

LUCCA

## Tenuta di Valgiano



Frazione Valgiano  
Via di Valgiano, 7  
tel. 0583 4022710  
www.valgiano.it  
info@valgiano.it

25 ha - 70.000 bt

vende in cantina

**VITA** - La Tenuta di Valgiano si è segnalata negli anni come una delle aziende vitivinicole italiane più originali e interessanti, punto di riferimento internazionale per la viticoltura naturale. Tutto questo partendo da una piccola denominazione, le Colline Lucchesi. Merito di Moreno Petrini e Laura di Collobiano, proprietari della tenuta, e di Saverio Petrilli, enologo ed esponente di punta dell'approccio biodinamico alla viticoltura.

**VIGNE** - Il vigneto si estende per 25 ettari. Il corpo originario occupa la valle scavata dal fiume Sana prima dell'ultima glaciazione. Qui i terreni sono caratterizzati da ciottoli di arenaria e argilla dove affiora l'alberese; l'orientamento dei vigneti è a mezzogiorno. Più in alto il massiccio delle Pizzorne costituisce una barriera naturale contro il freddo. L'approccio biodinamico ha dato risultati eccellenti per quanto riguarda la vitalità dei suoli.

**VINI** - I vini di Valgiano hanno acquisito con il tempo personalità e finezza. Ciò è stato possibile grazie alla maturità dei vigneti, unitamente all'approccio naturale della conduzione agronomica. Il **Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2007** (sangiovese, merlot, syrah; 9.000 bt; 55 €) è ottenuto attraverso la vinificazione separata delle migliori parcelle aziendali. Le uve, ulteriormente selezionate in vendemmia, sono pigiate con i piedi in tini di legno tronco-conici. Ne risulta un vino di grande profondità: i tannini maturi sorreggono un corpo austero e teso. Il **Colline Lucchesi Palistori Rosso 2008** (sangiovese, merlot, syrah; 37.000 bt; 18 €) ha un affinamento in barrique di 12 mesi. Il vino ha un naso intenso su un palato avvolgente. Il **Colline Lucchesi Palistori Bianco 2009** (vermentino, chardonnay, sauvignon, trebbiano, malvasia; 6.000 bt; 14 €) esibisce un timbro gustativo sapido e armonico.

## Valgianistan

Come raccontare l'incanto di Valgiano? Azienda illuminata delle Colline Lucchesi, non solo produce vini di limpida anima naturale, ma si è costituita, negli anni, come fronte di libertà dalla superficialità contemporanea. Forse nemmeno gli uomini e le donne di Valgiano hanno determinato questo passaggio da azienda vitivinicola di stampo moderno a frangia anarchica dagli umori dissidenti e contrari: è stato il luogo, ultimo rifugio di voce contadina moderna dove si lavora e si mangia insieme, dove si fa orto e si allevano maiali e vitelle. Magari non saranno d'accordo, ma questa per noi è la definizione di biodinamica.

CONCIMI compost, preparati biodinamici, sovescio  
FITOFARMACI rame e zolfo, organici  
DISERBO meccanico  
LIEVITI selezionati, autoctoni  
UVE 100% di proprietà