

slow wine

guida 2013

CAPANNORI (LU)

Tenuta di Valgiano



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

21 ha - 70.000 bt

“ La Tenuta di Valgiano è ormai un punto di riferimento per un approccio naturale alla viticoltura, capace di formare e coinvolgere una nuova generazione di agricoltori ”

VITA - Impostata come sistema agricolo a ciclo chiuso, Valgiano è un crocevia di esperienze, nel quale i valori fondanti del mondo contadino - difesa del paesaggio, sostenibilità ambientale e valorizzazione del lavoro agricolo - offrono un'opportunità alternativa e reale al cieco consumismo di questo "medioevo contemporaneo".

VIGNE - Abbiamo visto con l'enologo Saverio Petrilli i 6 ettari di vigna intorno alla cantina posti su un antico letto fluviale che ha lasciato in eredità un suolo di arenaria sul quale affiora l'alberese. I primi impianti risalgono al 1994. Attualmente tre sono stati espianati e dopo tre anni di riposo verrà messo a dimora lo stesso mix di vitigni autoctoni presenti in precedenza. Gli altri ettari sono in affitto in tre diversi appezzamenti.

VINI - Moreno Petrini e Laura di Collobiano, quando acquistarono la tenuta nel lontano 1993, tracciarono un percorso chiaro e deciso da seguire per realizzare i loro vini ideali, veri precursori della tecnica biodinamica applicata alla viticoltura. I vini risentono di questa estrema naturalezza ed esibiscono in maniera chiara tutta la loro appartenenza a questo territorio. Una certezza il **Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2009** (● sangiovese, syrah, merlot; 10.000 bt; 57 €). Ci piace per la sua complessità e naturalezza, profondo e ben disteso, soffice e godibile. Un Grande Vino. Ottimo il **Colline Lucchesi Palistorti 2010** (● sangiovese, syrah, merlot; 48.000 bt; 16 €), sapido e nervoso nel finale di bocca. Chiude il **Palistorti Bianco 2011** (○ vermentino, trebbiano, malvasia; 12.000 bt; 14 €), caldo, rotondo, sapido e minerale.

CONCIMI preparati biodinamici, sovescio

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biodinamica



Slow Food Editore