

Colline Lucchesi Palistorti rosso 2008 Tenuta di Valgiano

VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE

Commentaires

Ce vin provient de vignes de 6 à 40 ans, plantés à 5700 pieds/ha. Les sangiovese sont cultivés sur les terrasses calcaires, les merlot sur sols argileux, les syrah sur les sables et galets. Palistorti signifie "poteau tordu", en raison de la dureté des sols. Le domaine est certifié en biodynamie depuis 2001.

Millésime

Un hiver doux et assez sec, puis un printemps très pluvieux qui a engendré un fort mildiou : pour les cépages précoces (blancs et merlot), entre 40 et 80% des volumes ont été perdus. Le sangiovese et la syrah ont beaucoup mieux résisté. de fin juin à fin septembre, un temps sec et chaud s'installe, concentrant les raisins et permettant une très belle vendange, précoce, saine mais faible en volume (moins 30%), avec un excellent équilibre entre acidité et richesse.

Vendanges septembre 2008

Appellation : Colline Lucchesi

Cépages : 70% sangiovese, 15% syrah, 15% merlot

Vinification

Après un égrappage délicat, les baies arrivent par gravité sur des tables de tries où ne sont conservés que les plus beaux raisins. La fermentation alcoolique se déclenche grâce aux seules levures indigènes. Extraction très légère.

Fermentation alcoolique et macération : Pendant 6 à 18 jours en cuves bois tronconiques ouvertes, avec foulage aux pieds dans les cuves puis pigeage manuel.

Fermentation malolactique et élevage : transfert par gravité en barriques, foudres et demi-muids (20% neufs). Elevage sur lies de 16 à 18 mois sans soutirage.

Mise en bouteille : au printemps 2010, avec une légère filtration et très peu de so².

Production totale: 25000 bouteilles

Alcool : 14%

Note de dégustation

Un vin qui livre des notes de petits fruits rouges, tout en fraîcheur et intensité, une trame soyeuse, des tanins très fins, une expression franche et sans apprêts qui fait saliver et désaltère. Un vin énergique, revigorant, qui se livre avec naturel. A servir avec un risotto, une pintade, un lapin ou une viande froide.

Température de service : 16-17°C

A boire entre : 2011 et 2017

