANA BIANCO BIOLOGICO



Lya è un vino dedicato alla figlia del Cavalier Ninci, scomparsa prematuramente all'inizio del '900. Prodotto da un blend di vitigni toscani autoctoni, come Malvasia bianca, Trebbiano Toscano e un tocco internazionale di Chardonnay, rappresenta l'unione perfetta di tradizione e innovazione. La fermentazione avviene in acciaio a bassa temperatura con lieviti indigeni. Il vino, fresco e minerale, presenta note di pesca bianca, agrumi, fiori bianchi e un finale erbaceo.

Lya is a wine dedicated to the daughter of Cavalier Ninci, who passed away prematurely in the early 1900s. Made from a blend of native Tuscan grape varieties such as Malvasia bianca, Trebbiano Toscano, and an international touch of Chardonnay, it perfectly blends tradition and innovation. The fermentation takes place in stainless steel tank at low temperatures with indigenous yeasts. The wine is fresh and mineral, with notes of white peach, citrus, white flowers, and a herbal finish.