

# slow wine

guida 2015



Slow Food Editore

CAPANNORI (LU)

## Tenuta di Valgiano



Frazione Valgiano  
Via di Valgiano, 7  
tel. 0583 402221  
www.valgiano.it  
info@valgiano.it

21 ha - 80.000 bt

sconto -10%

“ I vini di Valgiano rispecchiano una ricerca anticonvenzionale e un gusto originale. Sono caratterizzati da finezza e piacevolezza e il sapore dell'uva viene esaltato ”

**VITA** - Saverio Petrilli, enologo convertito alla campagna, Moreno Petrini e Laura Collobiano conducono una "nave pirata" dove capi si diventa per elezione: discutono parecchio con i collaboratori, tutta gente con testa e cuore. In azienda non c'è un ruolo fisso: tutti sanno fare tutto, un po' come nelle vecchie fattorie. E per ricreare fino in fondo questo ambiente si allevano maiali, si segue l'orto e si coltivano vecchie varietà di grano.

**VIGNE** - Nel 1993 i Nostri iniziano l'attività con l'idea di fare vino e venderlo. Nel 1997 abbandonano la chimica e, nella ricerca di un miglioramento, nel 2001 si convertono alla biodinamica. Scelta felice che valorizza le vigne e il vino. Le prime, per la maggior parte sotto casa, sono sovrastate dal massiccio delle Pizzorne e guardano la piana di Lucca a valle. I terreni, costituiti da alberese e macigno toscano, contribuiscono alla struttura e alla finezza del vino.

**VINI** - La vinificazione è tradizionale, in recipienti aperti e con... pigiatura coi piedi! Il **Colline Lucchesi Palistorti Bianco 2013** (○ vermentino, malvasia, trebbiano; 5.000 bt; 14 €) offre sentori floreali, è fresco e piacevole. Il **Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2011** (● syrah, sangiovese, merlot; 11.000 bt; 68 €) è un rosso complesso, di grande qualità, con aromi fruttati e balsamici che evolvono in bocca verso cenni minerali e salati, in un contesto fresco e croccante di grande finezza. Per scelta aziendale rimandiamo al prossimo anno l'assaggio del **Colline Lucchesi Palistorti Rosso 2012**.

CONCIMI preparati biodinamici

FITOFARMACI organici

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biodinamica