



VALIANO

CHIANTI CLASSICO

Immersa nel cuore del Chianti Classico, nel comune di Castelnuovo Berardenga, Fattoria di Valiano si estende su una superficie totale di 230 ettari, di cui 75 a vigneto.

La tenuta deve il suo nome ad un antico condottiero romano, che ricevette queste terre come ricompensa per le sue virtù belliche. A millenni di distanza, Valiano continua ad avere il suo condottiero: la quinta generazione della famiglia Piccini. I vigneti, tutti a conduzione biologica, sono costantemente ispezionati dall'occhio vigile di Pasquale Presutto, l'enologo di casa Valiano, che cura ogni ettaro di terra con scrupolo e metodo. Sotto questa bandiera, Pasquale sta guidando una piccola rivoluzione nella tenuta, col tentativo di monitorare con cura le vigne. La sua filosofia sposa quella della famiglia Piccini: garantire la salute dell'ambiente circostante per produrre vini di classe. È un lavoro paziente, in continuo dialogo tra l'introduzione di tecniche innovative e il rispetto per i ritmi della natura.

L'indiscusso re di Valiano è ovviamente il Chianti Classico. Tuttavia, la tenuta è fiera di presentare tre vini molto speciali: Pècchero, un inno al Cabernet Franc; Donna di Valiano, delicato blend a base Chardonnay e Vino in Musica, nato dall'incontro tra l'amore per il vino di Pierangiolo Piccini e l'estro artistico di Giuseppe Chiari.

VALIANO

PÈCCHERO

Toscana

IGT

“Un grande vino merita un grande bicchiere” ripeteva spesso Pierangiolo Piccini coccolando con lo sguardo suo nipote Michelangelo. Le parole del nonno si impressero nel cuore del ragazzo, guidando i suoi passi. Anni dopo, il giovane Michelangelo intraprende un lungo cammino enologico che lo conduce, con tecnica e tenacia, alla creazione di Pècchero, una poesia d'amore dedicata al Cabernet Franc che ricalca l'animo esuberante del suo creatore. Ma soprattutto, l'opera prima di Michelangelo è una commossa dedica alle parole del nonno: Pècchero, infatti, nell'italiano dei secoli passati, indicava un bicchiere di grandi dimensioni. Superbo compendio di estro e di istinto, questo vino custodisce un vero e proprio affresco di famiglia.

AREA DI PRODUZIONE

Nel dedalo delle dolci colline toscane si apre Vagliagli, un piccolo gioiello incastonato nelle terre di Castelnuovo Berardenga. Qui la mano della natura ha plasmato un terroir unico che invoca la vite e il suo frutto, tracciando le fondamenta per le due vigne di Pècchero. Il primo vigneto sorge ad un'altitudine di 360 m s.l.m. su una trama di argilliti grigio-brune e calcilutiti, arricchiti dalla presenza di scheletro. Il secondo appezzamento si estende nei pressi della cantina, a circa 300 m s.l.m., e ospita viti vecchie di 35 anni, che riposano su un terreno ricco di sedimenti marini e caratterizzato da una tessitura sabbiosa e da una buona percentuale di scheletro. Entrambi i vigneti godono di un'ottima esposizione est sud-est e delle gentili brezze offerte dal clima continentale. Le precipitazioni garantiscono un costante approvvigionamento idrico, con 700/800 millimetri di pioggia registrati durante l'intero arco dell'anno.

AFFINAMENTO

Il vino affronta un lungo periodo di affinamento di 18 mesi, suddivisi in 12 mesi in barrique di primo passaggio e 6 mesi in barrique di secondo e terzo passaggio. Completato l'invecchiamento in legno, il vino riposa 18 mesi in bottiglia, prima di essere immesso sul mercato.

