



## Colline Lucchesi Tenuta di Valgiano 2008 Tenuta di Valgiano

**VIN ROUGE - ITALIE, TOSCANE - CERTIFIÉ EN BIODYNAMIE**

### Commentaires

Ce vin provient des plus vieilles vignes de 30 à 60 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. Syrah et merlot sont présents depuis plus de 200ans à Lucques, apportés par la cour de France lorsque qu'Elisa, la soeur de Napoléon, devient princesse de Lucques en 1805.

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 2008, 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, 20% syrah, 10% 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 so<sup>2</sup>.

**Production totale**: 12000 bouteilles

**Alcool** : 14%

### Note de dégustation

De superbes arômes épicés et frais, de la mûre et de la prune. Un vin très profond, charnu et velouté, magnifiquement équilibré, dont la fraîcheur et le naturel de fruit feraient presque oublier la densité de structure enfoui sous le moelleux de la matière. A servir sur une viande rouge ou des volailles rôties.

Température de service : 16-17°C

**A boire entre** : 2011 et 2022