

VINSANTO DEL CHIANTI DOC OCCHIO DI PERNICE



Le migliori Uve scelte di Sangiovese vengono messe ad appassire lentamente, successivamente pressate con un antico torchio. Il mosto ottenuto viene fatto fermentare lentamente, senza aggiunta di lieviti, in caratelli di rovere di 55 litri, dove rimane almeno tre anni a maturare. Successivamente subisce un affinamento in bottiglia. Il prodotto che si ottiene presenta profumi di frutta matura, di vaniglia con un gusto dolce e persistente in bocca. Il nostro Vinsanto è un "Vino da meditazione" da gustare solo o abbinato a dolci secchi.

The best selected Sangiovese grapes are left to dry slowly, then pressed with an ancient press. The must obtained is fermented slowly, without the addition of yeasts, in 55 liter oak barrels, where it remains at least three years to age. Subsequently it undergoes a refinement in the bottle. The resulting product has aromas of ripe fruit, of vanilla with a sweet and persistent taste in the mouth. Our Vinsanto is a "meditation wine" to be tasted alone or combined with dry desserts.

PASSITO I.G.T. TOSCANA ROSSO



Vino prodotto da uve Sangiovese. Le uve mature scelte e raccolte a mano vengono fatte appassire, successivamente il mosto ottenuto viene fermentato a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti o enzimi per 20 giorni. Il vino subisce un affinamento in barriques di rovere per almeno 10 mesi. Il vino Passito raggiunge una gradazione di 15 gradi mantenendo un residuo zuccherino che gli conferisce un gusto dolce non eccessivo con profumi speziati del Sangiovese.

Wine produced with Sangiovese grapes. The best grapes are harvested by hand, are left to dry and then fermented at controlled temperature for 20 days, without the addition of yeasts and enzymes. The wine obtained is aged in oak barrels of first and second passage, where it remains for at least 10 months. Next, the wine undergoes refining in the bottle. The Passito wine reaches a gradation of 15%, maintaining a sugary residue that gives it a sweet taste but not excessively so, and spicy aromas.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIOLOGICO



L'Olio Extravergine Biologico viene prodotto con le olive raccolte sulle colline di Civitella in Val di Chiana e Castiglion Fibocchi. Dopo la raccolta, effettuata precocemente a mano, le olive vengono giornalmente macinate, con sistema a ciclo continuo, per garantire un prodotto di altissima qualità. L'olio, a bassissima acidità, possiede un altissimo contenuto di polifenoli.

The extra virgin olive oil is produced with the olives harvested in the hills of Civitella in Val di Chiana and Castiglion Fibocchi. After harvesting, by hand and early, the olives are milled daily with a continuous cycle system to ensure a high quality product. The oil, with very low acidity, has a very high content of polyphenols.

GIORGINO ACETO DI VINO CHIANTI



Questo Aceto artigianale è prodotto partendo da un ottimo Vino Chianti. L'acetificazione avviene lentamente, per oltre 16 mesi, su barriques di Rovere. Il prodotto che si ottiene ha una acidità equilibrata ed un profumo intenso con sentori di frutta rossa. Si abbina perfettamente alle insalate e alle verdure crude e cotte.

This artisan vinegar is produced from an excellent Chianti wine. The acetification occurs slowly, for over 16 months, in oak barriques. The product that is obtained has a balanced acidity and an intense aroma with scented red fruits. It goes perfectly with salads and raw and cooked vegetables.



tenute di fraternita

via vasari, 6 - 52100 arezzo

cantina/negozio
loc. mugliano, 44 - 52100 arezzo

tel. 0575 24694 / cell. 347 6209006 / fax 0575 354366

info@tenutedifraternita.it / www.tenutedifraternita.it

f tenute di fraternita @ tenute.di.fraternita



tenute di fraternita

MESSER ANGELO I.G.T. TOSCANA ROSSO



Questo vino è prodotto con uve di Sangiovese e uve di Merlot, le migliori uve mature scelte e raccolte a mano vengono fermentate a temperatura controllata senza aggiunta di lieviti o enzimi per 20 giorni. Il vino subisce poi un affinamento in barriques di rovere, di primo e secondo passaggio, per 20 mesi. Il Merlot in abbinamento al Sangiovese permette di ottenere un vino più morbido e rotondo, mitigando il carattere del Sangiovese, mantenendo comunque un equilibrio perfetto.



Made from different grapes varieties (Sangiovese and Merlot). Manual harvest and grape selection. Temperature-controlled fermentation without added yeasts or enzymes for about 20 days. Ageing in oak barrels (first and second use) for about 20 months. Merlot and Sangiovese blend makes it possible to obtain a softer and round wine, mitigating the character of Sangiovese, while maintaining a perfect balance.

TOSCANA SANGIOVESE I.G.T.



Vino prodotto esclusivamente con uve di Sangiovese. Le migliori uve vengono raccolte a mano e vinificate a temperatura controllata per 18 giorni, senza l'aggiunta di lieviti ed enzimi. Il vino ottenuto subisce un primo invecchiamento in botti di acciaio per poi venire trasferito in barriques di rovere dove resta per almeno dodici mesi, in locali a temperatura ed umidità controllata.



Wine produced exclusively with Sangiovese grapes. The best grapes are harvested by hand and fermented at controlled temperature for 18 days without the addition of yeasts and enzymes. The wine obtained undergoes first aging in steel vats and then is transferred to oak barrels where it remains for at least 12 months in controlled temperature and humidity areas.