NOTE DEGUSTATIVE

Col suo intenso color porpora, Pècchero dipinge un affresco di pura bellezza nell'alternanza di tocchi floreali e note fruttate. I sentori di more, prugna, cioccolato, china, pepe nero, bergamotto e bacche di ginepro illuminano la scena, nell'intarsio aromatico di alloro, salvia e talco. Le sottili sfumature di vaniglia e tostatura impreziosiscono il corredo aromatico, sfarzoso eppure equilibrato. Il palato orchestra una soave armonia sui binari vellutati del tannino, che donano caparbietà e struttura. I rintocchi sapidi accompagnano verso un finale persistente, descrivendo un sorso nobile e emozionante.

UVAGGIO

Cabernet Franc

ABBINAMENTI

Perfetto per carni rosse, selvaggina e formaggi.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L

M. Delongato Piccini



VALIANO

SAN LAZZARO

Chianti Classico - Gran Selezione

DOCG

Sublime sintesi tra il Sangiovese e il suo cru di provenienza, San Lazzaro celebra lo sposalizio tra il vino e il suo territorio d'origine. L'omonimo cru si erge a 360 m s.l.m., beneficiando di un'esposizione sud-ovest. Le vigne, piantate nel 2006, poggiano su un terreno argilloso, con presenza di scheletro.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

100% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere francese

NOTE DEGUSTATIVE

Sprigiona un superbo color rosso rubino, ammantato di preziose sfumature porpora. Il suo prelibato bouquet fruttato regala sontuosi aromi di amarena, lampone e vaniglia, distesi su di una soffice trama tannica che dona al vino un'incantevole persistenza, insaporita da una piacevole nota sapida.

ABBINAMENTI

Rende indimenticabili pietanze speziate, stufati saporiti, filetto al pepe verde, pancetta di vitello arrosto, tartufi e formaggi stagionati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



VALIANO

VINO IN MUSICA

Toscana

IGT

Vino in Musica racconta l'immensa passione per l'arte di Pierangiolo Piccini, messa in risalto dalla collaborazione col pittore Giuseppe Chiari, le cui composizioni impreziosiscono l'etichetta. Nato dalla fusione di due arti, Vino in Musica è una vera e propria "opera" che incanta e ammalia i sensi.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

50% Sangiovese, 50% Cabernet Sauvignon

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol

AFFINAMENTO

18 mesi in barrique di rovere francese da 225 L.

NOTE DEGUSTATIVE

Vino di colore viola intenso. Gli aromi di frutta a bacca scura e matura saltano dal bicchiere e si mescolano con note floreali e speziate. Il palato intona un concerto di fragole, prugna, ciliegia nera e sentori di cioccolato, delineati da tannini morbidi. Il sorso si scioglie in un finale persistente, lasciando intuire un grande potenziale di invecchiamento.

ABBINAMENTI

Perfetto per carni rosse, selvaggina e formaggi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



VALIANO



6.38

Chianti Classico - Gran Selezione

DOCG

Il vino prende il nome dall'estensione della sua vigna d'origine, rimarcando lo stretto legame che lega ogni bottiglia della tenuta al suo territorio. Il nostro team si impegna costantemente per produrre vini eleganti che rispecchino la verace anima toscana e la tipicità di ogni singolo vigneto.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

90% Sangiovese, 7% Cabernet Sauvignon, 3% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

14% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in botti di rovere francese (10-20 hl) per il Sangiovese, 18 mesi in barriques per il Cabernet e Merlot, 6 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Finissimo color porpora. Il pregiato bouquet svela le sue note di spezie piccanti, frutti di bosco scuri, scorza di zenzero e arancio. La densa trama tannica si unisce alla notevole freschezza per donare un sorso dolce e speziato. Pepe nero e cacao amaro del Madagascar accompagnano il prospero finale. Vino da abbinamenti importanti, destinato a conservare anche a distanza di lustri la godibilità della sua freschezza e del suo frutto.

ABBINAMENTI

Compagno ideale per saporiti secondi piatti di terra: capretto al forno, punta di petto alla fiorentina e grigliate miste.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



VALIANO



POGGIO TEO

Chianti Classico Riserva

DOCG

Immerso tra le colline di Valiano, il cru Poggio Teo svetta con le sue vecchie vigne colme di succoso Sangiovese. Da questa esclusiva selezione nasce un piccolo capolavoro: il Poggio Teo Chianti Classico Riserva. Le sue viti affondano le radici nella parte apicale del poggio, caratterizzato da una tessitura sabbiosa, con buona presenza di pietre arenarie.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

100% Sangiovese

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% Vol.

