

mangia&bevi

**dolce
vita**

DI GIANNI E PAOLA MURA

la hottiglia

■ UNA VIGNA CON NOTEVOLI PENDENZE E RESE LIMITATE. CHE PRODUCE DUE ROSSI DI GRANDE QUALITÀ

Zona impervia, grosso azzardo: ma qui il Montefeltro brilla

Azzardato ma perfettamente riuscito il progetto di Adriano Galli, imprenditore nel campo dei libri d'arte, e di sua moglie Isabella, arredatrice: riportare il vino del Montefeltro agli antichi splendori. Nel 2002 hanno acquistato nove ettari di vigna collocata tra 450 e 500 metri. Pendenze notevoli (anche 40 per cento) e rese limitate (50 quintali

per ettaro). Con la consulenza di Vittorio Fiore, massimo impegno sulla qualità e grandi risultati. Due soli i vini prodotti, entrambi rossi. Il Solco, da uva Incrocio Rigotti 107/3 (Merlot per Teroldego) e questo Valturio, da vari cloni di Sangiovese. In etichetta la riproduzione di una macchina da guerra disegnata da Roberto Valturio,

genius loci che tra gli estimatori ebbe un certo Leonardo da Vinci. Bel rubino scuro e fitto il colore e scuri i profumi (ribes nero, mora, cacao, liquerizia). Assaggio appagante, setoso e piacevole, tannini non dominanti. Un concentrato di eleganza, forza, solennità e freschezza. A Milano da L'altro vino, a Bologna da Bizzi sui 15/16 euro.



VALTURIO 2007
Valturio
Macerata Feltria
(Pesaro Urbino)