

BIANCO VIGLIANO

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

Località Vigliano

Via Carcheri, 309

50018 San Martino alla Palma (Firenze)

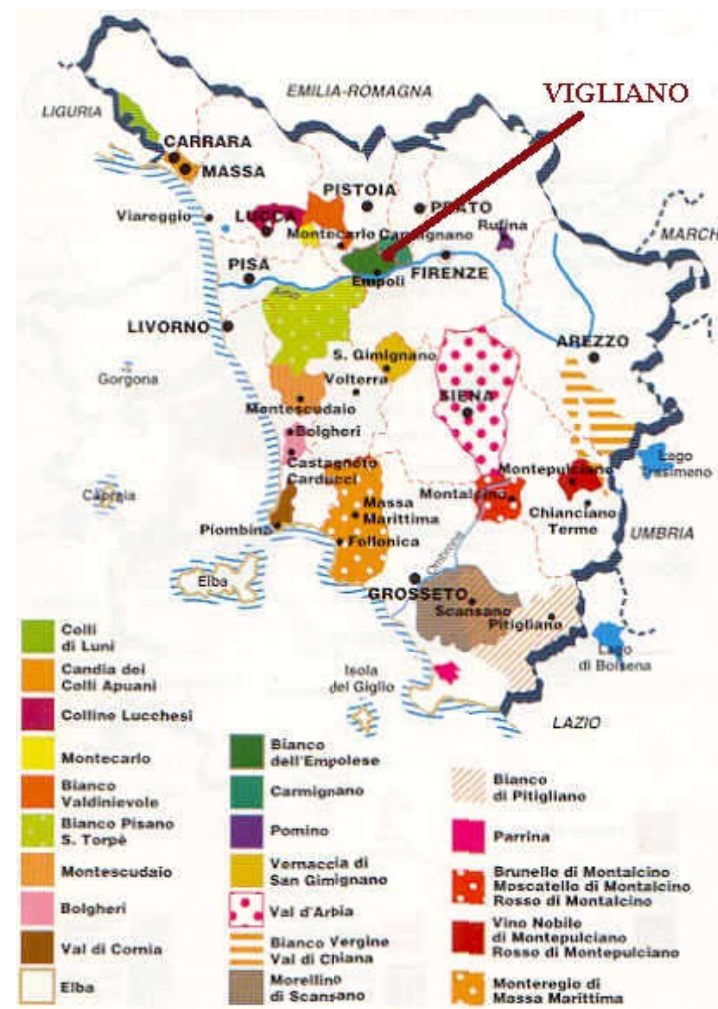


Toscane



Dénomination :	TOSCANA IGT
Encépagement :	60% Chardonnay 40% Trebbiano
Nombre bouteilles produites :	7.000
Type de plantation :	Guyot de 2002
Nature du sol :	Argile, calcaire, limon et marne
Altitude et exposition :	180M sud ouest avec déclinaison jusqu'à 17%
Rendement :	55 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle avec levures indigènes en cuve inox et ciment
Affinage :	6 mois en cuve ciment sur ses lies, 8 mois en bouteille (sans clarification)
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 cuits au four

VIGNOBLE DE TOSCANE



L'ERTA BIANCO

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

Località Vigliano

Via Carcheri, 309

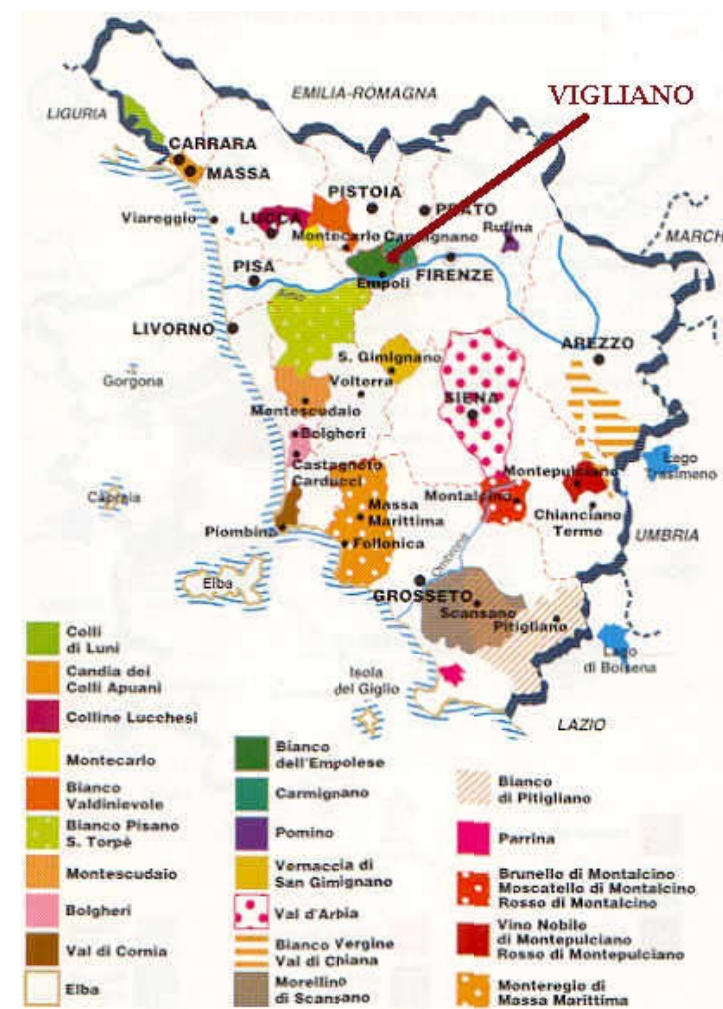
50018 San Martino alla Palma (Firenze)



