

PALISTORTI DI VALGIANO

2010

palistorti
colline lucchesi

denominazione di origine controllata

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

RED WINE

750 ml e

13% vol

Sui pendii appenninici che degradano nella piana di Lucca, i terreni nelle frazioni di Camigliano, Marlia, Segromigno e San Colombano, esposizione prevalentemente a Sud, altitudine tra 120 e 190 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 coltivano i Sangiovesi, uniti ad altri vitigni delle più disparate origini: Syrah, Merlot, Ciliegiole, Canaiolo, Montepulciano, Barbera, Tazzelenghe ed altri.

Vigneti e clima - Dieci ettari di vigneti di età media di 14 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, selezionate su tre tavoli di selezione che portano direttamente le uve nei tini di legno, aperti, senza uso della pompa. Le uve sono pigiate a mano o “a piede” nel più soffice dei modi, l'uva viene accompagnata nel suo processo da delicate follature e talvolta rimontaggi. 10/15 giorni di macerazione sono sufficienti in queste condizioni per una piena estrazione aromatica e dei tannini di qualità.

Affinamento - Il vino svinato dopo una breve decantazione va, per gravità in barriques di rovere francese poco tostate dove completa la fermentazione malolattica.

Eventuali travasi seguendo i ritmi naturali avvengono con l'ausilio dell'aria compressa senza pompa. Dopo 12 mesi il vino viene assemblato in vasche di cemento e vi sosta per 6 mesi in attesa dell'imbottigliamento.

Imbottigliamento - Niente chiarifiche, niente filtrazioni, bottiglie sciacquate con acqua priva di cloro.

Produzione annua circa 50.000 bottiglie.