

Neuigkeiten aus dem Weinkeller

Tillia

Tillia ist unser erster im Barriquefass ausgebauter Weißwein. Die Lagerung im Holzfass, die fast ein Jahr dauerte, gibt dem Wein eine goldgelbe Farbe und eine lebhafte und ausbalancierte Säure.

Chianti Riserva D.O.C.G.

Unser Chianti Riserva DOCG wurde drei Jahre lang im Fass gelagert. Die längere Lagerung gibt dem Wein würzige und erdige Aromen, runde und geschmeidige Tannine im Gegensatz zu unserem jungen Chianti DOCG, der frischer und tanninstärker im Geschmack ist.



Unser Winzer Attilio arbeitet mit viel Freude und Leidenschaft in seinen Weinbergen.



Fattoria Aglioni • Via Gello 12 • 56028 San Miniato • Italien • Tel: +39 0571 408041 • Mail: info@aglioni.it www.aglioni.it •

Urlaub auf Aglioni

von März bis November • geeignet für Paare und Familien • in Gästezimmern, Wohnungen, Häusern oder mit dem Camper

Weinproben und Olivenölverkostungen

im Weinkeller, auf der Terrasse oder auf YouTube

Versand unserer Produkte

nach Deutschland zu Ihnen nach Hause zu günstigen Konditionen

Kurse & Events

Trüffel-Gourmet-Wochenenden, Kochkurse, Italienischkurse für Anfänger, Olivenöl- und Weinseminare

Kontaktieren Sie uns gerne auch auf Deutsch.

Telefon: +39 0571 408041

Mail: info@aglioni.it

 [Fattoria Aglioni](https://www.facebook.com/fattoriaaglioni)

 [fattoriaaglioni](https://www.instagram.com/fattoriaaglioni)

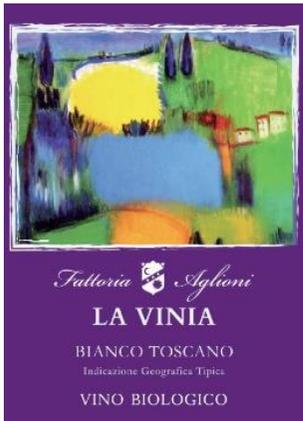
 [YouTube Fattoria Aglioni](https://www.youtube.com/fattoriaaglioni)



Weine



Weingut seit dem 17. Jahrhundert
traditionelle Herstellung
nachhaltige Produktion
Biosiegel seit 2007 
Familienbetrieb
typisch toskanische Rebsorten
geringer Sulfitanteil



La Vinia

Bezeichnung: I.G.T.
bianco toscano

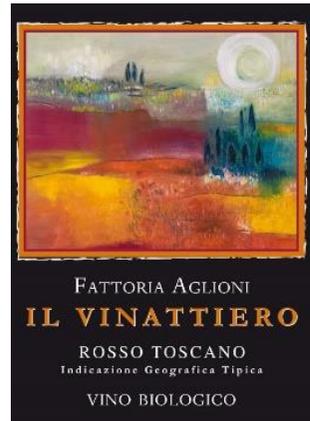
Rebsorte: Trebbiano,
Malvasia bianca,
Vermentino

**Anbaujahr des
Weinbergs:** 1975

Farbe: Lebhaftes Strohgelb

Bouquet: Blumige und helle Früchte im
Vordergrund

Geschmack: Lebhaftes Säure, spritzige lang-
haltende Mineralität



Il Vinattiero

Bezeichnung: I.G.T.
rosso toscano

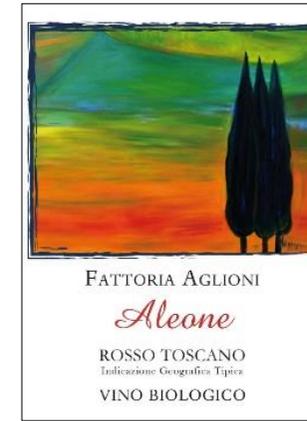
Rebsorte:
60% Sangiovese,
40% Merlot

**Anbaujahr des
Weinbergs:** 2002

Farbe: Granatrot

Bouquet: Intensive dunkle Beeren und dezente
Würznoten

Geschmack: Geschmeidige und klare Struktur,
samtige und ausgewogene Tannine



Aleone

Bezeichnung: I.G.T.
rosso toscano

Rebsorte:
100% Sangiovese

**Anbaujahr des
Weinbergs:** 2002

Farbe: Dunkelrot

Geschmack: Ausgewogene, tiefe, abgerundete
Struktur und weiche, geschmeidige Tannine

Bouquet: Elegante Waldbeeren, leichte
Holznoten, balsamische und filigrane
Vanillenoten



La Rosa di Aglioni

Bezeichnung: I.G.T.
Rosato Toscano

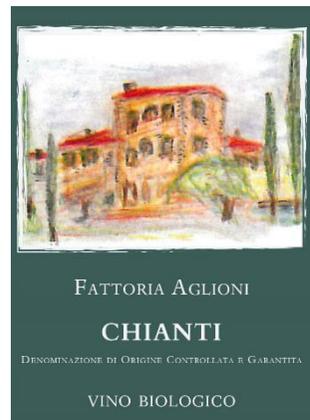
Rebsorte:
100% Sangiovese

**Anbaujahr des
Weinbergs:** 2002

Farbe: Strahlendes Kupferrot

Bouquet: Rote Früchte und frischer Rosenduft
mit leichten Würznoten

Geschmack: Harmonisch, facettenreich und
süffig



Chianti D.O.C.G

Bezeichnung:
D.O.C.G.

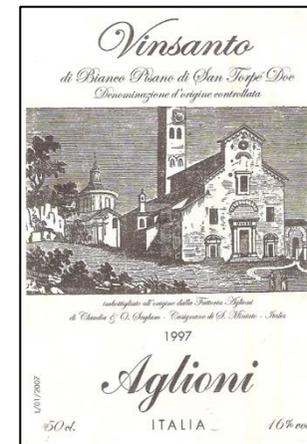
Rebsorte:
75% Sangiovese,
Malvasia nera,
Colorino, Trebbiano

**Anbaujahr des
Weinbergs:** 1975

Farbe: Rubinrot

Bouquet: Reife Beeren und mediterrane
Gewürze

Geschmack: Kräftig und komplex, balancierte
und seidige Tanninstrukturen



Vinsanto

Bezeichnung: Bianco
Pisano di San Torpé

Rebsorte: Malvasia
bianca, Trebbiano

**Anbaujahr des
Weinbergs:** 1975

Farbe: Bernstein

Bouquet: Harmonische Aromen, Honig- und
Rosinennuancen

Geschmack: Weich und vollmundig, elegante
Süße von einer angenehmen Säure unterstützt