Toscane



VIGNOBLE DE TOSCANE



Dénomination :	TOSCANA IGT
Encépagement :	Trebbiano
Nombre bouteilles produites :	3.000
Type de plantation :	Guyot de 2002
Nature du sol :	Argile, calcaire, limon et marne
Altitude et exposition :	180M sud ouest avec déclinaison jusqu'à 17%
Rendement :	42 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle avec levures indigènes en cuve inox et ciment
Affinage :	& à mois en cuve ciment vitrifié dont 20% en barriques sur ses lies, 8 mois en bouteille (sans clarification)
Garde :	5 à 15 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec reflets dorés, le nez est assez expressif avec notes de fruits à chair blanche et jaune. En bouche c'est ample et vif à la fois, assez complexe avec une belle sapidité et une finale assez persistante
Mariage mets-vins :	Avec des fritures de poissons, des carpaccios de poisson, un risotto aux asperges par exemple

L'ERTA BIANCO

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

Località Vigliano

Via Carcheri, 309

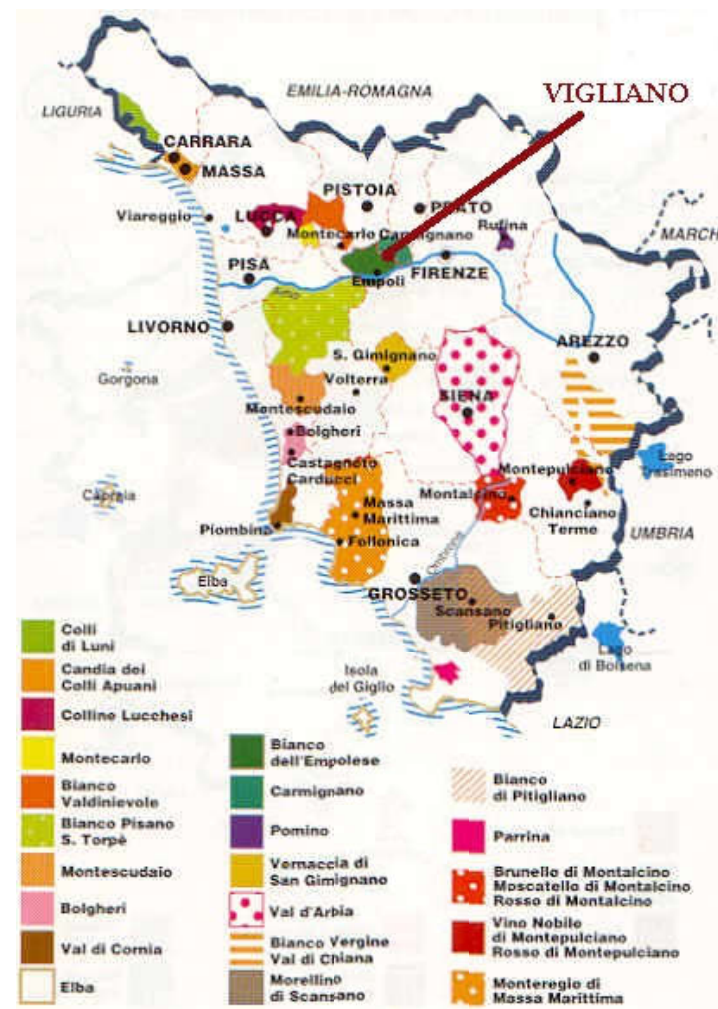
50018 San Martino alla Palma (Firenze)



Toscane



VIGNOBLE DE TOSCANE



Dénomination : TOSCANA IGT

Encépagement : Trebbiano

*Nombre bouteilles
produites :* 3.000

Type de plantation : Guyot de 2002

Nature du sol : Argile, calcaire, limon et marne

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

Rendement : 42 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle avec levures indigènes en cuve inox et ciment

