



Borgo  
san Faustino  
Country Relais & Spa  
Umbria Typical Food & Wine



# Tenute San Faustino

Azienda Agricola Biologica San Faustino  
Wine & Food Experience

Tradizione, sostenibilità e passione nel cuore dell'Umbria



# Azienda Agricola Biologica

## San Faustino Wine & Food Experience

Tradizione, sostenibilità e passione  
nel cuore dell'Umbria.



Nel cuore dell'Umbria, l'Azienda Agricola Biologica San Faustino si estende per oltre 900 ettari tra colline, boschi e panorami mozzafiato.

Le sue origini affondano nel tempo: fondata da un ufficiale napoleonico, fu ampliata dal Principe Vogorides e dalla Principessa Ruspoli, fino a diventare oggi il cuore verde della famiglia Perotti, custode di una tradizione agricola che si rinnova con uno sguardo rivolto al futuro.

L'intera tenuta è immersa nella Riserva della Biosfera MAB UNESCO del Monte Peglia, riconosciuta a livello mondiale per l'equilibrio tra uomo e natura.

Qui il paesaggio è poesia: boschi cedui di lecci, cerri, corbezzoli e rare orchidee, ruscelli dalle acque cristalline e una biodiversità straordinaria che ospita cinghiali, daini, falchi e numerose altre specie.

Vivere e coltivare questa terra è un privilegio, ma anche una responsabilità che onoriamo ogni giorno con rispetto e passione.



### I Vigneti: eccellenza nel cuore dell'Umbria

I vigneti dell'azienda, specializzati nella produzione di Orvieto Classico D.O.C., Rosso I.G.T., Chardonnay e Grechetto, coprono circa 14 ettari e si distribuiscono tra i 350 e i 500 metri di altitudine, in un territorio dalla composizione calcareo-argillosa, con esposizioni ideali e microclima perfetto per la viticoltura di qualità.

I vitigni coltivati includono Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay e Sauvignon Blanc, con particolare attenzione alle varietà autoctone come Grechetto, Verdello, Drupeggio, Procanico e Montepulciano.

La lavorazione segue pratiche sostenibili: tutte le potature e la vendemmia vengono svolte a mano, nel pieno rispetto del territorio e dell'ecosistema.

I gradi alcolici possono subire delle variazioni in base all'annata di produzione.





## Uxor

Orvieto Classico D.O.C. Superiore

Un bianco elegante e intenso, nato da un blend armonioso di Grechetto, Procanico, Malvasia, Chardonnay e Sauvignon.

Dal colore giallo paglierino e profumi floreali con richiami agrumati e tropicali, sorprende al palato con mineralità, freschezza e lunga persistenza.

Ottimo con piatti delicati, pesce, verdure e inaspettatamente, anche con la cacciagione.  
14% vol



## Solis Ortus

Orvieto Classico D.O.C.

Un sorso di sole umbro, racchiuso in un bianco elegante e luminoso.

Note floreali, agrumate e tropicali si fondono in un profumo ampio e avvolgente.

Al palato, è complesso, fruttato e persistente, con un finale rinfrescante che invita a un nuovo assaggio.

Ideale con primi piatti vegetali, formaggi freschi, pesce e cacciagione leggera.  
12% vol



## Mater

Grechetto Umbria IGT - 100% Grechetto

Un bianco deciso e identitario, che racconta l'anima più autentica dell'Umbria.

Profuma di gelsomino e agrumi, con un sorso fresco, sapido e un finale mandorliato che lo rende inconfondibile.

Perfetto per tutti i pasti: accompagna con eleganza pesce elaborato, carni bianche e persino cacciagione.  
12% vol



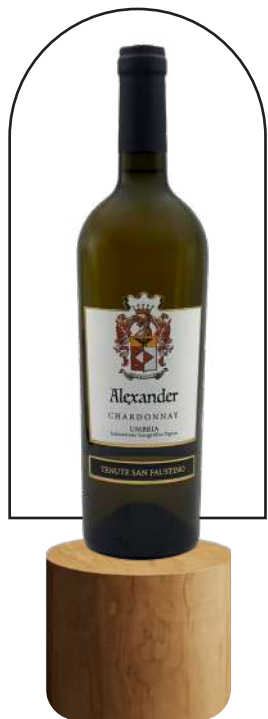
## Flavius

Chardonnay 100%

Un bianco dal carattere raffinato e deciso, nato tra le colline di Orvieto.

Il suo profumo è un viaggio tra mela verde, ananas e agrumi, con una freschezza che accarezza il palato.

