

# Chateau Valsania Vini Italia



VALSANIA FRANCO S.S. AGRICOLA  
Via Alba, 83 - 10040 Pralormo (TO) ITALIA  
e-mail: [valsaniavini@valsaniavini.com](mailto:valsaniavini@valsaniavini.com)



**VALSANIA**

# NASZA HISTORIA

- 1930 Valsania Giovanni (dziadek) zasadził pierwsze winnice ze szczepami: BARBERA i NEBBIOLO na wzgórzach Montà - Langhe
- 1950 Valsania Antonio (ojciec) rozpoczął publiczną sprzedaż hurtowego wina.
- 1980 Syn, Valsania Franco powiększył winnice i wprowadził nowe odmiany winogron; Nebbiolo, Dolcetto, Arneis i Favorita z Langhe w Montà, Barbera, Moscato z Asti w Castiglione d'Asti.
- 2000 W piwnicy wprowadzono nowe technologie:  
Fermentacja w kontrolowanej temperaturze  
Butelkowanie ze sterylną mikrofiltracją.
- 2010 Franco i jego żona, Jagiełło Marzena Iwona, weszli na rynek francuski.
- 2018 Marzena Iwona otworzyła drzwi polskiego rynku.





**VALSANIA**

# TROCHĘ O NASZYM ŚRODOWISKU

Nasza posiadłość i pierwsze winnice znajdują się pomiędzy orzechami laskowymi Piemontu i winnicami na początku regionu winiarskiego Langhe.

Krajobrazy winiarskie Langhe-Roero i Monferrato są wpisane na listę światowego dziedzictwa UNESCO od 22 czerwca 2014 r.

<https://whc.unesco.org/en/list/1390/>

Z przyjemnością powitamy Was tutaj na wycieczce i degustacji win.

Chcielibyśmy również zasugerować wizytę w niesamowitych pobliskich miejscach, do których można dojechać samochodem w mniej niż 2 godziny, takich jak nadmorskie plaże Ligurii, góry Zimowych Igrzysk Olimpijskich oraz miasta: Alba, Barolo, Torino, Mediolan i kilka modnych wiosek Fashion Outlets.





# MY DZISIAJ

Rok po roku uczymy się i staramy się doskonalać. Dla nas perfekcja to stale ewoluujący się cel.

Udoskonaliliśmy naszą produkcję aby sprostać życzeniom naszych klientów. Nasze innowacje mają zawsze jedno i jedyne ograniczenie: zachowanie naturalnej i organicznej kultury naszego dziadka

My, dzisiaj CHATEAU VALSANIA VINI ITALIA, produkujemy wina z pełnym poszanowaniem natury, dzięki wytrwałości i kompetencjom winiarza i producenta FRANCO z wielką pomocą jego żony MARZENY IWONY JAGIEŁŁO - sommelier.





**VALSANIA**

# NASZE KREACJE

Nasza praca nad produkcją wina zaczyna się od winnicy w ekologiczny sposób „GREEN”.  
Podtrzymujemy tradycję w procesie produkcji wina, korzystając z innowacyjnych technologii,  
które pomagają nam zachować równowagę z naturą i czasem produkcji wina:  
tłoczenie świeżo zebranych winogron,  
fermentacja w kontrolowanej temperaturze,  
zastosowanie nowoczesnych technologii w procesie fermentacji,  
stabilizacja na zimno,  
sterylna butelkowanie z mikrofiltracją,  
pozwala nam na produkcję win doskonałej jakości.





# BAROLO DOCG



100% szczep Nebbiolo z minimum trzema latami leżakowania w beczkach drewnianych, a następnie rafinowane w butelce.

Wino szlachetne o doskonałej jakości.

Ma rubinowoczerwony kolor z refleksami granatu brylantowego.

BUKIET: intensywny i trwały aromat z nutami fiołka, ewoluuje się z czasem dochodząc do aromatu goździka z cynamonem i goyczką.

SMAK: wytrawny i harmonijny smak, właściwie taniiczny, pełny, surowy ale aksamitny.

Wino, które pasuje do głównych dań ze szlachetnego mięsa i dziczyzny.

Idealny również na eleganckie wieczory z aperitywem i nawet z czarną czekoladą.

