Tenuta di Valgiano

FRAZ. VALGIANO
VIA DI VALGIANO, 7 - 55018 LUCCA
TEL. 0583402271
www.valgiano.it

VENDITA DIRETTA
PRODUZIONE ANNUA 70.000 bottiglie
ETTARI VITATI 21.00
VITICOLTURA Biodinamico Certificato

Valgiano è una delle storie di vino più suggestive e significative del panorama italiano, che ha saputo fare proprio ed esaltare, nei fatti più che nelle parole, la vera carta vincente che il nostro Paese più giocare: quella dell'unicità di un territorio. Moreno Petrini e Laura di Collobiano, con la preziosissima partecipazione di Saverio Petrilli, uomo di biodinamica tempra, danno vita ogni anno, con la sensebilità e la cultura di chi sa comprende profondamente il luogo che vive, a vini che parlano. Il valgianese. Ancora un Tenuta di Valgiano magistrale, per l'ottava volta Tre Bicchieri. Il naso è ampio e staccettato, con la componente fruttata, ribes e mora, ben espressa, cenni di erbe officinali, cuoio e pelliccia, una delicata spezia. Bocca matura e profonda, tannino e acidità a sostenersi vicendevolmente, per un finale lungo, teso, succoso, verticale.

● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '09	🍷🍷🍷 6
○ Colline Lucchesi Palistorti Bianco '11	🍷🍷 5
● Colline Lucchesi Palistorti Rosso '10	🍷🍷 4
● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '08	🍷🍷🍷 6
● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '07	🍷🍷🍷 6
● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '06	🍷🍷🍷 6
● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '05	🍷🍷🍷 6
● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '04	🍷🍷🍷 6
● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '03	🍷🍷🍷 6
● Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano '01	🍷🍷🍷 8