In bocca è equilibrato e complesso, perfetto per accompagnare piatti a base di pesce, molluschi e crostacei.  
12% vol



## Alexander

Chardonnay Umbria I.G.T. – affinato in barrique

Un bianco elegante e strutturato, dove frutta esotica e agrumi incontrano le note tostate del legno.

Al palato è fresco, sapido e avvolgente, con un finale lungo che intreccia vaniglia, fiori e sensazioni fruttate.

Ideale con piatti di pesce, dal sushi alle zuppe di mare e con raffinate carni bianche.  
12% vol



## Jèvena

Merlot 100%

Un rosso intenso e avvolgente, nato da una selezione accurata di uve Merlot coltivate nel cuore dell'Umbria.

Si presenta con un colore rubino profondo e rifl essi porpora, sprigionando al naso un profumo vinoso, con ricchi sentori di frutta rossa matura. Al palato è caldo, morbido e strutturato, con una piacevole persistenza aromatica che accompagna ogni sorso.

Perfetto a tutto pasto, si abbina con eleganza a primi piatti di terra, carni rosse e secondi saporiti della tradizione umbra. 14,5% vol



## Gèorgica

Rosso Umbria I.G.T.

Un rosso deciso e profondo, che unisce la morbidezza del Merlot all'intensità del Cabernet Sauvignon.

Note di marasca e ribes si fondono con sentori speziati e varietali, regalando un bouquet ampio e persistente.

Al palato è strutturato, caldo e avvolgente, con un finale lungo e armonioso.

Ideale con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.  
14% vol



## Francesco I

Spumante – Metodo Martinotti

Elegante e raffinato, questo spumante nasce da Grechetto, Drupeggio e Verdello, uve autoctone dell'Umbria.

Color giallo paglierino brillante con riflessi verdognoli, al naso esprime note fresche di pesca bianca e frutti tropicali. Al palato è vibrante, fresco e armonioso, con buona acidità e lunga persistenza.

Perfetto per l'aperitivo e ideale con salumi delicati, crudité di mare, crostacei e pesce della tradizione mediterranea.  
11,50% vol



## Francesca

Grappa Invecchiata – Chianti Classico

Un distillato nobile ed elegante, ottenuto da vinacce di Chianti classico e invecchiato in legno di rovere per almeno 12 mesi.

Dal colore giallo paglierino intenso e brillante, al naso rivela un bouquet raffinato: profumi fruttati e floreali si intrecciano con leggere note vanigliate e legnose. Al palato è morbida e ben bilanciata, con una persistenza retrofattiva che richiama perfettamente l'eleganza dei sentori percepiti all'olfatto.

Un sorso armonioso e intenso, da gustare lentamente, nel calice tulipano di cristallo. 42% vol

Non solo vino:  
dalla nostra terra nasce anche l'oro verde dell'Umbria.



## EVO

Olio Extra Vergine di Oliva – 100% Italiano

Un olio fruttato e armonico, ottenuto da olive Moraiolo e Leccino coltivate con metodo biologico nel cuore dell'Umbria.

Dal colore verde intenso con riflessi dorati, sprigiona all'olfatto sentori erbacei e note delicate di carciofo e mandorla. Al palato è equilibrato, con un perfetto bilanciamento tra amaro e piccante, capace di esaltare ogni piatto con autenticità.

Ideale a crudo su verdure, zuppe, carni alla brace e bruschette, dona carattere anche ai piatti più semplici.

Acidità: 0,22% | Confezioni da 250 ml e 750 ml

Dal nostro Vino nasce un Aceto dal carattere autentico, pensato per esaltare i sapori di ogni giorno



## Aceto di Vino

Condimento di Vino

Un aceto dal carattere deciso ma armonico, ottenuto da vino selezionato e affinato nel cuore dell'Umbria. Ideale per chi ama un condimento pulito, essenziale, perfetto per accompagnare la cucina di tutti i giorni.

Dal colore limpido, sprigiona al naso un bouquet piacevolmente pungente, con note fresche che richiamano il vino di origine. Al palato l'acidità è netta e vivace (6,1%), capace di esaltare sapori e consistenze senza coprirli, lasciando il palato pulito e pronto al boccone successivo.

Perfetto per insalate di stagione, verdure grigliate, pinzimoni, marinature di carne e pesce e per sfumare in cottura carni bianche e contorni. Un leggero sedimentato sul fondo è naturale e testimonia la genuinità del prodotto.

