



## 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**

Trebbiano, 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**

Trebbiano

**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