



Gianni Lo Franco
feiert mit seinen
Freunden und Gästen
35-jähriges Jubiläum



DIE KUNST DES GENUSSES

Als sich Piero Lo Franco in den 1970er Jahren in einen brachliegenden Landstrich im Herzen der Toskana verliebte, legte er dort den Grundstein für ein außergewöhnliches Weingut: die Fattoria La Vialla. Heute ist das hochdotierte Weingut ein Ort der Begegnung, der ein einmaliges Lebensgefühl ausstrahlt.

Piero Lo Francos Traum ist wahr geworden. Auf der Fattoria La Vialla bestimmt heute eine einzigartige Symbiose zwischen Pflanzen, Tieren und Menschen den Alltag. La Vialla ist ein familiengeführter Landwirtschafts- und Agriturismobetrieb in der südöst-



Ulrike Höfken verleiht den Brüdern Bandino, Gianni und Antonio Lo Franco die Auszeichnungen



lichen Toskana nahe der Stadt Arezzo. Alle Familienmitglieder arbeiten hier Hand in Hand – die Eltern wie die Kinder. Die Familie versteht sich als Hüter und Behüter der in den Hügeln gelegenen Landgüter. Die einzelnen Bauernhäuser wurden liebevoll restauriert und die gewissenhafte und substanzerhaltende Arbeit, die im Jahr 1978 begann, ist

Prämierte Weine MUNDUS VINI Biofach 2014

Goldmedaille

2010 Casa Conforto Chianti Riserva DOCG
2011 Casa Conforto Chianti Superiore DOCG
2010 Casal Duro IGT Toscana
2012 Torbolone IGT Toscana
2010 Barriccato IGT Toscana

Silbermedaille

2012 Torbolino IGT Toscana Weiß
2008 Occhio di Pernice Voin Santo DOC
2009 Vin Santo DOC

auch heute noch immer im Gang. Aus Respekt vor der Natur werden die Weinberge nach biologisch-biodynamischen Gesichtspunkten bewirtschaftet.

La Violla ist eine spezielle Fattoria, die schwer in Worte zu fassen ist: Nur wer sie kennenlernt, nimmt die besondere Atmosphäre wahr. Ein Besuch beginnt mit den Duftnoten, durch die man gefangengenommen wird, sobald man am Ende der Zypressenallee ankommt. Auf der kleinen Piazzetta vermischt sich dann der Wohlgeruch von Mehl, Brot und Gebäck mit demjenigen von leckeren Soßen aus Tomaten und Basilikum, mit den berauschenden weinigen Aromen, die dem Weinkeller entströmen und dem Duft der üppigen Natur, in welche die Fattoria eingebettet ist.

Aber es sind vor allem die Menschen von La Violla – liebevoll „Viallini“ genannt –, die den Besucher mit einem Lächeln auf den Lippen vom ersten Moment an faszinieren. Der

Familie Lo Franco ist es gemeinsam mit den „Viallini“ gelungen, ein komplexes Gefüge wiederzubeleben, in dem die verschiedenen Früchte der Erde – von den Trauben, über das Gemüse, das Getreide und die Oliven bis hin zur Schafsmilch, den Hühnereiern und dem Bienenhonig – frisch geerntet in den eigenen Arbeitsräumen verarbeitet werden können. Die Mitarbeiter sind sich der Wichtigkeit bewusst und machen ihre Arbeit so, als ob La Violla ihnen selbst gehörte. Auch die Gäste, die ihren Urlaub in den Landhäusern verbringen, nehmen ebenfalls aktiv am Geschehen teil. La Violla ist ein kleines und gleichermaßen großes Meisterwerk in der Toskana!

FATTORIA LA VIALLA DI GIANNI, ANTONIO E BANDINO LO FRANCO SAS

Via di Meliciano, 26
I-52029 Castiglion Fibocchi (AR)
Tel. +39 0575 477720
www.laviolla.it (auch auf Deutsch)
E-Mail: fattoria@laviolla.it

The Art of Good Taste

In the '70's, when Piero Lo Franco fell in love with an uncultivated area of land in the heart of Tuscany, he put down the foundations for a particular farmstead: Fattoria La Vialla. Today the fruitful Winery is a meeting place that radiates a unique feeling of life.

Piero Lo Franco's dream has become reality. The daily life of Fattoria La Vialla is today characterized by a unique synergy between plants, animals and human nature. La Vialla is a family run concern comprising Agricultural Farming and Farm House Holiday accommodation, where the father, the mother and the sons all work together, and is situated in south-east Tuscany, not far from Arezzo. The Family sees itself as Guardian of the hillside Estate and renovated farm houses, which have undergone meticulous preservation since the onset in 1978 and which is still ongoing. Cultivation of the vines is done using organic and biodynamic methods, thus respecting nature.

This is a special Farmstead – difficult to describe in words – and only in setting foot on the place, can one immediately get a sense of the unique surroundings. As you enter La Fattoria to start your visit, the perfume of the cypress trees greets you at the top of the driveway. In the Piazzetta (small square) one perceives a mélange of fragrances from flour, bread, biscuits, coupled with the delicious smell of the tomato and basil sauce and heady, winery hints emanating from the wine cellar as well as the flourishing fragrances appertaining to La Fattoria's natural setting.

But, above all, it is the people of La Vialla, known as 'I Viallini', with their true and smiling nature, that charm you from the onset. The Lo Franco family and 'I Viallini' have been successful in the difficult task of bringing back to life and making work a complex reality in which a variety of crops are grown - from grapes to vegetables, from wheat to olives - and the production of sheep's milk to chickens' eggs and honey, which are all processed in La Vialla's designated work places, as soon as they have been harvested, milked or collected. The Vialla Team feel strongly about this reality to the point that they treat the Company as if it were their own! Even the guests who spend their holidays in the farm houses take an active part in the daily activities.

A small, but at the same time, great treasure in Tuscany!

Fattoria La Vialla di Gianni, Antonio and Bandino Lo Franco

Via di Meliciano 26

I – 52029 Castiglione Fibocchi (AR)

Tel: 0039-0575-477720

www.lavialla.it (also in English/Dutch)

Email: fattoria@lavialla.it

Captions:

Gianni Lo Franco celebrates the 35th Anniversary, with friends and guests.

Ulricke Hoefken, German Regional Minister, gives the prizes to the brothers, Bandino, Gianni and Antonio Lo Franco.

Wine Awards**Mundus Vini Biofach 2014****Gold Medal**

Casa Conforto Chianti Riserva DOCG 2010

Casa Conforto Chianti Superiore DOCG 2010

Casal Duro IGT Toscana 2010

Torbolone IGT Toscana 2012

Barricato IGT Toscana 2010

Silver Medal

Torbolino IGT Toscana 2012

Occhio di Pernice Vin Santo DOC 2008

Vin Santo DOC 2009