

Via di Valgiano, 7 - 55018 Valgiano LU
Tel. 0583 402271 - Fax 0583 572141
www.valgiano.it - info@valgiano.it

Anno di fondazione: 1993 **Proprietà:** Moreno Petrini
Fa il vino: Francesco Saverio Petrilli
Bottiglie prodotte: 80.000
Ettari vitati di proprietà: 12 + 10 in affitto
Vendita diretta: si **Visite all'azienda:** su prenotazione,
rivolgersi a Laura Collobiano **Come arrivarci:** dalla A11
uscita di Capannori direzione Segromigno Monte, dalla
chiesa di Segromigno direzione Valgiano.



Quando nei primi anni Novanta nasce la Tenuta di Valgiano, Moreno Petrini e il suo amico ed enologo Saverio Petrilli sono disposti, almeno per cominciare, a produrre un vino poco pretenzioso e di pronta beva. Ma la vigna più vecchia, quella impiantata nel 1959, non ne vuole sapere di esprimersi in sordina e così i due si trovano costretti a rivedere un po' tutto il progetto. Per risolvere i problemi legati alle annate siccitose la strada intrapresa è quella della conversione in biologico, che presto sfocerà nella più radicale biodinamica, e così la proprietà si rimette in gioco e ricostruisce da zero il suo concetto di fattoria. Toccate con mano le potenzialità del terroir il fine ultimo diventa quello di riportare Valgiano ai fasti antichi – qui si parla di qualità vinicola già dal '700 – attraverso una viticoltura attenta che sia pura espressione del carattere della terra. Il suolo viene quindi lavorato con il preparato 500 (chiamato così perché contiene 500 milioni di microrganismi per grammo), un humus puro che mantiene costantemente umidità ed aria, essendo pressoché non compatto e capace di trattenere le sostanze minerali. La sua funzione di attivatore permette alle radici di esplorare tutto il terreno, aumentandone significativamente l'influenza. La spontaneità espressiva dei vini aziendali è disarmante: il celebre Rosso Tenuta di Valgiano è territorio allo stato puro e il Palistorti Rosso, di cui ripareremo nella prossima Guida, è solo un tantino meno complesso del fratello maggiore.

COLLINE LUCCHESI ROSSO TENUTA DI VALGIANO 2011



Tipologia: Rosso Doc | Uve: Sangiovese 65%, Syrah 20%, Merlot 15% | Gr. 14,5% | € 53 | Bottiglie: 10.000 | Manto rubino splendente dai bordi chiari. Il naso è in pienissima evoluzione e non manca di stupirci con un mélange di vetiver e pastiglie alla violetta, accanto a profumi di pomodori secchi, cilliegia, salamoia e ferro, assieme a toni di carne secca, tocchi di humus e più nette sensazioni di erbe aromatiche. Sorso ricco di sapida mineralità in attacco, progredisce con giusta freschezza e tannino affusolato. In una cornice di piena concretezza chiude durevole su toni terragni. Vinificazione in botti di rovere da 1.000 e 3.000 litri, maturazione in barrique di varie essenze dove sosta per 15 mesi. Stinco di vitello al vino rosso.

PALISTORTI BIANCO 2013



Tipologia: Bianco Igt | Uve: Vermentino 50%, Trebbiano e Malvasia 50% | Gr. 12,5% | € 12 | Bottiglie: 7.000 | Paglierino con riflessi oro-rame. Un abbraccio minerale a cingere profumi di mela cotogna, papaia disidratata, fiori secchi e timo. Morbido, soddisfatto con squilli fresco-sapidi. 6 mesi in acciaio. Sformato caldo di fiori di zucca con salsa allo zafferano.