



♥tenute o fraternita

Wine in History

Our Origins

Founded in 1263, the Fraternita dei Laici is the oldest and most prestigious public institution in Arezzo. Over its seven centuries of history, it has championed culture, art, and charitable works, earning the enduring gratitude of the city's leading patrician families, many of whom have bequeathed their assets to the Fraternita.

As the heir to the legacy of illustrious figures such as Giorgio Vasari, Vittorio Fossombroni, and Francesco Redi, the Fraternita dei Laici continues to play a vital role in the community. Today, it is one of the largest and most significant agro-food enterprises in the Province of Arezzo, managing 1300 hectares of agricultural and wooded land. Its high-quality products are marketed under the “**Tenute di Fraternita**” brand.

Our mission focuses on enhancing the quality of agri-food production, safeguarding the environment and landscape, and preserving local agro-food biodiversity, therefore, we are an **organic** farm. Some product labels feature artwork from our museum in Piazza Grande, Arezzo, showcasing historical figures deeply connected to the Fraternita's rich heritage.



Palazzo della Fraternita dei Laici in Piazza Grande, Arezzo



Le nostre Origini

Fondata nel 1263, la Fraternita dei Laici è la più antica e prestigiosa istituzione pubblica di Arezzo. Nel corso dei suoi sette secoli di storia, ha promosso la cultura, l'arte e opere di beneficenza, guadagnandosi la duratura gratitudine delle principali famiglie patrizie della città, molte delle quali hanno lasciato i loro beni in eredità alla Fraternita.

Erede del lascito di illustri figure come Giorgio Vasari, Vittorio Fossombroni e Francesco Redi, la Fraternita dei Laici continua a svolgere un ruolo fondamentale nella comunità. Oggi è una delle più grandi e importanti imprese agroalimentari della Provincia di Arezzo, gestendo 1300 ettari di terreno agricolo e boschivo. I suoi prodotti di alta qualità sono commercializzati con il marchio **“Tenute di Fraternita”**.

La nostra missione si concentra sul miglioramento della qualità della produzione agroalimentare, sulla tutela dell'ambiente e del paesaggio e sulla conservazione della biodiversità agroalimentare locale, pertanto siamo un'azienda **biologica**. Alcune etichette dei nostri prodotti riportano opere d'arte provenienti dal nostro museo in Piazza Grande, ad Arezzo, raffiguranti personaggi storici profondamente legati al ricco patrimonio della Fraternita.

Messer Angelo

I.G.T. TOSCANA ROSSO 2015



Un omaggio a Messer Angelo Gambiglioni, illustre giurista del 1400, questo vino esprime eleganza e carattere.

Uvaggio: 80% Sangiovese, 20% Merlot.

Grado alcolico: 15% Vol.

Terreno: suolo di medio impasto con basso contenuto di scheletro e limo.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 350 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni.

Affinamento: in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 20 mesi.

Note gustative: colore rosso intenso con riflessi violacei, con l'invecchiamento tenderà al granato. Al naso si presenta complesso, intenso e persistente con note floreali e richiami di frutti rossi come la ciliegia ed il mirtillo. Sul finale emergono note speziate.

A tribute to Messer Angelo Gambiglioni, an illustrious jurist of the 15th century, this wine embodies elegance and character.

Grape blend: 80% Sangiovese, 20% Merlot.

Alcohol content: 15% Vol.

Soil: medium-textured soil with low skeleton and silt content.

Training system: spur cordon.

Planting density: 4000 vines per hectare.

Altitude: 350 m above sea level.

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature for about 20 days.

Aging: in French oak barriques, first and second passage, for 20 months.

Tasting notes: intense red color with violet reflections, which with aging will tend towards garnet. On the nose, it is complex, intense, and persistent, with floral notes and hints of red fruits such as cherry and blueberry. Spicy notes emerge on the finish.



Tenute di Fraternita Sangiovese

I.G.T. TOSCANA SANGIOVESE 2020 BIOLOGICO/ORGANIC

Un'espressione sublime del nostro miglior Sangiovese, raccolto a mano.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Terreno: suolo di medio impasto con presenza di galestro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 5000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 18 giorni.

Affinamento: in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 16 mesi.

Note gustative: colore rosso rubino tendente al granato. Al naso si presenta intenso, persistente e complesso. Note iniziali di ciliegia e frutti di bosco. Finale con sentori floreali di geranio.

