

slow wine

2020

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%

Precursori assoluti di una biodinamica fatta di esperienze sul campo piuttosto che nelle chiacchiere da salotto, Tenuta di Valgiano è un microcosmo unico.

VITA Alla Tenuta di Valgiano ci ha accolti Saverio Petrilli, che con grande entusiasmo e competenza ci ha resi partecipi degli sviluppi dell'azienda acquisita nel 1994 dall'attuale proprietà di Moreno Petrini. Da subito Laura Collobiano e Saverio hanno iniziato un percorso di trasformazione che li ha portati nel 1997 al biologico e nel 2001 al biodinamico. Oggi l'agronoma Eva Volpi collabora con Saverio, che si occupa della parte enologica e della cantina.

VIGNE Bellissimi i vigneti allevati in prevalenza di sangiovese ma anche merlot e tazzelenghe, ormai divenuti autoctoni perché piantati qui secoli fa, e canaiolo e cilieggiolo. L'altitudine media è 250 metri e i terreni alluvionali di arenaria acida su marna calcarea fanno da base ai bei suoli in cui il substrato è diventato fertile e friabile grazie alla coltivazione biodinamica.

VINI La vecchia cantina di affinamento, situata nei cunicoli sotto la villa padronale, accoglie i vini nati con tanta passione dalle mani di Saverio. Nel **Palistorti di Valgiano Bianco 2018** (○ trebbiano, vermentino, malvasia bianca, gchetto; 7.000 bt; 19 €) emergono le note di frutta bianca e di fiori, miele ed erbe aromatiche, che in bocca sfociano in un sorso caratterizzato dalla grande sapidità. Il **Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2016** (● 12.000 bt; 77 €) ci regala profumi di frutta rossa e spezie; in bocca troviamo una trama tannica fine, per un risultato complessivo all'insegna dell'eleganza e del carattere.

VINO SLOW **COLLINE LUCCHESI PALISTORTI DI VALGIANO 2017** (● 50.000 bt; 21 €) Esprime sentori di fragola e frutta rossa al naso, e al palato è fresco, gustoso e sinuoso. Una magistrale versione del "secondo" vino di Tenuta di Valgiano.

FERTILIZZANTI preparati biodinamici, sovescio
FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO meccanico

LIEVITI fermentazione spontanea

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE biodinamica, biologica



Slow Food® Editore