



## **Azienda**

Vigliano, poche case distribuite su di una stretta strada di campagna che si inerpicava tra i muretti a secco delle colline a sud ovest di Firenze, al confine tra il comune di Scandicci e quello di Lastra a Signa, non lontano dal suggestivo bosco della Roveta. Da un lato la splendida chiesa trecentesca di San Martino alla Palma, dall'altro le nostre vigne ed i nostri olivi. Amiamo vivere qui, sentiamo la personalità della terra che calpestiamo, sentiamo la responsabilità di doverla interpretare al meglio.

Non possiamo nascondere la sottile ambizione di cercare anno dopo anno l'eccellenza, attraverso annate grandi o difficili, con vini mai urlati, fatti di equilibrio, eleganza e misura.

Vini in grado di raccontare della loro annata, di noi, delle atmosfere di Vigliano, magari anche tra qualche decennio.

## **Famiglia**

Siamo venuti a vivere a Vigliano nel 1978. Nostro padre, Mauro, medico ginecologo e professore universitario, ha deciso in quegli anni di spostarsi dalla città in campagna con l'obiettivo di coltivare vigne, olivi e l'orto di famiglia. Mauro e Giovanna, nostra madre, rimangono attenti osservatori e abili consiglieri e condividono con noi tutte le più delicate fasi della vita aziendale.

Da circa 12 anni la gestione diretta di Vigliano è passata nelle mani di Lorenzo e Paolo.

## **Lorenzo e Paolo Marchionni**

Siamo due fratelli, entrambi poco più che trentenni, entrambi con una profonda passione per la vigna, ma con profili ed esperienze del tutto complementari.

Lorenzo, il maggiore, è razionale, costante, determinato; è avvocato e docente di Legislazione Vitivinicola e Diritto Agrario all'Università di Firenze.

Si occupa della Vigna e della Cantina, con cura certosina e attenzione. Il suo obiettivo rimane sempre e solo quello di migliorarsi costantemente nella ricerca dell'eleganza e dell'armonia nei vini.

Paolo, il minore, è creativo, esuberante, innovativo; ha studiato filosofia, ma anche marketing e management delle imprese vitivinicole, divenendo partner di strutture di consulenza per le imprese del vino. A lui compete la gestione della rete vendita, i rapporti con i Clienti, la ricerca di nuovi e sempre selezionati partners commerciali.



## **Territorio**

Siamo nel territorio del Chianti Colli Fiorentini, in terreni straordinariamente vocati alla coltura della vite e dell'olivo. Sassosi, ben esposti ad ovest – sud/ovest, hanno una natura decisamente alcalina ed una composizione molto varia, con una forte presenza calcarea, mista a galestro, sabbia ed argilla sciolta. La pendenza media è notevole, quasi del 15%, con punte anche sensibilmente superiori. In estate ed in autunno l'escursione termica giorno-notte é sempre notevole, così come la presenza di sensibili correnti d'aria.

## **Vigneti**

Abbiamo circa 7 ettari di vigne e prevediamo nel corso dei prossimi anni di arrivare a 12 ettari. Tutti gli appezzamenti sono curati con una cura quasi maniacale. Abbiamo massimo rispetto per il nostro vitigno principe, il Sangiovese, che occupa circa il 60% della superficie vitata, ma ci appassiona anche la sfida con altri vitigni: Cabernet Sauvignon e Franc, Merlot, Petit Verdot. Inoltre, fin dalle prime vigne, su suggerimento dell'enologo Giacomo Tachis, amico di nostro padre, nel 1981 abbiamo impiantato circa un ettaro e mezzo di Chardonnay, vitigno, che rimane per noi una sfida avvincente e di grande soddisfazione.



## **Vini**

Due etichette, entrambe nostro orgoglio e passione fino in fondo. Da un lato la maggiore immediatezza del RossoVigliano, vino dall'infinita capacità di abbinamento; dall'altro l'importanza de L'Erta, vino austero e potente, pronto per gli abbinamenti più impegnativi. Sempre, la nostra voglia di dare bevibilità, eleganza, voglia di riassaggiarli e di riempire di nuovo il bicchiere.

