

BIANCO VIGLIANO

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

Località Vigliano
Via Carcheri, 309

50018 San Martino alla Palma (Firenze)

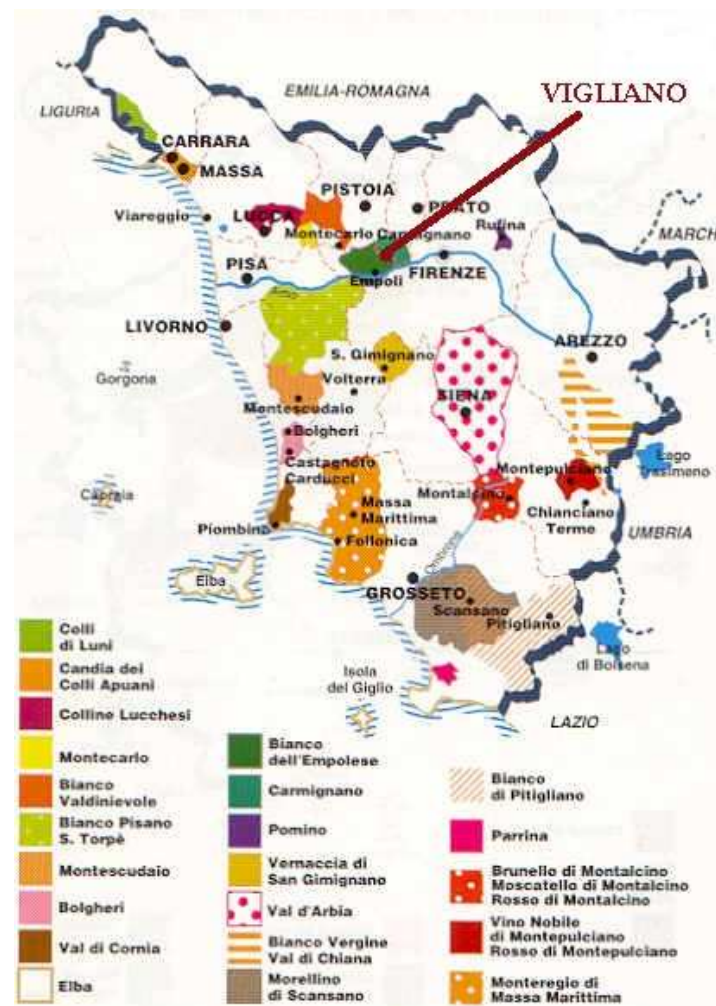


Toscane



Dénomination :	TOSCANA IGT
Encépagement :	Chardonnay et Trebbiano (% selon millésime)
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile, calcaire, limon et sable
Altitude et exposition :	180M sud ouest avec déclinaison jusqu'à 17%
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox et ciment
Affinage :	6 mois en cuve ciment sur ses lies, 8 mois en bouteille
Garde :	5 à 7 ans
Dégustation :	Robe assez soutenue avec des arômes expressifs de fruits à chair blanche avec tonalités florales. La bouche est ample et assez vive, l'acidité est agréable avec une bonne mèche et une persistance remarquable
Mariage mets-vins :	Avec des fritures de poissons, des poissons mijotés ou cuīts au four

VIGNOBLE DE TOSCANE



ROSSO VIGLIANO

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

*Località Vigliano
Via Carcheri, 309*

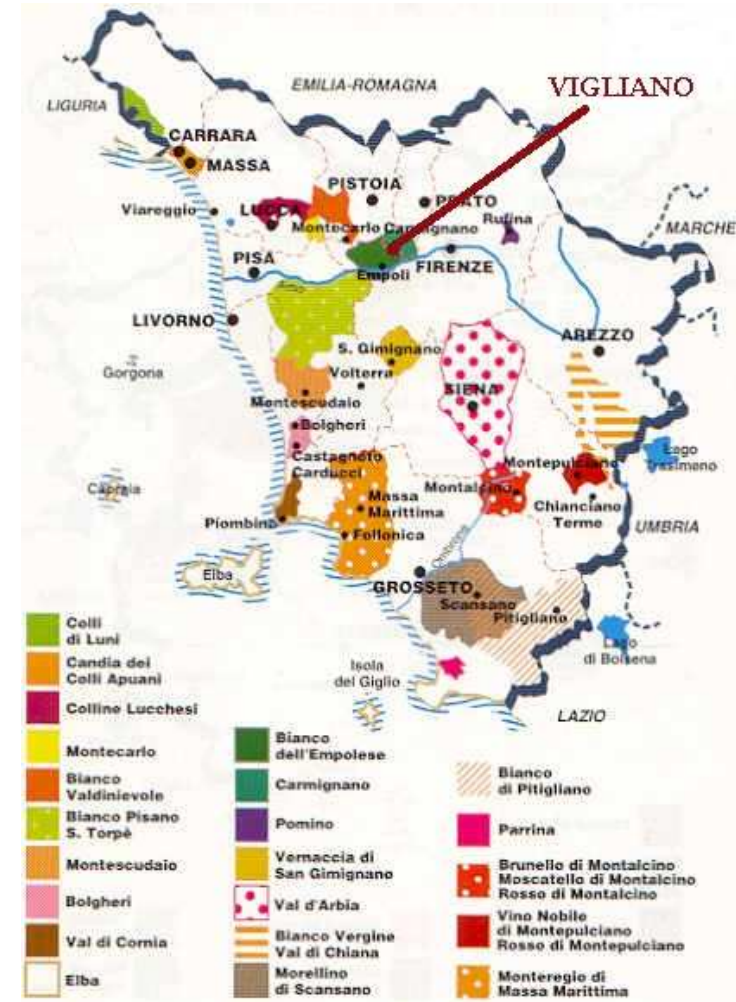
50018 San Martino alla Palma (Firenze)



