

Das sind wir



Flavio, Claudia, Attilio, Omero & Ottavio (v.l.n.r.)

Vor über 35 Jahren sind Claudia und Omero aus Deutschland in die Toskana übersiedelt. Dort bauten sie nach und nach Fattoria Aglioni zum Feriendomizil um.

Heute führen ihre drei erwachsenen Söhne den Familienbetrieb.

Unser familiengeführtes Weingut liegt malerisch auf einem Hügel im Herzen der Toskana zentral gelegen zwischen Pisa und Florenz.

Die junge Generation



Flavio, Attilio und Ottavio (v.l.n.r.)



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

 fattoriaaglioni

 Fattoria Aglioni



Unvergessliche Ferien in der Toskana



Weingut mit biologischem Anbau



Biologische Landwirtschaft

Fattoria Aglioni ist ein biologisch zertifiziertes landwirtschaftliches Familienunternehmen.

Mittlerweile bewirtschaften wir das Land in der zweiten Generation und erzeugen verschiedene Weine, Olivenöl, Grappa, Honig, Gemüse und Obst in unserem eigenen Gemüsegarten.



bioagricert

biologische Herstellung von Wein und Olivenöl

Unsere biologischen Produkte

Weine, Vinsanto, Grappa

Wir produzieren sieben biologisch zertifizierte Weine aus typischen toskanischen Rebsorten:

Weißweine: La Vinia, Tillia (Barrique)

Roséwein: La Rosa di Aglioni

Rotweine: Chianti DOCG, Il Vinattiero, Aleone (Barrique), Chianti riserva

Vinsanto: Dessertwein

Grappa: Trüffel, Chianti, Riserva



Olivenöl extravergine

Die sonnigen Hügel der Toskana bieten optimale Bedingungen für die Reifung unserer Oliven, welche im November durch Kaltpressung zum nativen Olivenöl extravergine verarbeitet werden.



Honig, Gemüse und Obst

Außerdem beherbergen wir 20 Bienenvölker auf unserem Land und produzieren unser eigenes Gemüse und Obst.



Urlaub im Agriturismo



*Gästezimmer · Ferienhäuser · Pool ·
Abendessen auf der Terrasse*

Romantisch gelegen zwischen Weinbergen und Olivenhainen befindet sich unser großzügiges Anwesen.

Verbringen Sie Ihren Urlaub in geschmackvoll rustikal eingerichteten Doppelzimmern, Ferienwohnung oder -Häusern oder im Camper.

Entspannen Sie an unserem großzügigen Pool und lassen Sie sich von Claudia und Flavio mit einem leckeren 4-Gänge-Menü am Abend verwöhnen.

Nehmen Sie an informativen Weinproben und Olivenölkostungen teil und spazieren Sie gemeinsam mit uns durch unseren schönen Olivenhaine und Weinberge.



*Frühstücksbuffet am Morgen
toskanisches 4-Gänge-Menü am Abend*

Unsere Küche



Claudia und Flavio servieren täglich frisch zubereitete mediterrane Speisen nach toskanischem Rezept. Sie verwenden unser selbstangebautes Gemüse und Obst und natürlich unser natives Olivenöl extravergine.

