



LE ORIGINI

La Fattoria Il Muro appartiene alla Famiglia Pancaro da circa 200 anni, e grazie alle favorevoli condizioni ambientali è da sempre vocata alla viticoltura. La presenza di terreni ricchi di galestro e il clima, caratterizzato da forti escursioni termiche dovute alla vicinanza con l'Alpe di Poti, costituiscono un micro-habitat che esalta le qualità organolettiche e la salubrità delle uve, permettendo di impiegare tecniche di coltivazione rispettose dell'ambiente.

Non è un caso che già nel '600 Francesco Redi elogiasse, nel suo famoso poemetto "Bacco in Toscana", questi vigneti e la bontà dei vini da essi ottenuti.

A partire dai primi anni '70, l'azienda ha subito notevoli migliorie da parte dell'allora proprietario, Francesco Pancaro, il quale con lungimiranza decise di specializzarsi nell'attività vitivinicola. Tale opera oggi prosegue grazie all'entusiasmo e all'amore per la natura della Famiglia Pancaro, ma principalmente di suo figlio Federico, anch'egli agronomo. Federico si sta impegnando a mantenere salde le antiche tradizioni e il rispetto dell'ambiente, consapevole che questi risultino essere gli ingredienti che determinano l'elevata qualità dei prodotti. In questa ottica, solo le uve aziendali sono vinificate nella propria cantina, localmente conosciuta con il nome La Panchera, secondo metodologie tradizionali, supportate dall'uso di attrezzature innovative.

THE ORIGINS

The "Fattoria Il Muro" has been owned by the Pancaro family for more than two centuries.

Its land has always been used for vine cultivation thanks to its favorable microclimate and particular environmental conditions that are ideal for producing high quality grapes, allowing to create wines in the most environmentally sustainable and eco-friendly way. The land of our estate has always been best known for producing excellent wines. In the 17th century's, poet Francesco Redi, whose villa can be admired on the side of Poggio Mendico, celebrated the vineyards and the wines of this area, describing them as blood-red, gold-red, sparkling, bright and spicy in his well-known poem "Bacchus in Tuscany".

In the early 1970s the late owner, agronomist Francesco Pancaro, transformed and modernized the estate to specialize in grape growing. The Pancaro family carries on his legacy with enthusiasm and great love for the nature. His son, Federico, agronomist as well, who runs the estate and carries on his father's passion for wine, renovated winery and the vineyards, keeping up the old traditions. He strongly believes that enthusiasm and love for the nature and respect for the environment are the only possible recipe to maintain the high product quality. According to this philosophy only the grapes from their own vineyards are being used for creating these quality wines produced in the historic wine cellar.



LA CANTINA

La fattoria “Il Muro”, con centro aziendale in Via delle Conserve n° 51 ad Arezzo, si estende su un’area di circa 65 Ha tra boschi e coltivi e svolge prevalentemente le attività viti-vinicola e olivicola. I vigneti e gli oliveti sono collocati prevalentemente su terreni collinari, degradanti dolcemente verso la pianura valliva del torrente Castro. La superficie vitata aziendale è pari a circa 30 Ha, sui quali sono presenti sia vitigni autoctoni come Sangiovese, Canaiolo, Trebbiano, Vermentino, Malvasia Bianca che internazionali come Merlot, Syrah e Chardonnay. Le uve ottenute vengono tutte trasformate nella cantina aziendale localmente conosciuta come “Cantina La Panchera”, nome gergale che deriva dal cognome della nostra famiglia.

La filosofia aziendale è quella di ottenere, grazie a un duro e appassionato lavoro di squadra, dei vini piacevoli, freschi e facilmente comprensibili da tutti. In quanto, riteniamo, che il vino sia un piacere e per questo debba essere facilmente accessibile da tutti gli appassionati.

Per questo, vi invitiamo a venirci a trovare dal Lunedì al Venerdì dalle 17 alle 19 e il Sabato dalle 9 alle 13 per l’acquisto dei nostri prodotti o a fissare una degustazione, in cui i nostri vini e il nostro olio saranno accompagnati dai salumi caserecci da noi prodotti.

WINE CELLAR

The farm is situated in the very heart of Tuscany, a few miles away from Arezzo, a medieval city of Etruscan origin in Via Delle Conserve 51. It extends over an area of about 65 ha, among woods and tilled land, mainly vineyards and olive groves.

