

The Internet Gourmet

HOME RUBRICHE ▼ AUTORI ▼ RISTORANTI ▼ VINI ▼ CHAMPAGNE ▼ BOLLICINE ▼ GIN ▼ RICETTE ▼ CLASSIFICHE ▼ VINITALY ▼ 🔍

Palistorti, una piccolo grande classico



DI ANGELO PERETTI
17 MARZO 2020



DI ANGELO PERETTI
17 MARZO 2020

CONDIVIDI

Facebook

Twitter

Google

Email

Terra, terra nera, torba. Qualcuno si ostina ancora a sostenere che la mineralità non esiste? Be', provi a dare un'annusata a questo vino e a descriverlo con canoni diversi da quelli del minerale, perbacco. Sì, certo, poi vi potrei raccontare dei frutti e dei fruttini, che ci sono e che sono di cristallina lucentezza, ma preferisco invece seguire col dire della tensione che manifesta questo rosso, e dei tannini, che hanno insieme vigore e finezza, e della freschezza e della beva. Insomma, questo qui è un rosso fatto apposta per chi predilige i rossi che parlano con l'accento dei luoghi. A me piacciono i vini che parlano dialetto, figurarsi se non mi ci trovo bene.

Il Palistorti della Tenuta di Valgiano è una sorta di piccolo grande classico della Lucchesia e anche un piccolo grande classico della biodinamica italiana e dunque un vino che non può mancare nella cantinetta di chi vuol bere i piccoli grandi classici. Se lo conoscete, avete presente quel che intendo. Se non lo conoscete, con una ventina di euro (on line) potete cavarvi lo sfizio, e credo che saranno soldi ben spesi.

Colline Lucchesi Palistorti di Valgiano 2017 Tenuta di Valgiano (93/100)

In questo articolo

Vini

Scrivi un commento

Scrivi qui il tuo commento

Il tuo nome *

La tua email *

Non sarà pubblicato

Sito web

INVIA

Bottiglie Stappate

In questa rubrica

Che belli i vini di morena, l'Erbaluce di Camillo Favaro
DI ANGELO PERETTI

Pugno di ferro in guanto di velluto
DI ANGELO PERETTI

Un Chianti Classico luminoso, Le Cinciole
DI ANGELO PERETTI

Barbaresco Roccalini, un vino che sa parlare dialetto
DI ANGELO PERETTI

Verissimo, si fa gran vino col franc anche da noi
DI ANGELO PERETTI

Iscriviti alla Newsletter

DI INTERNET GOURMET

indirizzo email

PRIVACY*

* Ho letto e accetto la presente [privacy policy](#) e acconsento al trattamento dei miei dati personali (decreto legislativo 196 del 30/Giugno/2003)

ISCRIVITI

DI ANGELO PERETTI

Verissimo, si fa gran vino col franc anche da noi
DI ANGELO PERETTI

Iscriviti alla Newsletter

DI INTERNET GOURMET

indirizzo email

PRIVACY*

* Ho letto e accetto la presente [privacy policy](#) e acconsento al trattamento dei miei dati personali (decreto legislativo 196 del 30/Giugno/2003)

ISCRIVITI

Articoli correlati

CALICI

Se volete un consiglio da amico provate La Borgatta

DI MARIO PLAZIO

Volete un consiglio d'amico? Compratevi senza esitazione i vini di Borgatta. Sono il frutto della vita di Emilio e Maria Luisa Olivieri nella zona dell'Alto Monferrato. Non sono dei prodotti,...

BOTTIGLIE STAPPATE

Che belli i vini di morena, l'Erbaluce di Camillo Favaro

DI ANGELO PERETTI

Dice: "Al naso adesso è molto stretto, è tutto di bocca". Ha ragione. Però di già basta e avanza – eccome se basta e avanza – quella grinta, quella tensione...

CALICI

Perché non ci proviamo anche noi?

DI MARIO PLAZIO

Credo che la via indicata dai vini "dolci" della Loira potrebbe servire da esempio per molti vini italiani della stessa tipologia. Intendo con questo suggerire la produzione di vini con...

CALICI

James, appuntamento al 2030 come minimo

DI MARIO PLAZIO

Un millesimo atipico nella zona e un vino atipico nella gamma di questo produttore iconico di Morgon. Parlo del Morgon Côte du Py James 2015 di Jean-Marc Burgaud. James è...

InternetGourmet.it



Periodico on line registrazione tribunale di Verona n.1704 del 15/03/2006

Redazione
Via San Gregorio, 4
37010 Torri del Benaco (VR)
Direttore responsabile ed editore
Angelo Peretti

Info

La Newsletter di Internet Gourmet

Disclaimer

Privacy & Cookie Policy

Archivio

InternetGourmet 2013-2016
2011-2013
2006-2011

La stanza dell'Angelo 2004-2009

Bottiglie stappate 2006-2008

Invio campioni

Chi fosse interessato ad inviare campioni di vini o di altri prodotti per l'assaggio a InternetGourmet.it può recapitare presso la redazione.

Nulla è dovuto dai produttori a chichessa per le recensioni e gli articoli che compaiono su InternetGourmet.it.

Contatti

Facebook

Twitter

Instagram

RSS feed

Email

Unable to show Instagram photos