

# Valturio

Via dei Pelasgi, 10 - 61023 Macerata Feltria (PU) - Tel. 0722 728049  
Fax 0722 729238 - [www.valturio.com](http://www.valturio.com) - [valturio@valturio.com](mailto:valturio@valturio.com)

**Anno di fondazione:** 2002

**Proprietà:** famiglia Galli

**Fa il vino:** Vittorio Fiore

**Bottiglie prodotte:** 25.000.

**Ettari vitati di proprietà:** 9,5

**Vendita diretta:** sì

**Visite all'azienda:** su prenotazione, rivolgersi a Isabella Santarelli

**Come arrivarci:** uscita autostrada A14 Rimini sud, direzione Montescudo.

Proseguire fino a Macerata Feltria. Oppure uscita Pesaro-Urbino per Carpegna.

*Roberto Valturio, poliedrico genio del Rinascimento, letterato e scienziato al servizio di papa Eugenio IV e di Sigismondo Malatesta, è noto ai posteri per un trattato militare ammirato dallo stesso Leonardo da Vinci. Palazzo Valturio, a Macerata Feltria, vanta cantine secolari, oggi rinate a nuova vita grazie all'impegno e alla passione di Adriano Galli e Isabella Santarelli. Paradossale ricordare che in queste terre da vino visse il celebre umanista Lorenzo Bevilacqua, primo bibliotecario di Federico da Montefeltro, meglio conosciuto con lo pseudonimo-soprannome di Abstemio, non è dato sapere se con riferimento al cognome o a reali abitudini... Le vigne, terrazzate e reimpiantate ad alberello con densità fra i 7.000 e i 10.000 ceppi per ettaro, comprendono tra le varietà l'Alicante, già coltivato, stando alle fonti storiche, nelle proprietà granducali. Decisamente fuori dal coro la scelta dell'Incrocio Rigotti 107/3, noto anche come Sennen o Rebo, dal nome del genetista di San Michele all'Adige (Rebo Rigotti) che negli anni Venti ebbe l'idea di incrociare i vitigni Teroldego e Merlot.*

## VALTURIO 2007



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Sangiovese 100% - **Gr.** 13% - **€** 16 - **Bottiglie:** 20.000 - Fosco, sanguigno, concentrato, porge al naso una cornucopia di viole, more di rovo, gelsi, marasca e cassis, confusi di vaniglia, moka, tabacco aromatico, cacao amaro e rabarbaro. Corpo apollineo e dinamico, centinato al millimetro da tannini felpati, profilato a dovere da scattante freschezza in vigoroso allungo. Un anno di maturazione in barrique. Consiglio in porchetta col finocchio selvatico.

## SOLCO 2007



**Tipologia:** Rosso Igt - **Uve:** Incrocio Rigotti 107/3 100% - **Gr.** 13,5% - **€** 20 - **Bottiglie:** 3.500 - Saturo di pigmento e di materia glicerica, acceso di riflessi, esprime elegante bouquet di rose e viole costellato di frutti di bosco, bacche di mirto e sambuco, erica, ginepro, radice di liquirizia. A sontuoso calore e morbidezza avvolgente contrappone robusta spalla acida e tannini fondenti nel corpo gagliardo. Stesso élevage del precedente. Fagianella col tartufo nero di Sant'Agata Feltria.