

Palistorti Bianco 2010 – Tenuta di Valgiano



Un bianco caldo, solare, mediterraneo decisamente figlio dell'annata. Un vino da tavola nel senso nobile. Un toscano vero che sicuramente piacerà anche agli amanti dei vini nordici.

Vino ottenuto da cinque diversi vitigni (Vermentino, Trebbiano, Malvasia, Chardonnay, Sauvignon Blanc) in percentuali diverse, mostra da subito un profilo aromatico insolito e difficile da ricollocare lungo schemi prestabiliti; il naso è dotato di singolare intensità aromatica, dove le note di pompelmo giallo fanno la parte dell'interprete principale; ma si avvertono anche sentori di gelsomino e frutta secca, una foglia di pomodoro nettissima e gradevole, un filo di alcol in eccesso nonostante la gradazione dichiarata sia di soli 12%.

Si tratta di un vino aromaticamente giocato sulla potenza e che esercita un fascino carnale e caldo, ma che non manca di articolazione e approfondimento nel dettaglio.

Alla beva è pieno, strutturato, ricco e in buona misura grasso, l'acidità è notevole e rende dinamico il palato, lungo il quale il vino lascia quantità impressionanti di sale; al retronaso ritornano prepotenti i rimandi aromatici fruttati. Ancora una lieve nota amarognola-alcolica nel finale.

Nel complesso una bottiglia di indubbio carattere e piacevolezza, da accompagnare ad antipasti robusti di terra o anche di mare, primi piatti con sughi non a base di carne (da provare con la carbonara, abbinamento sempre problematico), sformati di verdure.

Pronto da bere, potete tenerlo tranquillamente in cantina per qualche annetto non può che migliorare.

Il produttore e i suoi vini: [Tenuta di Valgiano](#)