AFFINAMENTO

18 mesi in grandi botti di rovere francese, seguiti da 12 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Rosso rubino, velato da riverberi purpurei. La delicata trama di ciliegie rosse e more di rovo si intreccia con le erbe aromatiche. Freschezza e pienezza delineano il sorso, mentre il tratto della vigna vecchia emerge nella vena minerale e sapida, esaltata da tocchi fumé che scandiscono la dolcezza e la rotondità del frutto. I tannini sorreggono la vigoria del vino, assicurando intriganti evoluzioni in futuro.

ABBINAMENTI

Perfetto con cacciagione, arrostiti, scaloppine ai funghi e formaggi a lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



VALIANO

POGGIO TEO

Chianti Classico

DOCG

Le note di Poggio Teo Chianti Classico sanciscono la supremazia della vigna e del suo cru nell'esaltare le autentiche caratteristiche di un vino. I suoi vigneti d'origine corrono lungo tre versanti del poggio di cui porta il nome, con esposizione sud, est e nord.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

90% Sangiovese, 10% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi in barrique, 9 mesi in botti di rovere di Slavonia, 3 mesi in bottiglia.

NOTE DEGUSTATIVE

Il suo intenso rosso rubino preannuncia il sottile bouquet di lavanda e muschio bianco, riscaldato dalle reminiscenze di ciliegia rossa, fiori di agapanto e pepe. Le sue generose geometrie solleticano il palato, tra opulenza e freschezza. La deliziosa rotondità è presto raggiunta dal riverbero sapido e ferroso della vigna d'origine, intessuto in una soffice trama tannica.

ABBINAMENTI

Ideale con pappardelle alla lepre e tagliatelle al ragù. Eccellente anche con i secondi della tradizione toscana: bollito misto, trippa alla fiorentina e tagliata al rosmarino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L - 1,5 L



VALIANO

Chianti Classico

DOCG

I vini di Valiano evocano la commovente bellezza della Toscana, celebrando le sue terre antiche e il suo fascino immortale, sospeso tra un sorriso e un calice di Chianti Classico.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

95% Sangiovese, 5% Merlot

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% Vol.

AFFINAMENTO

3 mesi in botte.

NOTE DEGUSTATIVE

Avvolgente aroma di viola e frutti di bosco. Il sorso è pieno e bilanciato, sorretto da una superba struttura. La vellutata trama tannica accompagna verso un morbido finale di note fruttate.

ABBINAMENTI

Si sposa alla perfezione coi classici antipasti toscani, come taglieri di salumi e crostini di milza, e con gustosi primi della tradizione, tra cui le pappardelle al ragù di cinghiale.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C

FORMATI

0,75 L



VALIANO

DONNA DI VALIANO

Chardonnay Toscana

IGT

Donna di Valiano è un delicato omaggio al lato femminile della famiglia Piccini, che celebra il ruolo cruciale delle donne nella nostra storia. È un vino che parla al femminile, dedicato a tutte le donne del mondo.

AREA DI PRODUZIONE

Castelnuovo Berardenga

UVAGGIO

90% Chardonnay, 10% Sauvignon Blanc

GRADAZIONE ALCOLICA

13% Vol

NOTE DEGUSTATIVE

Lussureggianti aromi di pesca ed ananas si fondono ai sentori di vaniglia e burro. L'esordio al palato lascia apprezzare un'ottima struttura, rotonda ed elegante. Il finale scivola avvolgente come una carezza.

ABBINAMENTI

Esalta la cucina di mare, tra cui risotto con crema agli scampi, risotto limone e gamberi e calamari alla griglia. Sorprendente con i ravioli di gamberi al vapore.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12°C

FORMATI

0,75 L



WINECRITIC
94
PTS

JAMES SUCKLING
92
PTS

WINE ENTHUSIAST
91
PTS