Affinage : & à mois en cuve ciment vitrifié dont 20% en barriques sur ses lies, 8 mois en bouteille (sans clarification)

Garde : 5 à 15 ans

Dégustation : Robe jaune paille avec reflets dorés, le nez est assez expressif avec notes de fruits à chair blanche et jaune. En bouche c'est ample et vif à la fois, assez complexe avec une belle sapidité et une finale assez persistante

Mariage mets-vins : Avec des fritures de poissons, des carpaccios de poisson, un risotto aux asperges par exemple

ROSATO VIGLIANO

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

Località Vigliano

Via Carcheri, 309

50018 San Martino alla Palma (Firenze)

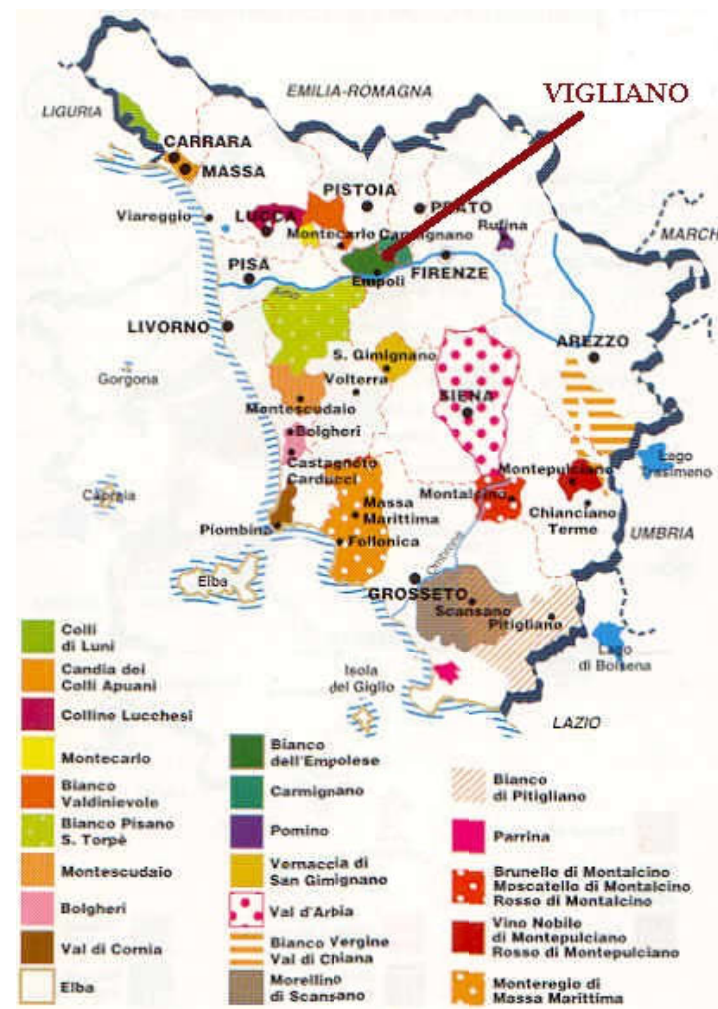


Toscane



Dénomination :	TOSCANA IGT
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	5.000
Type de plantation :	Guyot de 2002
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 ciment
Affinage :	4 mois en cuve ciment
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe assez soutenue avec des arômes subtils et rafraîchissants. Nez délicat avec notes de fruits rouges type fraise ou framboise. Bouche facile, désaltérante et savoureuse, belle acidité, un style facile et raffiné à la fois.
Mariage mets-vins :	Avec des fritures de poissons, des poissons mijotés ou cuits au four