Toscane



VIGNOBLE DE TOSCANE



Dénomination : TOSCANA IGT

Encépagement : 100% Sangiovese

*Nombre bouteilles
produites :* 15.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile, calcaire, limon et sable

Altitude et exposition : 180M sud ouest avec déclinaison jusqu'à 17%

Rendement : 43 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées, macération de 15 à 20 jours

Affinage : 12 mois en cuve ciment, 8 mois en bouteille

Garde : 4 à 8 ans

Dégustation : Robe soutenue et brillante avec reflets rubis, le nez est frais et gourmand avec une variété d'arômes allant du cassis mûr à la violette et au cèdre. La bouche est croquante et tendre avec une sensation veloutée, des tanins très ronds et une finale agréablement soyeuse

Mariage mets-vins : Avec des charcuteries, des pâtes avec base de sauce tomate, des viandes rouges grillées

L'ERTA

PAOLO E LORENZO MARCHIONNI A VIGLIANO

Località Vigliano

Via Carcheri,309

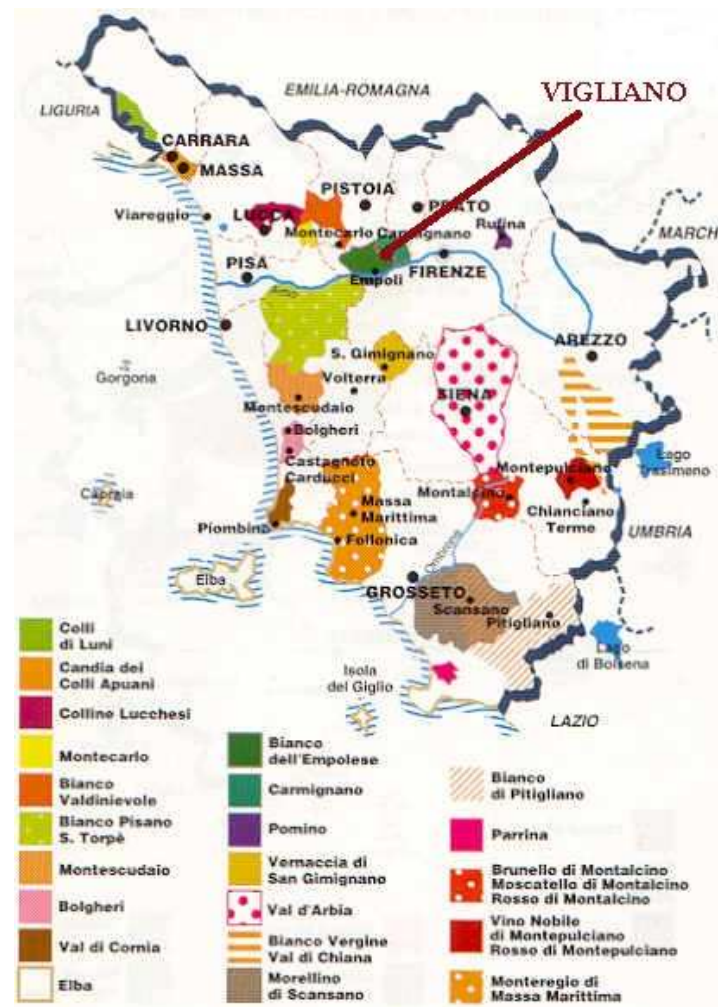
50018 San Martino alla Palma (Firenze)



Toscane



VIGNOBLE DE TOSCANE



Dénomination : TOSCANA IGT

Encépagement : 100% Sangiovese

Nombre bouteilles
produites : 15.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile,calcaire, limon et sable

Altitude et exposition : 180M sud ouest avec déclinaison jusqu'à 17%

Rendement : 40 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en foudres coniques avec macération

Affinage : 12 à 15 mois en tonneaux de différentes tailles

Garde : 5 à 12 ans

Dégustation : Robe soutenue avec reflets rubis,nez expressif avec délicates notes de maquis et d'épices. En bouche c'est franc et puissant avec un style racé typiquement Toscan, du nerf, de la complexité et une finale savoureuse...

Mariage mets-vins : Avec des viandes rouges, des gibiers à plumes