

Marchionni



ETTARI VITATI
7

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO CERTIFICATO

NUMERO BOTTIGLIE
24.000

NON IN VENDITA A:
PI / LI / LU / MS / SP

**DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA**

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 rispetto rigoroso e maniacale della forza espressiva del vitigno e dell'annata.



“Osservare una pianta e il suo equilibrio, un terreno e la sua fertilità, a gestirla e rispettarla, per fare una buona agricoltura.”





“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 parcelle 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

Antiriboccio

Tappo

Sughero