Acidità: 6,1% | Formato: bottiglia da 250 ml



# Alcuni dei nostri prodotti

secondo disponibilità



## Confettura extra di Prugna

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Confettura extra di Fichi

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Miele

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Composta di pesche

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Fagiolini Sott'olio

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Melanzane Sott'olio

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Peperoni Sott'olio

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Pomodorini in acqua di cottura

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)



## Passata di pomodoro

Prodotto da: SOC. AGR. SAN FAUSTINO srl  
Trasformato e confezionato presso:  
GUSTO UMBRIA TERRE DELL'UPUPA  
via Roma, 57 - Parrano (TR)

# Family meat Kit



FORMATI: 10 e 15 Kg

CONTENUTO: Bistecche,  
macinato per hamburger,  
fettine

Il nostro bestiame è allevato in maniera responsabile e in regime biologico senza utilizzo di mangimi OMG e pascoli biologici senza trattamenti di fitofarmaci e senza l'utilizzo di tecniche intensive assicurando il giusto benessere agli animali. Allevamento biologico 5R Chianina e incroci selezionati e di ovini e suini.

# Waygu Gold Kit



FORMATI: 10 Kg

CONTENUTO: Bistecche,  
Filetto, Hamburger, Rib-Eye

Waygu, la Kobe razza di origine giapponese caratterizzata da tessuto ricco di grassi insaturi. L'elemento contraddistintivo della Waygu è il tipo di allevamento estensivo con razioni alimentari studiate per sesso ed età dell'animale, alimentazione a secco con elevata integrazione proteica e controllo mirato delle vitamine.

# CONFEZIONE GOURMET



L'allevamento selezionato di Duroc Italiano e Cinta senese è allo stato brado e semibrado all'insegna del benessere animale.

La caratteristica tipica di queste razze sono per Duroc Italino carni con concentrazione di grasso intermuscolare che le rendono particolarmente gustose, per Cinta Senese carni con ottime qualità organolettiche, la bassa perdita di liquidi alla cottura, il sapore deciso e l'elevato valore dietetico, in quanto i grassi contenuti nella carne sono ricchi di acidi grassi insaturi quali OMEGA3, in grado di ridurre i grassi nel sangue, e OMEGA6, con azione antitrombotici.

La trasformazione artigianale offre una serie di prodotti: **quali Prosciutto, Sella, Spalla, Salumi, Lombetto, Capocollo, Guanciale, Baffo, Lardo, e carni quali Lombo/Arista, Filetto, Hamburger e Rib-Eye.**

*L'azienda adotta un sistema globale basato sulle pratiche ambientali, sulla salvaguardia dell'ambiente e sul benessere degli animali, attraverso l'utilizzo di sostanze e procedimenti naturali ed ha, a tal riguardo, in corso di attuazione la conversione in Biologico.*

# Confezioni Gourmet e selezioni Vini



## Silver

- N.2 Bottiglie di vino | 1 Solis Ortus; 1 Mater
- N.1 Bottiglia di olio da 250 ml
- N.2 Barattoli di ortaggi sott'olio/sotto aceto
- N.1 Confettura o Composta
- N.1 Salame sottovuoto



## Gold

- N.2 Bottiglie di vino | 1 Solis Ortus; 1 Georgica
- N.1 Bottiglia di olio da 250 ml
- N.1 Bottiglia di aceto
- N.2 Barattoli di ortaggi sott'olio/sotto aceto
- N.1 Confettura o Composta
- N.1 Passata di pomodoro
- N.1 Salame sottovuoto
- N.1 Confezione sottovuoto di salsicce



## Platinum

- N.4 Bottiglie di vino
- 1 Solis Ortus; 1 Georgica;
- 1 Flavius; 1 Francesco I
- N.1 Bottiglia di olio da 250 ml
- N.1 Bottiglia di aceto
- N.2 Barattoli di ortaggi sott'olio/sotto aceto
- N.2 Confettura o Composta
- N.1 Passata di pomodoro
- N.1 Barattolo di datterini in acqua di cottura
- N.2 Salami sottovuoto
- N.2 Confezione di salsicce

# Selezioni di vini in astucci dedicati

Le nostre etichette prendono forma anche in confezioni curate ed essenziali, pensate per valorizzare il vino e trasformarlo in un dono autentico.

Gli astucci da 1 e da più bottiglie, realizzati in cartone naturale, custodiscono le selezioni Tenute San Faustino con sobrietà ed eleganza, offrendo una soluzione ideale per regali, ricorrenze e occasioni speciali.

Un packaging che racconta la nostra identità: materiali semplici, attenzione al dettaglio e rispetto per la tradizione, per accompagnare ogni bottiglia con lo stile che merita.





Tenute San Faustino