VIGNOBLE DE TOSCANE



ROSSO VIGLIANO

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

Località Vigliano

Via Carcheri, 309

50018 San Martino alla Palma (Firenze)

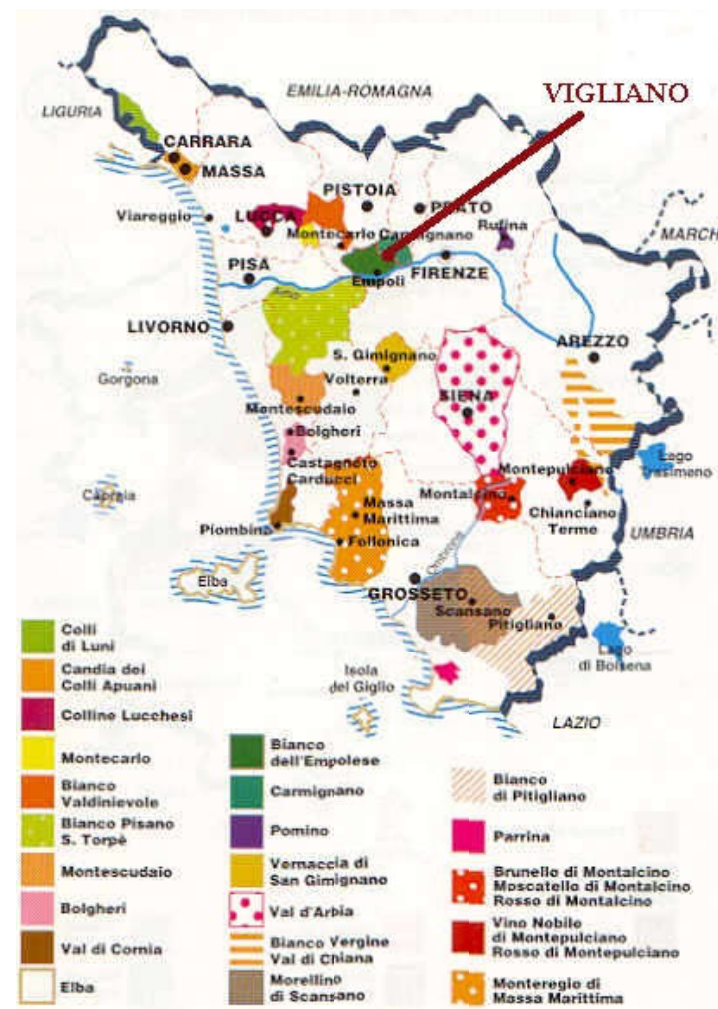


Toscane



Dénomination :	TOSCANA IGT
Encépagement :	100% Sangiovese
Nombre bouteilles produites :	25.000
Type de plantation :	Guyot de 1993, 1998 et 2002
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 avec levures indigènes en cuve béton, macération de 15 à 20 jours
Affinage :	10 mois en cuve ciment, 8 mois en bouteille sans filtration
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

VIGNOBLE DE TOSCANE



L'ERTA

**PAOLO E LORENZO
MARCHIONNI A VIGLIANO**

Località Vigliano

Via Carcheri,309

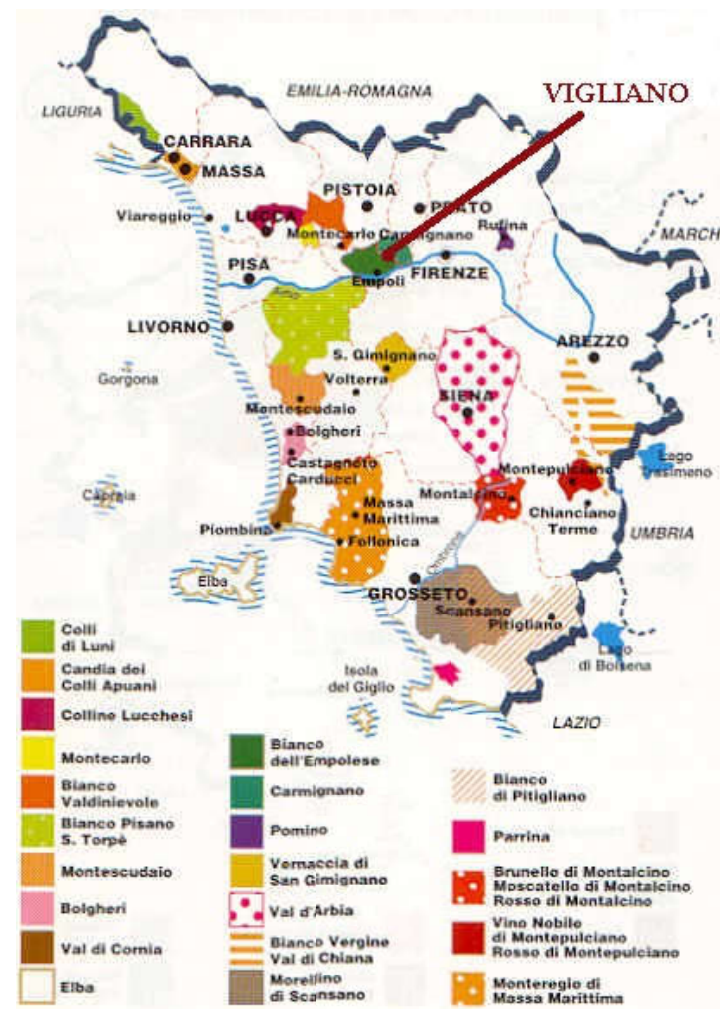
50018 San Martino alla Palma (Firenze)



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 de 45 jours
Affinage :	12 à 15 mois avec 50% en cuve béton, 30% en foudres 10 et 20 hectos et 20% en amphore de grès
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