Wino również dla kolekcjonerów, ponieważ najlepsze roczniki mogą osiągnąć 100 lat.

Podawać w temperaturze 18 ° -20 ° C, otwierając butelkę na godzinę przed dekantacją w karafie.

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.



# NEBBIOLO DOC



Szczep 100% Nebbiolo, taniący ale delikatny.

Rubinowy kolor z pomarańczowymi refleksami.

Zapach drzew owocowych z wyróżniającymi się nutami wiśni a także przypomina kwiaty polne.

Smak przypomina sok winogronowy o smaku lukrecji i przypraw z młodym, ale wyrafinowanym taninem.

Idealny do aperitywu lub potraw towarzyszących z pieczonym mięsem i dojrzalym serem.

Podawać w temperaturze 18 ° -20 ° C.

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.



# BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG



100 % winogron Barbera.

Przechodzi proces przerzedzenia kiści winogron w celu uzyskania wyższej jakości.

Dojrzewa minimum 18 miesięcy w dębowych beczkach, co nadaje mu intensywny fioletowo-czerwony kolor z tendencją do granatu.

Odurzający, eteryczny, winny zapach z nutami suszonych owoców i dżemu oraz lekkimi nutami balsamicznymi.

Winny bukiet, przyjemnie owocowy, lekko beczkowy "boisé".

Przyjemny dodatek do duszonego czerwonego mięsa, mięs z grilla, dziczyzny, przystawek, wędlin, serów smakowych.

Podawać w temperaturze 18 ° -20 ° C

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.





# BARBERA D'ASTI DOCG



100% szczep Barbera.  
Czerwone wino, wytrawne.

Jasny, aksamitny purpurowy kolor.  
Intensywny aromat, który uwalnia nuty jeżyny, maliny, śliwki i dojrzałej wiśni.  
Suchy smak, z drzewnym posmakiem wiśniowym, można poczuć dobre tanino o zrównoważonej kwasowości.

Barbera D'Asti, jest to wino odpowiednie do makaronu z sosem mięsnym, grillowanymi daniami mięsnymi lub z sosem, z grillowanymi kiełbaskami.

Temperatura do serwowania: 16-18° C

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina



# LANGHE DOLCETTO DOC



100% szczep Dolcetto

Wbrew nazwie nie jest słodkim, ale świeżym, półwytrawnym czerwonym winem, miękkim na podniebieniu z przyjemnym lekkim, drzewnym posmakiem, o niskiej kwasowości.

Pachnący, intensywny zapach czerwonych owoców, lukrecji i migdałów, z lekką nutą pieprzu.

Czerwone wino, pełne świeżości i aromatu smakowo-zapachowego, które sprawiają, że łatwo i przyjemnie jest pić jako aperitif z wędlinami i lekkimi serami, z pomidorami i sałatkami oraz wszystkimi przekąskami.

Do drugich lekkich dań oraz można również połączyć z daniami rybnymi w sosie.

Podawać w temperaturze 16°C, latem nawet lekko schłodzone 12°C.

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.



# LANGHE ARNEIS DOC

100% szczep Arneis.

Wino białe, winno-półwytrawne, lekko owocowe.

Kolor żółto-słomkowy z delikatnymi refleksami zielonymi i bursztynowymi.

Zapach intensywny, który przypomina kwiaty i owoce egzotyczne w końcówce zielone jabłko.

W smaku winne i delikatne, ze świeżymi i eleganтными nutami wyśmienitej równowagi słodko-kwaśnej owoców cytrusowych.

Dzięki swojemu smaku, świeżemu i aromatycznemu idealne jako aperitif z rybami, wedlinami i serem. Wspaniale do wszystkich dań z ryżem, rybami i białym mięsem lub z wieprzowiną.

Temperatura do serwowania: 10-11°C

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina





# PROSECCO DOC



Szczep do produkcji Prosecco ma na imię GLERA, którego winogrona muszą stanowić co najmniej 85% całości.

Prosecco jest spumantem białym, aromatyczny, owocowy, pełne bąbelków, idealne na imprezy. Wyprodukowany w regionie Treviso, podregion o nazwie Valdobbiadene uważany za obszar zdolny do dostarczania najlepszych winogron do produkcji tego spumanta.

