

FATTORIA LA STRISCIA

Via dei Cappuccini, 3 - 52100 **Arezzo**

Tel. e Fax 0575/26740 - Cell. 339/8801017

E-mail lastriscia@hotmail.it - Sito www.lastriscia.com

Responsabile attività agrituristica: Alexandra La Capria

Collina m 200 slm - 14 ha

DESCRIZIONE

Tra i vigneti dei colli aretini, ad appena 1 km dal centro di Arezzo, l'Antica Fattoria La Striscia, iniziata nel 1500, è stata restaurata e trasformata in cinque appartamenti di charme dai colori caldi e avvolgenti, rifiniti con cura nei dettagli, arredati con mobili d'antiquariato. Un ambiente incantevole, in quella che è la capitale "di fatto" della Toscana occidentale.



- Noleggio Bici
- Centro Benessere
- Tennis
- Piscina
- Maneggio
- Animali ammessi
- Carte di Credito
- Internet



***APERTURA** Annuale

***RICETTIVITÀ** 12 posti letto

***SISTEMAZIONE**

Appartamenti

***TRATTAMENTO**

Pernottamento con prima colazione

Mezza pensione

Pensione completa

***PREZZI AL GIORNO**

A.S. da € 140,00 a € 300,00, B.S. da € 120,00 a € 250,00

***SCONTI E AGEVOLAZIONI**

Non previsti

***LETTORI CON TAGLIANDO**

Sconto non previsto

***RISTORAZIONE**

Prezzo medio a pasto: € 40,00

Menù completo di:

Antipasto

Primo piatto

Secondo piatto

Dessert

***SPECIALITÀ** Rivolgersi all'azienda

***ACCESSIBILITÀ DISABILI** No

***SERVIZI E ATTIVITÀ**

Non previsti

***VENDITA PRODOTTI AZIENDALI**

Vino

Olio

***NEI DINTORNI**

Opere artistiche, monumenti e interessanti negozi d'antiquariato del centro storico di Arezzo

Bellissimi paesaggi toscani e umbri

***COME ARRIVARE**

Aeroporti Bologna - Firenze - Pisa. Autostrada A1 Milano - Napoli, uscita Arezzo.



I grandi vini della Fattoria La Striscia

La superficie aziendale comprende **14 ettari** di vigneto specializzato iscritto alla **D.O.C.G. Chianti Colli Aretini**. A partire dall'anno 2000 l'Azienda ha iniziato una fase di ristrutturazione dei vigneti, introducendo le più moderne tecniche viticole, necessarie per la produzione di grandi vini. Le tecniche colturali applicate permettono di realizzare una viticoltura di qualità limitando le rese produttive mediante interventi di potatura invernale, di gestione del verde e di diradamento dei grappoli.

L'accurata gestione del vigneto, insieme alla rinnovata cantina, ha consentito di produrre per la prima volta nella vendemmia 2001 il vino **"OCCHINI" IGT rosso di Toscana**, che rappresenta la perfetta fusione tra tradizione nello stile di vinificazione e innovazione nell'uso del legno per l'invecchiamento.

Le successive conferme e i **riconoscimenti ottenuti tra i migliori rossi toscani** hanno permesso di affiancare dalla vendemmia 2004 al rosso IGT la produzione del

Chianti DOCG "BERNARDINO". La vinificazione viene effettuata con uve perfettamente mature, in vasche di cemento vetrificate, mediante fermentazione spontanea. La fermentazione malolattica avviene naturalmente in botti e barriques, dove **il vino matura per circa 12 mesi prima dell'imbottigliamento** nelle cantine della Fattoria, che fanno parte dei sotterranei della Villa, tra poderose mura e archi a volta quattrocenteschi.