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



Per ottenere questo vino vengono scelte le migliori uve di Sangiovese e Cabernet Sauvignon raccolte a mano. Mediante i diradamenti e le sfogliature precoci la produzione raggiunge la perfetta maturazione. Dopo un primo affinamento in acciaio, il prodotto viene fatto riposare in barriques all'interno della cantina di Mugliano, per almeno 16 mesi. Il vino così ottenuto presenta un'eleganza ed un corpo perfettamente armonico.



To produce this wine the best manually harvested Sangiovese and Cabernet Sauvignon grapes are selected. The produce reaches a perfect ripening by thinning shoots and early picking off leaves. After a first fining stage in steel vats, the product is aged in barriques for at least 16 months inside the Mugliano cellar. The wine features an elegant and perfectly harmonic body.

PRIORE CHIANTI D.O.C.G.



Priore, un Chianti degno della storia della Fraternita. La raccolta avviene manualmente selezionando le migliori uve, quali Sangiovese, un classico della viticoltura toscana, ed una piccola quantità di Cabernet Sauvignon. Dopo un'attenta e lunga fermentazione a temperatura controllata, senza aggiunta di lieviti, il Chianti Priore è invecchiato in botti di acciaio, passato in botti di legno ed affinato in bottiglia.



Priore, an outstanding wine in the history of Fraternita. Manual harvesting allows the selection of the best grapes, such as Sangiovese, typical of Tuscan viticulture, together with a small quantity of Cabernet Sauvignon. After a long careful fermentation at controlled temperature without addition of any yeasts, Chianti Priore is aged first in steel and then in wood barrels, and fined in bottle.

QUESTUA I.G.T. ROSSO TOSCANO



Questua è un vino moderno basato sulle tradizioni toscane, nasce dall'unione del tradizionale Sangiovese e del Cabernet Sauvignon. Un vino giovane che ben si presta a tutti gli abbinamenti possibili per un rosso. Una vinificazione attenta al rispetto del terroir fa sì che questo vino abbia tutti i sapori che le viti hanno estratto dalla terra. La vinificazione e l'invecchiamento avvengono in botti di acciaio.



Questua is a modern wine based on Tuscan tradition; it is born from the blend of our traditional Sangiovese and Cabernet Sauvignon. This young wine is suitable for any matching typical of red wines. Its vinification is respectful of the "terroir" so that this wine gets all the flavours vines have drawn from the ground. The vinification and ageing are carried out in steel barrels.

MILLE552 I.G.T. TOSCANO ROSSO



Questo vino è prodotto con uve di Sangiovese, raccolte a mano nella vigna di Civitella in Val di Chiana e Castiglion Fibocchi. La fermentazione avviene a temperatura controllata per 15 giorni, senza aggiunta di lieviti. Successivamente dopo un passaggio in acciaio, il vino subisce un affinamento in bottiglia. Il gusto fresco e morbido del Sangiovese utilizzato fa sì che questo vino si accompagni facilmente ad arrosti, grigliate e formaggi stagionati.



This wine is made from Sangiovese grapes, hand-picked in the vineyards of Civitella in Val di Chiana and Castiglion Fibocchi. The fermenting process takes place at controlled temperatures over the course of 15 days, with no added yeast. After aging in stainless steel, the wine undergoes further refining in bottles. The fresh and rounded taste of the Sangiovese grapes makes this wine go well with roasts, grilled meats and aged cheeses.

MARIA CARLOTTA I.G.T. TOSCANO ROSATO BIOLOGICO



Questo vino è prodotto da uve di Sangiovese, raccolte precocemente a mano nella vigna denominata "La Quercia Secca" a Civitella in Val di Chiana. Questo vino è prodotto secondo le regole dell'Agricoltura Biologica. Il mosto separato dalle bucce viene fermentato a bassa temperatura senza aggiunta di lieviti. Successivamente dopo un passaggio in acciaio, il vino subisce un affinamento in bottiglia.



This wine is made from Sangiovese grapes, harvested early by hand in the vineyard called "La Quercia Secca" in Civitella in Val di Chiana. This wine is produced according to the rules of organic farming. The must, separated from the skins, is fermented at low temperature without the addition of yeasts. Subsequently, after a steel passage, the wine undergoes refining in the bottle. The taste is fresh and scented with aromas of red berry fruits.

DONNA LÚ I.G.T. TOSCANO BIANCO



Questo vino è prodotto con uve Chardonnay, Grechetto e Vermentino, selezionate e raccolte a mano. La fermentazione in bianco avviene in barriques di rovere, senza aggiunta di lieviti. L'affinamento avviene prima in barriques e successivamente in bottiglia. Questo vino fresco e morbido si abbina ad antipasti, formaggi, frutti di mare e piatti di pesce.



This wine is produced with Chardonnay, Grechetto and Vermentino grapes, selected and harvested by hand. Fermentation in white takes place in oak barriques, without the addition of yeasts. Aging takes place first in barriques and then in bottles. This fresh and soft wine goes well with appetizers, cheeses, seafood and fish dishes.

LYA I.G.T. BIANCO TOSCANO



Questo vino è prodotto dall'unione di vitigni toscani autoctoni come la Malvasia Bianca ed il Trebbiano toscano con l'aggiunta di Chardonnay. L'intento è quello di creare un blend che unisca tradizione e modernità, un vino contemporaneo e semplice da bere come la tradizione toscana impone. La fermentazione viene condotta in acciaio a bassa temperatura dopo aver eliminato le bucce.



This wine is a blend of local Tuscan grape varieties such as Malvasia and Tuscan Trebbiano with the addition of Chardonnay. This blend aims to match tradition and modernity in a contemporary wine, easy to drink. The fermentation is carried out in steel vats at low temperature after all skins are removed.