Kolor słomkowo-żółty o delikatnym zapachu i smaku brzoskwini z nutą waniliowych laseczek. Jego smak, półwytrawny, nieco delikatniejszy niż tradycyjny szampan. Spumant, pełen bąbelków na podniebieniu, spożywany jako młody i świeży.

Jako aperitif sam lub zmieszany z APEROL czy z innymi likierami owocowymi. Prosecco Extra Dry sprzyja do dań nutami smaku owoców cytrusowych, zup warzywnych, dań z ryżu i ryb, dań głównych z białego mięsa, pieczeni i smaku świeżych serów.

Temperatura serwowania 8-10°C



# PROSECCO SUPERIORE VALDOBBIADENE DOCG



Szczep Glera minimum 85%.

Biały Spumant, "SZAMPAN" wytrawny. Idealny do zastąpienia szampana w każdej okazji.

Spumant, pełen delikatnych bąbelków dla podniebienia. Wykonany z wyselekcjonowanych winogron ze wzgórz Valdobbiadene, miejsca, które nadaje chrupkości winogronom, kwasowości i świeżości.

Prosecco Superiore Valdobbiadene harmonizuje z finezją, zdecydowaniem i elegancją

W kolorze słomy o lekko zielonkawych refleksach, z delikatną perlą.

Nos odkrywa intensywny bukiet polnych kwiatów, z którego się wyczuwa nuty zielonego jabłka i gruszki.

Na podniebieniu jest wytrawny, świeży i zrównoważony z bąbelkami o wielkiej delikatności.

Doskonały jako aperitif, dobrze komponuje się z delikatnymi preparatami opartymi na rybach. Idealne z ostrygami i przystawkami z owoców morza.

Ochrona: zalecamy miejsca o słabym świetle, w temperaturze od 11 do 18 stopni.

Temperatura serwowania: zalecane 9 stopni.



# MOSCATO D'ASTI DOCG

100% szczep Moscato.

Kolor słomkowy żółty z mniej lub bardziej intensywnymi refleksami.

Nisko alkoholowy tylko 5° procent alkoholu.

Słodki i wyraźny kwiatowy zapach.

Naturalny słodki, żywy smak winny (bez dodania cukru), charakterystyczny dla winogron MOSCATO.

Idealny do: aperitywy, przystawki z foie grass, deserty

Podawać w temperaturze 6° - 8° C

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.





## WINO ROSE' «ME TESOR»



Mieszanka dwóch piemonckich szczepów;

Arneis i Nebbiolo, dały początek wina pełnego harmonii zapachowej i delikatności w smaku.

Metoda maceracji i fermentacji prowansalska zwana "SAIGNE'E», wymowa francuska: "senie"

Wino różowe o lekkim smaku.

Kolor: blad różowe ze złotymi refleksami.

Bukiet: intensywny, owocowo-kwiatowy

Smak: półwytrawny, owoce brzoskwini, czereśni i wiśni

Idealne na aperitify, delikatne przekąski, ale również podczas całego posiłku.

Dzięki swojej miękkości i niskiej kwasowości doskonale komponują się ze wszystkimi potrawami opartymi na pomidorach, rybach i białym mięsie oraz główne dania na bazie skorupiaków i śmietany. Idealny również do pizzy. Po posiłku dobre z ciastami i owocami

Temperatura serwowania: 10/12 ° C, nie za zimna, aby uniknąć utraty aromatów.

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.



# WINO MUSUJĄCE CZERWONE "BRICHET"



Częściowo sfermentowany moszcz - szczep BRACHETTO

"Lambrusco" z Piemontu o kolorze intensywnym różowym lub jasno czerwonym, błyszczącym, posiada delikatny mus.

Nisko alkoholowe, tylko 5°/6° procent alkoholu.

Bujny i harmonijny aromat pachnący intensywnie czerwonymi owocami.

Półśłodki, delikatny smak z orzeźwiającym aromatycznym wykończeniem.

Idealny jako przystawka lub do pizzy, makaronu, mięs z grilla, a także do deseru, dobrze pasuje do suszonych owoców. Można je połączyć z ciemną czekoladą.

Temperatura do serwowania: 6-8° C

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.





