

# slow wine

guida  
2018



Slow Food Editore

CAPANNORI (LU)

## Tenuta di Valgiano



Frazione Valgiano  
Via di Valgiano, 7  
tel. 0583 402271  
www.valgiano.it  
info@valgiano.it

21 ha - 70.000 bt

sconto -10%

“ Visione, consapevolezza, ricerca, equilibrio: termini che pur non riuscendo a descrivere compiutamente l'esperienza vissuta in azienda ne offrono una traccia ”

**VITA** - Saverio Petrilli dimostra come il percorso biodinamico possa essere seguito senza indulgere alle mode, con l'onestà intellettuale e lo spirito (auto)critico che caratterizza coloro che sanno coniugare pensiero e azione. Moreno Petrini e Laura Collobiano ne sono il degno completamento.

**VIGNE** - Gli effetti dell'approccio biodinamico sia sulla pianta sia sul terreno sono immediatamente percepibili. Il vigneto principale si sviluppa ben esposto al sole e protetto dal vicino altopiano delle Pizzorne, in un contesto armonioso in cui l'azione dell'uomo viene limitata il più possibile per non interferire sui ritmi della natura. Il terreno, di formazione calcarea, nonostante la siccità del periodo si mostra fertile e ricco di humus.

**VINI** - Una scelta difficile ma anche una prova di serietà, quella di non proporre il Tenuta di Valgiano 2014 a causa delle avverse condizioni meteorologiche che hanno influito negativamente sulla qualità dell'uva. Anche il Palistorti salta l'annata. Dinamico e sapido il **Colline Lucchesi Palistorti Bianco 2016** (● 8.000 bt; 17 €), con una colorazione decisamente marcata dalla macerazione a contatto con le bucce: esprime leggiadre note floreali e un finale piacevole, dallo spiccato retrogusto di mandorla.

**vino slow** **COLLINE LUCCHESI PALISTORTI 2015** (● 50.000 bt; 21 €) Probabilmente la migliore annata di sempre; di vitale rosso brillante e con sentori di viola e cenni ematici; in bocca si apre con un'esplosione di piccoli frutti rossi, dimostrando di possedere calibrata acidità e ottima lunghezza.

CONCIMI nessun concime, preparati biodinamici

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI indigeni

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biodinamico, biologico