A sublime expression of our finest hand-harvested Sangiovese.

Grape blend: 100% Sangiovese.

Alcohol content: 14,5% Vol.

Soil: medium-textured soil with the presence of galestro.

Training system: spur cordon.

Planting density: 5000 vines per hectare.

Altitude: 250-300 m above sea level.

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature for about 18 days.

Aging: in French oak barriques, first and second passage, for 16 months.

Tasting notes: ruby red color tending towards garnet. On the nose, it is intense, persistent, and complex. Initial notes of cherry and wild berries. The finish reveals floral hints of geranium.



Ser Mariotto

CHIANTI RISERVA D.O.C.G 2021 **BIOLOGICO/ORGANIC**

Un omaggio a Ser Mariotto Cofani, nobile aretino del 1400, il cui ritratto è custodito nel Museo di Palazzo di Fraternita di Arezzo.

Uvaggio: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon.

Grado alcolico: 14,5% Vol.

Terreno: suolo a medio impasto con presenza di galestro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 5000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 18 giorni.

Affinamento: in barriques di rovere francese di primo e secondo passaggio per 16 mesi, seguito da 12 mesi di riposo in bottiglia prima della commercializzazione.

Note gustative: colore rosso rubino tendente al granato. Al naso è complesso ed intenso con note di ciliegia e geranio.

A tribute to Ser Mariotto Cofani, a nobleman from Arezzo in the 15th century, whose portrait is preserved in the Museo di Palazzo di Fraternita in Arezzo.

Grape blend: 85% Sangiovese, 15% Cabernet Sauvignon.

Alcohol content: 14,5% Vol.

Soil: medium-textured soil with the presence of galestro.

Training system: spur cordon.

Planting density: 5000 vines per hectare.

Altitude: 250-300 m above sea level.

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature for about 18 days.

Aging: in French oak barriques, first and second passage, for 16 months, followed by 12 months of bottle aging before release.

Tasting notes: ruby red color tending towards garnet. On the nose, it is complex and intense, with notes of cherry and geranium.



Priore

CHIANTI D.O.C.G 2023 BIOLOGICO/ORGANIC

Priore è un Chianti che celebra la tradizione della Fraternita dei Laici, riportando in etichetta il suo statuto del 1263.

Uvaggio: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

Grado alcolico: 14% Vol.

Terreno: suolo di medio impasto con presenza di galestro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 5000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 16 giorni.

Affinamento: 6 mesi in botte di legno grande.

Note gustative: colore rosso rubino con riflessi violacei e porpora. Al naso è intenso, con note iniziali di viola mammola, marasca e frutti rossi. Seguono sentori di vaniglia e spezie.

Priore is a Chianti that celebrates the tradition of the Fraternita dei Laici, featuring its 1263 statute on the label.

Grape blend: 90% Sangiovese, 10% Cabernet Sauvignon.

Alcohol content: 14% Vol.

Soil: medium-textured soil with the presence of galestro.

Training system: spur cordon.

Planting density: 5000 vines per hectare.

Altitude: 250-300 m above sea level.

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks at a controlled temperature for about 16 days.

Aging: 6 months in large wooden barrels.

Tasting notes: ruby red color with violet and purple reflections. On the nose, it is intense, with initial notes of viola mammola, black cherry, and red fruits. This is followed by hints of vanilla and spices.



Questua

I.G.T. TOSCANA ROSSO 2022 **BIOLOGICO/ORGANIC**

L'etichetta di Questua rappresenta l'istituzione della Fraternita dei Laici, nata con lo scopo di raccogliere offerte per poi redistribuirle ai poveri bisognosi.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Grado alcolico: 13,5% Vol.

Terreno: suolo a medio impasto con presenza di galestro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 4000-5000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 16 giorni.

Affinamento: in vasche d'acciaio e poi 6 mesi in bottiglia.

Note gustative: colore rosso granato. Al naso si percepiscono note di marasca, more ed erbe officinali. Al palato il vino risulta morbido con un tannino leggero. Si ritrovano la frutta rossa matura, con un leggero finale di incenso.

The label of Questua represents the institution of the Fraternita dei Laici, founded with the purpose of collecting donations and redistributing them to the needy poor.

Grape variety: 100% Sangiovese.

Alcohol content: 13,5% Vol.

Soil: medium-textured soil with the presence of galestro.

Training system: spur cordon.

Planting density: 4000-5000 vines per hectare.

