

slow wine

guida 2012

“

L'esempio

Grazie alla lungimiranza della proprietà e a una squadra affiatata, la Tenuta di Valgiano è diventata negli ultimi anni un esempio virtuoso di conduzione sostenibile, associata a una qualità senza compromessi, non solo per il comprensorio della Lucchesia, ma per tutto il settore del cosiddetto vino "naturale" italiano. La disponibilità, la competenza, l'apertura al confronto e alla collaborazione di Saverio Petrilli ne hanno fatto uno dei principali punti di riferimento nell'ambito della conduzione biodinamica applicata alla viticoltura. Bravi, davvero.

”



Slow Food Editore

CAPANORI (LU)

Tenuta di Valgiano

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



21 ha - 70.000 bt

vende in cantina

VITA - La bellissima tenuta situata sulle colline poco fuori Lucca fu acquistata nel 1993 da Moreno Petrini e Laura di Collobiano, che hanno avuto il merito di credere in un approccio diverso e sostenibile alla viticoltura, mettendo insieme uno staff affiatato e vincente. Saverio Petrilli, convinto sostenitore della biodinamica, segue tutti i processi produttivi aziendali, leader di una squadra che comprende anche l'agronoma Eva Volpi, Lisandro Carmazzi in cantina, Francesco Bedini in vigna.

VIGNE - Ai 9 ettari della Tenuta di Valgiano si sono aggiunti dal 2005 altri 12 ettari in affitto in località Camigliano. I primi, nella zona sottostante il Monte Pizzorne, sono su terreni composti da marna calcarea di alberese sotto uno strato di alluvione di arenaria acida; i secondi (età media vent'anni) sono su terreni con marne calcaree e alluvioni d'arenaria, qui non sovrapposti. Le forme di allevamento sono il guyot e un cordone speronato gestito quasi come un alberello.

VINI - Coerentemente con la naturalezza dell'approccio biodinamico, anche le fasi di vinificazione sono improntate al minimo intervento, con accurata selezione delle uve, prima pigiatura con i piedi, fermentazione in tini di legno tronco-conici, svinatura in barrique per gravità. Dalle vigne più vecchie il **Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano Rosso 2008** (● sangiovese, merlot, syrah; 7.000 bt; 57 €), di grande profondità e naturalezza. Ricco, pepato e speziato, ha struttura imponente ma è disteso, con tannino di ottima fattura, ben equilibrato dalla freschezza acida. Un Grande Vino. Eccellente il **Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano Bianco 2007** (○ chardonnay, sauvignon, vermentino; 1.500 bt; 57 €): fine ed elegante al naso, ha bocca sapida e minerale, calda e avvolgente. Piacevolmente erbaceo e speziato, il **Colline Lucchesi Palistorti Rosso 2009** (● sangiovese, merlot, syrah; 55.000 bt; 16 €) ha ritmo, nerbo, bella polpa fruttata e tannino gagliardo. Il **Colline Lucchesi Palistorti Bianco 2010** (○ vermentino, trebbiano, malvasia, chardonnay, sauvignon, grechetto; 12.000 bt; 14 €) è profumato, floreale, aperto, di fresca piacevolezza gustativa.

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo
DISERBO meccanico
LIEVITI indigeni
UVE 100% di proprietà
CERTIFICAZIONE biodinamica, biologica