



## Rossovigliano - Bio

Produzent	Paolo e Lorenzo Marchionni
Land/Gebiet	Italien/Toscana
Appellation	Toscana Rosso IGT
Jahrgang	2016
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	10 Monate im Betontank ausgebaut
Alkoholvolumen	13.5%
Restzucker	1.1 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2023
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	11500 Flaschen
Preis CHF	17.00

Das kleine Weingut von Paolo und Lorenzo Marchionni befindet sich in Vigliano, einem Dorf 15 Kilometer südwestlich von Florenz. 1978 liess sich die Familie Marchionni in dieser malerischen Gegend nieder und begann mit dem Weinbau. Anfangs der 90er-Jahre übernahmen die Söhne Paolo und Lorenzo das Ruder und legten den eigentlichen Grundstein für die hohe Qualität ihrer Weine, indem sie sich für den biologischen Anbau entschieden. Dem ökologischen Gedanken entspricht denn auch die Philosophie von Paolo und Lorenzo: «Unsere Rebberge sind ein Ökosystem voller Leben, und was wir tun, ist die Erde und den natürlichen Lebenszyklus ganzjährig zu respektieren. So können wir die Eigenschaften der Reben verbessern und Trauben von höchster Qualität ernten.» Die Weine von Paolo und Lorenzo strotzen nur so vor Vitalität und Frische. Und sie reflektieren einen feinen, eleganten Regionalstil, der das warme Klima der Toscana widerspiegelt.

Im Hinterland nahe Florenz macht das Brüderpaar Paolo und Lorenzo Marchionni anspruchsvolle Weine ohne Kompromisse. Der Rossovigliano ist ihr Basiswein aus 100 Prozent Sangiovese. Im Betontank ausgebaut, ist er ein unkomplizierter, aber gepflegter Wein für alle Tage. Die makellose Frucht (Kirschen und Feige) überzeugt total und der

fast schon süß anmutende Schmelz macht ihn zum  
Schmeichler.