## **Agronomo**

Andrea Paoletti, agronomo, è nostro consulente dal 1996. Insieme a lui abbiamo condiviso le scelte agronomiche di fondo, nell'assoluto rispetto della vite e del vigneto. E' insieme a lui che abbiamo fatto quello che noi amiamo definire "il giro di vite", iniziando con determinazione a ricercare la qualità in vigna. Abbiamo inoltre reimpiantato, sempre con il massimo rispetto per la terra e il luogo, cercando di assecondarne le più significative qualità, ovvero il terroir.

Il contributo di Andrea si completa nelle fasi di assemblaggio e degustazione dei campioni, momento di intensa concentrazione e condivisione della nostra filosofia produttiva.

## **Profilo professionale**

Andrea Paoletti, si laurea in agraria all'Università degli Studi di Firenze.

Dopo un'esperienza di circa tre anni ( 1976 – 1980) da Elisabetta Geppetti alla Fattoria Le Pupille in Maremma, entra in Antinori, divenendone in pochi anni responsabile agronomico di tutte le tenute. Dal 1980 all'1995 in Antinori ha vissuto direttamente il rinnovamento agronomico dell'Azienda, acquisendo una conoscenza ai massimi livelli nella gestione della vigna e nella valorizzazione dei terroir. Inoltre i suoi studi sul Sangiovese sono stati premiati in occasione di una sua relazione al Convegno Internazionale a Portland nel 1997 su *I Vitigni Autoctoni* organizzato dalla prestigiosissima Associazione Statunitense di Viticoltura.

Dal 1995 è libero professionista. E' consulente di diverse aziende, tra cui: Moris Farms, Elisabetta Foradori, Ornellaia, Tolaini.

Collabora dal 1997 con Danny Schuster, neozelandese, uno dei massimi esperti mondiali di Fisiologia della Vite.



## L'Erta

L'Erta è il vino di punta dell'azienda: la prima annata risale al 1997; qui si concentrano gli sforzi aziendali, nel tentativo di ambire, ogni anno di più, ai traguardi dell'eccellenza.

### Scheda Vigneto

Territorio:	Toscana – colline a sud ovest di Firenze
Località:	frazione Vigliano – San Martino alla Palma FI
Anno d'impianto del vigneto:	1993
Esposizione:	Ovest - Sud/Ovest
Terreno:	collinare, molto pendente, sassoso, ben drenato
Densità ceppi per ettaro:	4500
Allevamento:	cordone speronato
Produzione uva per pianta:	0,7/1,2 Kg.

### Scheda tecnica

*Vendemmia 2004*

Denominazione:	IGT Toscana
Uve:	Sangiovese Grosso 60% Cabernet Sauvignon 40%
Vinificazione:	macerazione di circa 23 giorni a contatto con le bucce con rimontaggi e délestage quotidiani fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 28°
Maturazione:	Sangiovese Grosso 12 mesi in tonneau (500 lt.) 2° passaggio Cabernet Sauvignon 11 mesi in barrique (225 lt.) 1° e 2° passaggio
Affinamento:	10/12 mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione alcolica:	13,8%

### La degustazione

Austero, profondo, già a partire all'intenso colore granato dai riflessi rubino. Al naso regala complessi profumi di cuoio, tabacco, grafite, mirtillo e liquirizia, perfettamente fusi a note leggermente fumé. Bocca fresca, impeccabile, con perfetti tannini che accarezzano il palato ed una lunghissima chiusura dai toni speziati.

**Vigliano s.s. Società Agricola**

50018 San Martino alla Palma – Firenze – via Carcheri, 309 - località Vigliano

C.F. e P. IVA 05622930484 CCIAA FI n°561422

tel/fax +39 055 8727040 – [www.vigliano.com](http://www.vigliano.com) – [info@vigliano.com](mailto:info@vigliano.com)



## RossoVigliano

RossoVigliano è uscito la prima volta con la vendemmia 2000: nasce dall'idea di avere nella linea dei prodotti anche un vino meno strutturato, di grande bevibilità, fruttato, equilibrato e con una sua propria e riconoscibile personalità.

