



PAOLO MARCHIONNI
Vigliano (FI)



Siamo sulle colline che circondano Firenze, a circa 15 chilometri dalla città in direzione sud-ovest, in un abitato di poche case che si chiama Vigliano.

Poco meno di 7 ettari di vigna, tra cui una bellissima vigna del 1967 di Sangiovese e Trebbiano. Tutte le coltivazioni sono condotte utilizzando solo prodotti di contatto insieme ad altri estratti vegetali. Osservare una pianta e il suo equilibrio, un terreno e la sua fertilità, a gestirla e rispettarla, per fare una buona agricoltura.

Nella vinificazione solo lieviti autoctoni, nessun altro additivo aggiunto e basse dosi di solforosa, nel ripetto rigoroso e maniacale della forza espressiva del vitigno e dell'annata.



METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico Certificato

NUMERO BOTTIGLIE

24.000

ETTARI VITATI

7

Non in vendita a:

PI / LI / LU / MS / SP



"BIANCO DI VIGLIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Trebiano, Chardonnay
Vinificazione e affinamento
Chardonnay in bianco a grappolo intero in pressa; Trebbiano 6 gg di contatto sulle bucce. Affinamento in cemento sulle fecce fini fino all'imbottigliamento.
Produzione
3.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"L'ERTA TREBBIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Bianco
Uve col quale è fatto
Trebiano
Vinificazione e affinamento
Da uve Trebbiano provenienti da una vigna del 1967 esposta a Nord. Le uve, diraspate, rimangono a contatto con le bucce per circa 6 gg. Dopo la svinatura la fermentazione continua in vasche di cemento dove rimane fino all'imbottigliamento.
Produzione
1.450 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"ROSSOVIGLIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Uve diraspate e parzialmente a chicco intero. Macerazione di circa 24 gg; dopo la svinatura rimane in affinamento in vasche di cemento e solo in piccola parte in acciaio.
Produzione
12.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



"L'ERTA POGGIO DELLA BRUNA"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosso
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Selezione parcellare di circa 8 appezzamenti di Sangiovese; chicco intero parzialmente schiacciato, fermentazione e macerazione in contenitori aperti per circa 37 gg. Affinamento in tonneau e cemento.
Produzione
5.500 bottiglie
Formato Vendita
750 ml / 1,5 lt
Tappo
Sughero



"ROSATO DI VIGLIANO"
TOSCANA IGT

Tipologia
Vino Rosato
Uve col quale è fatto
Sangiovese
Vinificazione e affinamento
Grappolo intero direttamente in pressa, affinato in cemento.
Produzione
3.000 bottiglie
Formato Vendita
750 ml
Tappo
Sughero



OLIO EXTRA VERGINE
DI OLIVA DI VIGLIANO

Tipologia
Olio Evo
Olive col quale è fatto
Frantoio, Moraiolo e Leccino
Produzione
20 q.li di Olio
Formato Vendita
500 ml / 3 lt / 5 lt
Tappo
Antiribocco