

# PALISTORTI DI VALGIANO

2011

palistorti  
toscana

indicazione geografica tipica

Integralmente Prodotto e Imbottigliato all'origine da - bottled by  
Tenuta di Valgiano s.n.c. Capannori (Lucca) Italia

CONTAINS SULFITES - CONTIENE SOLFITI

PRODUCT OF ITALY

WHITE WINE

750 ml e

ALC. 12% BY VOL.

Sui pendii appenninici che degradano nella piana di Lucca, i terreni nelle frazioni di Camigliano, Marlia, San Colombano e Valgiano, esposizione prevalentemente a Sud, altitudine tra 120 e 250 m s.l.m. formatesi nelle ultime glaciazioni del Pleistocene, quando scomparvero il Mammut e l'uomo di Neanderthal, circa 2 milioni di anni fa, alluvioni di arenaria o marne calcaree scoperte dai ghiacci. Su queste terre da sempre si coltiva il Vermentino, unito ad altri vitigni delle più disparate origini: Trebbiano, Malvasia, Sauvignon, Chardonnay ed altri.

**Vigneti e clima** – Due ettari di vigneti di età media di 20 anni, immersi nella luminosità tipica della Costa Toscana e nel clima fresco degli Appennini a mitigare gli eccessi.

## In cantina

**Vendemmia** – Uve raccolte a mano in cassette di 15 kg, pressate direttamente tranne il Vermentino che, diraspato, subisce una breve macerazione; 2/3 giorni per estrarre tutto il succo dalla consistente polpa, poi pressato e fermentato in acciaio. Il 10% fermenta in legno, una piccola partita utile ad arrotondare gli spigoli dell'acciaio.

**Affinamento** – Dopo breve permanenza sulle fecce un travaso ed eventualmente una chiarifica con leggera dose di bentonite.

**Imbottigliamento** – Dopo sei mesi il vino è pronto per l'imbottigliamento con una lieve aggiunta di solforosa.

**Produzione annua** circa 10.000 bottiglie.