Vineyards and olive groves are situated on hills which slope gently down towards the valley of the Castro torrent.

Our main goal is to create enjoyable and easy drinkable wines, fresh and simple that could be universally appreciated by any palate, according to our philosophy and thanks to our team efforts.

We invite you to share with us this experience and a glass of Tuscan wine visiting our historical Tuscan wine cellar from Mon till Fri from 5 pm till 7 pm and Sat from 9am till 1pm where you can buy all the range of wines and our olive oil.

For the special experience, we organize a private and group tastings of our wines accompanied by homemade cold cuts. Please contact us for your appointment.







FATTORIA IL MURO

ENOTURISMO/ DEGUSTAZIONI

Le visite guidate della cantina e degustazioni sono disponibili su prenotazione www.fattoriailmuro.it +393494342169.

I nostri ospiti sono accompagnati in un tour della cantina cui segue una degustazione di tutti i vini dell'azienda accompagnati salumi di nostra produzione, formaggi del territorio, pane e olio EVO di Fattoria il Muro.

PROPOSTE PER GRUPPI

- percorsi di visita della cantina, accompagnati da salumi e formaggi del territorio

- gite in bicicletta e a piedi nei vigneti
- picnic nei vigneti
- pranzi o cene per gruppi di almeno 20 persone
- serate di degustazioni

WINE TOURISM AND OSPITALITY

Through our private tastings we propose you a way of exploring Tuscan cuisine and its winemaking tradition at its most beauty.

Guests are invited to enjoy a seated tasting experience featuring six current release wines and purchase any bottles wished to enjoyed at a later time.

All tastings are accompanied by rustic appetizers of local products: cold cuts of our own production, Pecorino cheese, served with fresh bread, our superb extra virgin olive oil .

To ensure a careful and personalized service, the visits and the tastings are made only upon reservation www.fattoriailmuro.it +393494342169.

GROUP TASTINGS

We will be pleased to organise custom crafted tasting format to meet your groups preferences and help to create an unforgettable experience: from tasting out in the vineyard (wine picnic) to learning the art of pairing wine and food, lunch or dinner with tasting menu (up to 70 persons).



DOVE SIAMO

Il centro aziendale, con la casa padronale, quella colonica, la cantina, la vinsantaia è situato nel cuore verde della Toscana e precisamente in Via delle Conserve 51 ad Arezzo, a soli 4Km da Piazza Grande, centro della città di Arezzo.

Come Arrivare: Autostrada A1 uscita Arezzo.

Al primo semaforo seguire le indicazioni per Perugia/ Siena/Sansepolcro, alla rotonda con una scultura moderna al centro proseguire in direzione "Pantano" e "Marchionna".

Alla successiva rotonda girare a sinistra in direzione del supermercato PAM. Al semaforo proseguire a dritto per circa 300m, superato sulla sinistra il supermercato PAM svoltare a destra in Via Francesco Redi, sulla quale proseguire per circa 500m seguendo le indicazioni Poti/Pomaio/Mulinelli.

Fatti i 500m svoltare a sinistra in Via Delle Conserve seguendo le indicazioni Poti/ Pomaio/Mulinelli. Imboccata Via Delle Conserve proseguire sempre a dritto per circa 2 km seguendo i cartelli aziendali.

GPS: N 43° 28' 11.77"

E 11° 55' 13.735"

HOW TO FIND US

The farm is situated in the very heart of Tuscany, a few miles away from the main square of Arezzo.

You will easily find us using a gps navigator, just add the address Arezzo via dell Conserve, 51

GPS: N 43° 28' 11.77"

E 11° 55' 13.735"

-take the highway A1 (Milan-Rome)towards Arezzo

-take the exit on A1 to AREZZO

We are about 18 km from the exit; follow the street signs marked Indications "Arezzo" for about 8 km. At the first traffic light look for and follow the signs to Perugia, Siena and Sansepolcro; at the roundabout with a white modern sculpture in the middle (it is the roundabout of Viale Giotto) follow the signs for "Zona Pantano" and "Marchionna". At Following roundabout, turn left in direction of the supermarket "Pam" you will find a traffic light, go straight for almost 300 m passing in front of the supermarket "Pam" and then turn right at the corner in Via Francesco Redi, go straight for other 500m following the directions Poti/Pomaio/Mulinelli and then turn left in Via delle Conserve still following the directions Poti/Pomaio/Mulinelli go straight for almost 2 km and follow our signposts.