Altitude: 250-300 meters above sea level.

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks at controlled temperature for about 16 days.

Aging: in stainless steel tanks, followed by 6 months in the bottle.

Tasting notes: garnet red color. On the nose, there are notes of wild cherry, blackberry, and aromatic herbs. On the palate, the wine is smooth with light tannins. Ripe red fruit flavors are present, with a slight incense-like finish.



Tenute di Fraternita Petit Verdot

SENZA SOLFITI AGGIUNTI/NO ADDED SULFITES I.G.T. TOSCANA ROSSO 2024 BIOLOGICO/ORGANIC

Vino senza solfiti aggiunti.

Uvaggio: 100% Petit Verdot.

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Terreno: suolo di medio impasto tendente ad argilloso/limoso.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 5000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio senza aggiunta di solfiti.

Affinamento: in vasche d'acciaio e poi 2 mesi in bottiglia.

Note gustative: bouquet ricco di frutti neri, pepe e delicate sfumature floreali. Al palato è avvolgente e persistente, con tannini vigorosi e un finale armonioso.

Wine with no added sulfites.

Grape variety: 100% Petit Verdot.

Alcohol content: 12,5% Vol.

Soil: medium-textured soil, tending to clayey/silty.

Training system: guyot

Planting density: 5000 vines per hectare

Altitude: 300 m above sea level

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks, without added sulfites.

Aging: in stainless steel tanks, followed by 2 months in bottle.

Tasting notes: 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.



Maria Carlotta

I.G.T. TOSCANA ROSATO 2024 BIOLOGICO/ORGANIC

Maria Carlotta è dedicata 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.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Terreno: suolo a medio impasto con una frazione trascurabile di scheletro.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni.

Affinamento: in vasche d'acciaio e poi 2 mesi in bottiglia.

Note gustative: 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 passed away prematurely in the 1960s. The label, created by Japanese artist Noriko Hirokami, represents a modern reinterpretation of the Tenute di Fraternita logo.

Grape variety: 100% Sangiovese.

Alcohol content: 12,5% Vol.

Soil: medium-textured soil with a negligible amount of skeletal material.

Training system: guyot.

Planting density: 4000 vines per hectare.

Altitude: 250-300 m above sea level.

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks at controlled temperature for about 20 days.

Aging: in stainless steel tanks, followed by 2 months in the bottle.

Tasting notes: bright pink in color with onion-skin reflections, it offers aromas of red fruits, blood orange, and white flowers, resulting in a fresh and intense taste.



Donna Lu'

I.G.T. TOSCANA BIANCO 2024 BIOLOGICO/ORGANIC

Donna Lu' è un vino dedicato a Donna Lucrezia, figura femminile legata alla storia della Fraternita dei Laici.

Uvaggio: 34% Chardonnay, 33% Grechetto, 33% Vermentino.

Grado alcolico: 13% Vol.

Terreno: suolo di medio impasto tendente ad argilloso/limoso.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 5000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in barriques di rovere francese.

Affinamento: in barriques per 3 mesi.

Note gustative: alla vista si presenta limpido e di colore giallo carico. Al naso è fresco e profumato con sentori di fiori bianchi, frutta a polpa gialla e frutta tropicale con un finale caratterizzato da note di vaniglia.

Donna Lu' is a wine dedicated to Donna Lucrezia, a female figure linked to the history of the Fraternita dei Laici.

Grape varieties: 34% Chardonnay, 33% Grechetto, 33% Vermentino.

Alcohol content: 13% Vol.

Soil: medium-textured soil, tending to clayey/silty.

Training system: cordon spur.

Planting density: 5000 plants per hectare.

Altitude: 250-300 m above sea level.

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in French oak barriques.

Aging: in barriques for 3 months.

Tasting notes: visually, it appears clear with a deep yellow color. On the nose, it is fresh and fragrant, with aromas of white flowers, yellow-fleshed fruit, and tropical fruit, followed by a finish with notes of vanilla.



Lya

I.G.T. TOSCANA BIANCO 2024 BIOLOGICO/ORGANIC

Lya è un vino dedicato alla figlia del Cavalier Ninci, scomparsa prematuramente all'inizio del '900.

Uvaggio: 40% Malvasia bianca, 40% Trebbiano toscano, 20% Chardonnay.

Grado alcolico: 12,5% Vol.

Terreno: suolo mediamente argilloso con presenza di galestro.

