



IL PALAGIONE

Docg Vernaccia di San Gimignano Lyra

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Vernaccia

Bottiglie prodotte: 5.333

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Il Palagione Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Comotti

Enologo: Valentino Ciarla

Dalla sommità della collina lo sguardo spazia sulla vallata fino alla "città delle quattordici torri". Siamo a Il Palagione, accolti dal titolare Giorgio Comolli. Ci mostra le vigne tutt'intorno, a un'altitudine fra i 250 e i 350 metri, nella zona più a sud di San Gimignano su terreni argillosi con scheletro e sabbio-limosi. Comolli, milanese, inizia a cercare il luogo dove far vino in Toscana nel 1990. Cinque anni dopo trova questo podere abbandonato risalente al 1594, vicino al bosco come desiderava, e così lo compra. Inizia il restauro, l'impianto dei vigneti (i più vecchi risalgono al 1997) e la costruzione della cantina. I primi tempi sono duri, come ci racconta Comolli, che doveva continuare a lavorare nel settore assicurativo a Milano, poi la sua passione e caparbia portano risultati. La famiglia da poco più di un decennio si è trasferita e due dei tre figli seguono le orme del padre (Gabrio è agrotecnico, Gregorio è enologo). I 20 ettari vitati, in regime biologico, sono in parte attorno alla cantina e in parte a Montagnana. I Comolli vinificano la regina Vernaccia di San Gimignano ma anche Sangiovese, Merlot e Cabernet Sauvignon. La maggior parte dei nomi dei vini sono un omaggio alle costellazioni, in memoria di una passione giovanile del capofamiglia. Ecco dunque Lyra, dai profumi di salvia, nocciola, grafite. Al sorso mostra una personalità generosa e sfaccettata per una beva gustosa e sapida.

(Alessandra Piubello)