### Scheda Vigneto

Territorio:	Toscana – colline a sud ovest di Firenze
Località:	frazione Vigliano – San Martino alla Palma
Anno d'impianto dei vigneti:	1998 2002
Esposizione:	Ovest – Sud/Ovest
Terreno:	collinare, molto pendente, sassoso, ben drenato
Densità ceppi per ettaro:	4500
Allevamento:	cordone speronato
Produzione uva per pianta:	1,8/2 Kg.

### Scheda Tecnica

*Vendemmia 2004*

Denominazione:	IGT Toscana
Uve:	Sangiovese Grosso 85%, percentuali minori di Cabernet S. e Merlot
Vinificazione:	macerazione di 16 giorni a contatto con le bucce e con rimontaggi quotidiani fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata
Maturazione:	50% affinamento in solo acciaio per 8/10 mesi 25% 6 mesi in barrique 2°/3° passaggio 25% 6 mesi in tonneau 2° passaggio
Affinamento:	6 mesi di affinamento in bottiglia
Gradazione alcolica:	13%

### La degustazione

Fresco e vivo a partire dall'accattivante colore rubino, dotato di grande luminosità. Al naso bellissimi profumi di amarena, tabacco, terra, pepe nero, con una bocca fresca e coinvolgente, con tannini ben distribuiti ed una impeccabile coerenza con le sensazioni olfattive; poi un lungo finale dai ritorni fruttati.



Per noi Vigliano è una sfida continua, fatta di piccoli traguardi da raggiungere, per poi fissarne di nuovi.

Ecco perché proviamo a portare avanti altri progetti, in parallelo a quello del vino, dalla produzione di olio extravergine proveniente solo dai nostri ulivi alla produzione di energia da fonti rinnovabili, per esempio l'energia fotovoltaica che ci rende energeticamente autosufficienti, passando attraverso la lotta integrata.

### **Rispetto dell'ambiente**

Con 60 metri quadrati di superficie di pannelli fotovoltaici in silicio monocristallino esposti a sud sfruttiamo l'energia solare e produciamo elettricità a sufficienza per l'intera cantina con una capacità di produzione pari a 5 Kwp.

Si tratta di un piccolo, grande impegno verso l'ambiente che si completa con la lotta integrata finalizzata alla tutela e al rispetto del terreno e del territorio (Misura 6 Agroambientale – PSR Toscana).

Inoltre pratichiamo la produzione di compost vegetale attraverso l'utilizzo di tutti i residui delle potature e delle lavorazioni in campo e con il massimo impegno siamo orientati alla raccolta differenziata ed al riciclo e smaltimento dei materiali di consumo.

### **Olio Extravergine di oliva VIGLIANO**

Ci troviamo nella DOP – Denominazione di Origine Protetta - “Colline di Firenze”. Quasi 2000 piante, di qualità leccino e frantoio, la metà centenarie le altre di età compresa tra i 10 e i 25 anni. È questo il nostro uliveto di famiglia. Ci piace passeggiarci dentro e curarlo, esattamente come il vigneto. Le olive sono raccolte esclusivamente a mano, poi poste in piccole cassette areate da circa 15 chili ed infine molite al massimo entro 24 ore con un procedimento meccanico a freddo della più elevata qualità, in assenza di ossigeno. Ne deriva un olio extravergine dagli aromi di cardo, carciofo ed erba tagliata, perfetto abbinamento per la cucina toscana, ma senza mai essere eccessivamente potente o preponderante. Un olio che forse rispecchia il nostro approccio e la nostra voglia di rispettare tanto la natura quanto gli uomini, e di cercare sempre l'equilibrio nelle cose.



## **Profilo dell'azienda**

Inizio attività:	1990
Proprietà:	famiglia Marchionni
Conduzione:	Lorenzo e Paolo Marchionni
Responsabile Vigna e Cantina:	Lorenzo Marchionni
Responsabile Commerciale:	Paolo Marchionni
Agronomo-enologo:	Andrea Paoletti
Superficie vitata:	7 ettari
Numero delle viti:	29.500
Produzione bottiglie:	40000 bottiglie circa
Superficie Cantina:	250mq seminterrati 190 mq interrati
Superficie oliveta:	6.5 ha
Numero olivi:	1800
Produzione olio:	circa 20 quintali / anno

## **Contatto:**

Paolo Marchionni  
+39 3382469191  
paolo@vigliano.com