# WINO BIAŁE "SIENRA"

Mieszanka szczepów: 70% szczep Arneis, 20% szczep Favorita, 10% szczep Chardonnay.  
Białe wino, półwytrawne, o lekko drzewnym smaku.

Kolor intensywnie słomkowo żółty z zielonkawymi refleksami.

Bukiet przypomina zapach egzotycznych owoców, dojrzałej gruszki, kwiatów głogu i miodu akacjowego.

W ustach jest przyjemnie otulający, miękki z równowagą między kwasowością a krzepką strukturą, co nadaje świeżości i drzewnego posmaku.

Serwowane bardzo chłodne to świetny aperitif.

Przy stole idealnie nadaje się do przystawek na bazie ryb, lekkich pierwszych dań, risotto i makaronów ale też i drugich z rybami.

Temperatura do serwowania: 10-11°C

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina





# WINO BIAŁE MUSUJĄCE “SPARKLING”

Mieszanka szczepów z okręgu ASTI.

Białe wino, “mosso”-musujące, półwytrawne.

Wino posiada jasny, słomkowo-żółty kolor.

Wyczuwalne aromaty dojrzałych cytryn i zielonych jabłek z nutami brzoskwini.

W smaku świeże, kremowe o delikatnych bąbelkach.

Idealne do picia jako aperitif. Dobrze sprawdzi się w towarzystwie typowo włoskich przystawek.

Doskonałe z owocami morza, homarami, langustynkami, krabami.

Świetne do potraw kuchni azjatyckiej zwłaszcza japońskiej.

Do potraw kuchni polskiej najlepiej podawać z rybami w zalwie, pasztetu, indyka i kurczaka. Warto spróbować również do pizzy.

Temperatura podawania 6-8° C .

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.





# WINO MUSUJĄCE BIAŁE "SOLE"

Częściowo sfermentowany moszcz szczepu MOSCATO.  
Nisko alkoholowy tylko 5°/5,5° procent alkoholu.

Kolor słomkowo żółty z refleksami.  
Delikatny, ale wyraźny aromat owocowy.  
Naturalny półsłodki smak winny z aromatem brzoskwini.

Idealny do: aperitywy, delikatne przystawki, dania z wątróbką, desery

Temperatura do serwowania: 6-8° C

Ewentualny osad "na dnie" wynika z naturalnych procesów prawdziwego wina.





**VALSANIA**

# PISZAŃ O NAS.....

CENTRE-VAR

## var-matin

varmatin.com

RÉSEAU SOCIAL DEPUIS 1945

JEUDI 18 AVRIL 2019

Centre Var FOIRE DE BRIGNOLES

## La squadra azzurra rejoue sa carte des saveurs

Le savoir-faire italien fait son retour dans les allées de la foire. Agriculteurs, artisans, producteurs de la Botte ont dressé leurs étals gourmands et font chanter leur accent

**L**eur accent résonne de nouveau sous un chapiteau de la foire. Ils donnent de la voix autant qu'ils parlent avec les mains pour inviter à la dégustation. Avec leur charme légendaire. Au-delà des clichés, les Italiens ont, donc, fait leur retour pour cette 90<sup>e</sup> édition avec la CCIFM (Chambre de commerce italienne pour la France de Marseille). Après un an d'absence. Leurs saveurs, savoir-faire, savoir-vivre se dressent sur de généreux étals. Et, bien entendu, ne laissent pas insensibles gourmets et gourmands. Eleveurs, producteurs, artisans, restaurateur in-

vitent à un voyage au pays de la Botte du Nord au Sud, mais aussi de la Sicile à la Sardaigne. D'un stand à l'autre, cette balade est aussi gourmande, agrémentée de charcuterie, fromage, truffes, huile d'olive, olives, vin... Sans oublier chaussures, verre de Murano et masque de Venise... Cette invitation à un petit tour friand transalpin... n'est assurément pas exhaustive. D'autres fumets du cru, de France et de Navarre, et de bien plus loin peuvent combler les papilles dans les allées.