Sistema di allevamento: guyot.

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 250-300 m s.l.m.

Vinificazione: fermentazione spontanea con lieviti indigeni in vasche d'acciaio a temperatura controllata per circa 20 giorni.

Affinamento: in vasche d'acciaio e poi 2 mesi in bottiglia.

Note gustative: colore giallo paglierino chiaro, molto limpido. Gusto fine e persistente con note di pesca bianca, fiori bianchi, agrumi, zagara ed un leggero sentore di erba. Al palato si presenta fresco e minerale.

Lya is a wine dedicated to the daughter of Cavalier Ninci, who passed away prematurely in the early 1900s.

Grape Varieties: 40% Malvasia Bianca, 40% Trebbiano Toscano, 20% Chardonnay.

Alcohol content: 12,5% Vol.

Soil: moderately clayey soil with the presence of galestro.

Training System: guyot

Planting density: 4000 vines per hectare

Altitude: 250-300 m above sea level

Vinification: spontaneous fermentation with indigenous yeasts in stainless steel tanks at controlled temperature for about 20 days.

Aging: in stainless steel tanks and then 2 months in bottle.

Tasting Notes: light straw-yellow color, very clear. Fine and persistent taste with notes of white peach, white flowers, citrus fruits, orange blossom, and a slight hint of grass. On the palate, it is fresh and mineral.



Tenute di Fraternita Vin Santo

VIN SANTO DEL CHIANTI DOC OCCHIO DI PERNICE 2016

Questo vino è ottenuto da una selezione di uve Sangiovese lasciate appassire lentamente e successivamente pressate con un antico torchio.

Uvaggio: 100% Sangiovese.

Grado alcolico: 15% Vol.

Terreno: suolo di medio impasto con basso contenuto di scheletro.

Sistema di allevamento: cordone speronato.

Densità di impianto: 4000 ceppi per ettaro.

Altitudine: 350 m s.l.m.

Vinificazione: dopo l'appassimento, il mosto ottenuto con la spremitura, fermenta lentamente e spontaneamente in caratelli di rovere da 55 litri, dove rimane poi per almeno 3 anni.

Note gustative: colore ambrato con riflessi tendenti al miele. Al naso si presenta molto complesso e persistente. In bocca si ritrovano chiari sentori di fichi, miele, noci, liquirizia, vaniglia e un leggero 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 with an ancient winepress.

Grape Varieties: 100% Sangiovese.

Alcohol content: 15% Vol.

Soil: medium-textured soil with a low content of skeleton.

Training System: cordon spur.

Planting Density: 4000 vines per hectare.

Altitude: 350 m above sea level.

Vinification: after drying, the must obtained by pressing ferments slowly and spontaneously in 55-liter oak barrels, where it remains for at least 3 years.

Tasting Notes: amber color with honey-like reflections. On the nose, it is very complex and persistent. On the palate, clear notes of figs, honey, nuts, licorice, vanilla, and a light bitter almond finish. With a residual sugar content of 183 g/l.

Tenute di Fraternita Olio Extra Vergine di Oliva

2025/2026 EXTRA VERGIN OLIVE OIL **BIOLOGICO/ORGANIC**



Il nostro Olio Extravergine Biologico nasce dalle olive raccolte a mano sulle colline di Civitella in Val di Chiana e Castiglion Fibocchi.

Varietà: Moraiolo, Frantoio, Leccino.

Sistema di allevamento: vaso e monocono.

Altitudine: 350-450 m s.l.m.

Tipo di frangitura: ciclo continuo, lavorazione a bassa temperatura.

Our Organic Extra Virgin Olive Oil is made from olives hand-harvested on the hills of Civitella in Val di Chiana and Castiglion Fibocchi.

Varieties: Moraiolo, Frantoio, Leccino.

Training System: vaso and monocono.

Altitude: 350-450 m above sea level.

Crushing Method: continuous cycle, low-temperature processing.



Tenute di Fraternita S.r.l Società Agricola Unipersonale C.F e P.IVA 01974120519

Registered office Via Vasari 6 52100 Arezzo Italy

Winery/Shop loc. Mugliano 44 52100 Arezzo Italy +39 3335822609

Agronomist Simone Fratini +39 3476209006

Export sales manager Letizia Mosconi +39 3339022820 commerciale@tenutedifraternita.it

www.tenutedifraternita.it info@tenutedifraternita.it

