

# slow wine

guida  
2019



Slow Food Editore

CAPANNORI (LU)

## Tenuta di Valgiano



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

15 ha - 60.000 bt

sconto -10%

“ Qui a Valgiano si percepisce chiaramente una visione vitivinicola molto pragmatica, in cui l'agricoltura biodinamica è soltanto un aspetto, per quanto importante e centrale, di un progetto di più ampio respiro ”

**VITA** - È energia pura quella che sprigiona Saverio Petrilli, unita a una grande competenza tecnica ed esperienziale, acquisita negli anni trascorsi sul campo.

**VIGNE** - Il corpo principale delle vigne, che si presentano con una veste variopinta di sfumature verdi a testimonianza della mano benefica della biodinamica, poggia su terreni di matrice calcarea e di arenaria, mentre in alcune porzioni è presente anche un substrato ricco di ciottoli. L'esposizione dei terreni è a sud-est, su di un pronunciato declivio che beneficia nelle ore notturne di venti freschi provenienti da nord.

**VINI** - Il **Colline Lucchesi Palistorti 2016** (● 40.000 bt; 21 €) esprime un corredo aromatico ricco di sentori di ciliegia e sottili note boisé: la bocca, elegante, è percorsa da vibrante sapidità e avvolta da un bel succo. È sempre estremamente appagante degustare il **Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2015 grande vino** (● 14.000 bt; 70 €), un blend di uve sangiovese, syrah e merlot affinato in barrique di differenti passaggi perlopiù vecchie; si presenta con una veste carica di rosso porpora e di sentori speziati dolci: la fase gustativa regala sensazioni di grande struttura, con un finale segnato positivamente da ricordi di liquirizia, avvolgente e articolato. Il **Colline Lucchesi Palistorti Bianco 2017** (○ 6.000 bt; 17 €), da uve trebbiano e vermentino, è caratterizzato all'olfatto dalle note di susina e anice, mentre lo sviluppo gustativo si porta in dote una bella sapidità e una chiusura leggermente asciutta, in cui troviamo sia armonia, sia articolazione verticale.

FERTILIZZANTI preparati biodinamici  
FITOFARMACI rame e zolfo  
DISERBO meccanico  
LIEVITI indigeni selezionati  
UVE 100% di proprietà  
CERTIFICAZIONE biodinamica, biologica