TEXTE : G. LEVA

PHOTOS : GILBERT RINAUDO



Dans le Piémont à Montà de Alba, le château Valsania est un domaine viticole sur 7 ha. Ses rouges, blancs et son rosé fruité sont à déguster à la foire. Pour mesurer notamment l'intensité des cépages du cru : nebbiolo, barbera, dolcetto... Des vins d'appellation dont un élevé en fût de chêne. Et d'aucuns se laisseront aussi tenter par le prosecco, le moscato ou la liqueur de noisette (la même qu'un célèbre chocolatier).

antibes - juan-les-pins  
**nice-matin**

samedi 13 février 2016

Le grand quotidien du Sud-Est

nice-matin.com

## Antibes-Juan

Eurosud publicité : 04.92.90.43.50  
Rédaction : 1, place Guyonmer - Tél : 04.92.90.40.50 - antibes@nicematin.fr

## Pluie de pain, d'amour et de chocolat pour la St-Valentin

Ce week-end, le Pré-des-Pêcheurs accueille des artisans venus de la région mais aussi d'Italie pour la 10<sup>e</sup> édition du salon. Tous les exposants sont là pour réchauffer le cœur et les papilles

**C**omme chaque année, depuis maintes années, le Chambre de Commerce Italienne organise le salon Pain, Amour et Chocolat. Comme l'on pense, l'événement se déroule sur l'esplanade du Pré-des-Pêcheurs. Artisans locaux et Italiens viennent mettre en avant les produits du terroir et ce qui se fait de mieux de l'autre côté des Alpes, sous la pluie pour le premier jour, mais surtout sous le signe de l'amour pour ce week-end de la Saint-Valentin. Rencontrez avec quatre artisans présents sur le port d'Antibes, qui malgré le sale temps gardent leur bonne humeur. Mais boîtes, cœur chaud, êtes-vous ?



**Le philtre d'amour d'Yvonne Valsania**

L'étiquette de la bouteille vous l'indique, sa vendresse nous rassure. Ce rosé venu tout droit du Piémont Italien contient la recette magique de l'amour. Pour autant, ce n'est pas la recette magique de l'amour. Elle a fait par nous la dire. « Quand mon mari dit ce vin, il pense à moi ». C'est si simple. Yvonne Valsania est présente pour la quatrième fois sur le salon. Elle propose tout le week-end les vins qu'elle produit avec son mari.

ANTIBES DIMANCHÉ

**Savoir +**  
100% VINO AMARO DOMINICANO HA CROCCANTE  
di VINO di (SWEET) Ispirato di Pié-des-  
Pêcheurs Coast.  
Bios 2015 100% VINO AMARO DOMINICANO HA



# ...i jeszcze CZASOPISMA

## VALSANIA

### Centre Var

3, place Saint-Amand, 83370 Brignoles - Tél. 04.94.69.87.40  
E-mail: publicite@valsania.fr - brignoles@valsania.fr

# brignoles - le luc - saint-maximin Var-matin

jeudi 21 avril 2016

Le grand quotidien du Sud-Est

varmatin.com

Foire Brignoles 5 jours

## A l'honneur Saveurs exquis venues de l'Italie A l'honneur

Un petit tour gastronomique de l'Italie. Un bel échantillon du savoir-faire artisanal des voisins transalpins. Depuis une quinzaine d'années, les visiteurs de la Foire ne manquent pas de faire une halte sur les stands italiens. De goûter les chocolats, pâtisseries, charcuteries, pâtes, olives... D'admirer les bijoux, chaussures, verres de Murano... Cette présence s'est, au fil des éditions, accentuée avec des liens consolidés entre le comité d'organisation et la chambre de commerce italienne pour la France de Marseille. Un hall entier est depuis dédié aux représentants de la Botte. « On voit que le moral revient du côté des Italiens car ils sont de plus en plus rapides à confirmer les réservations », a précisé Jean-Jacques Isoard, président de la chambre de commerce italienne. La Foire de Brignoles est bien vivante, dynamique. Et propose cette année des nouveautés ». Les allées du hall n° 3 sont aussi bien vivantes aux sons de l'accent italien. Voici une petite sélection non exhaustive des saveurs déclinées.



Couper de ruban, hier en fin de matinée, à l'entrée du hall n° 3 en présence de la députée-maire, Josette Pons, accompagnée de ses adjoints, du président d'honneur et président de la Foire, René Martin et Lionel Raynaud, et du président de la chambre de commerce italienne pour la France de Marseille, Jean-Jacques Isoard.



