

# GUIDA ESSENZIALE AI VINI D'ITALIA 2019

by DANIELE CERNILLI



## TENUTA DI VALGIANO

Via di Valgiano, 7  
55018 Capannori (LU)  
Tel. +39 0583 402271  
info@valgiano.it  
www.valgiano.it  
 tenutadi.valgiano

ANNO DI FONDAZIONE 1993  
NOME DEL TITOLARE Moreno Petrini  
TOTALE BOTTIGLIE PRODOTTE 70.000  
VENDITA DIRETTA  
VISITE APERTE SU PRENOTAZIONE  
ETTARI DI VIGNETO 20  
VITICOLTURA BIOLOGICA CERTIFICATA  
VITICOLTURA BIODINAMICA CERTIFICATA  
PRODUZIONE DI OLIO

Una vera fusione intellettuale quella che fa nascere i vini di questa importante cantina della Lucchesia. Moreno Petrini e l'enologo Saverio Petrilli creano vini di grande pulizia e coerenza territoriale. Vini basati su una viticoltura biodinamica e che hanno una grande tecnica espressiva, che trova la sua sublimazione nell'elevazione in legno nelle vecchie e confuse cantine della villa padronale. I vigneti posizionati su altezze differenti e rinnovati negli ultimi anni permettono una tavolozza di uve invidiabile.

 95

€ 23,00

### Colline Lucchesi Palistorti di Valgiano 2016

*Da uve sangiovese 70%, syrah 15%, merlot 15%.  
Barrique per 12 mesi. Rubino vivo e luminoso.  
Profilo olfattivo di buona complessità, con note di  
fragoline selvatiche, terra bagnata e sottobosco  
in rapida successione. Sapore delizioso, di piace-  
volissima bevibilità, con tannini perfetti, setosi, e  
splendido equilibrio gustativo. Finale di adeguata  
lunghezza.*