Il vieillit pendant quatre ans en fût de chêne. Et peut se garder pendant cent ans. Le Barolo est un vin du Piémont élaboré dans les caves du château Valsania Franco. Comme les autres crus du domaine, le Barbera d'Asti ou le Dolcetto pour exemple, c'est un rouge monocépage.

# Vaucluse

matin  
le dauphiné  
AVIGNON & CARPENTRAS



## VALSANIA

### AVIGNON/MARCHÉ ITALIEN

## Les vins du château Valsania : du Piémont au Palais des papes



Ivona et Franco Valsania sont venus faire connaître leurs vins du Piémont. Photo Le DL/M.-F.A.



Retrouvez chaque jour les nouveaux stands du marché italien 2020. Nous vous proposons un petit zoom sur les cinq nouveaux exposants de cette 4<sup>e</sup> édition du marché de la Bella Italia, ouvert tous les jours, de 10 h à 19 h, jusqu'à dimanche soir, sur la place du Palais des Papes. Après les glaces Casalini hier, place aux vins du château Valsania, non loin d'Alba. Ivona et son époux, Franco Valsania, sont venus faire déguster et connaître leurs vins du Piémont. « La cave a été fondée dans les années 1950 par Antonio Valsania, le père de mon mari », explique Ivona. « Franco a repris la gestion du vignoble et de la cave en perpétuant la tradition et en y apportant quelques nouveautés. Le domaine s'étend désormais sur 7 hectares et compte des cépages de grande qualité tels que des Langhe à Monta d'Alba et des Asti à Castiglione d'Asti. Nous élaborons des vins rosé, blanc et rouge, le Moscato, vin sucré, et le Prosecco, vin mousseux ». Sur leur stand, ils ont aussi de la liqueur de noisettes, réalisée avec leurs noisettes, et du limoncello.



VALSANIA

...i jeszcze w 2022 LA PROVENCE

# La Provence

N° 9100

Samedi 14 mai 2022  
www.laprovence.com

Salon 13

## Tous les parfums de l'Italie réunis sur la place Morgan

Les 17 exposants transalpins proposent leurs produits jusqu'à dimanche inclus



Depuis mercredi la place Morgan s'est transformée en village italien. Dans les allées, l'ambiance est colorée et gourmande.

Depuis mercredi la place Morgan s'est transformée en village italien. Dans les allées, l'ambiance est colorée et gourmande. Les deux années qui ont mis entre parenthèses l'événement vert, blanc, rouge, n'ont rien ébranlé la chaleur et la convivialité des producteurs locaux. Pour cette sixième édition, dix-sept artisans sont venus pour faire découvrir aux Salonais les délices de leurs régions: charcuterie, vins, huiles d'olives...

**Tous les bijoux de l'Italie ne se mangent pas**  
Organisé en partenariat avec la CCI italienne de Marseille et l'office de tourisme, le marché italien Little Italy propose cette année quelques nouveautés...

Nous finissons notre Périple avec Franco et Iwona Valsania qui font leur propre Vin. "On est la 3e génération de viticulteurs", souligne Iwona.

En 2022, ces deux producteurs ont reçu un médaille d'ore pour leur rosé "BRICHET". Leur vin, originaire de la région du Piémont est savoureux, légèrement gazeux et sucré. "C'est la fermentation qui provoque les bulles", explique Iwona, tout sourire. Ce havre de fraîcheur et de saveurs reste ouvert jusqu'à dimanche pour faire voyager les Salonais.

Célia MAMOGLI



**VALSANIA**

## SKONTAKTUJ SIĘ Z NAMI

VALSANIA FRANCO - właściciel

Tel: +393397789215

Mail: [valsaniavini@libero.it](mailto:valsaniavini@libero.it)

JAGIEŁŁO MARZENA IWONA – właściciel

Tel: +393923984019

Mail: [valsaniavini@valsaniavini.com](mailto:valsaniavini@valsaniavini.com)

Strona: [www.valsaniavini.com](http://www.valsaniavini.com)

FB: [www.facebook.com/valsaniavini](https://www.facebook.com/valsaniavini)

INSTAGRAM: [@chateauvalsaniaviniitalia](https://www.instagram.com/chateauvalsaniaviniitalia)

