

slow wine

guida 2012

MACERATA FELTRIA (PU)

Valturio

Via dei Pelasgi, 10
tel. 0722 728049
www.valturio.com
valturio@valturio.com



10 ha - 40.000 bt

vende in cantina

VITA - Valturio è un bell'esempio di recupero territoriale. Dove c'erano boschi, gradoni e calanchi abbandonati, sono sorte vigne in armonia con l'ambiente. È in questo angolo delle Marche che Adriano Galli e sua moglie Isabella, dopo un passato da imprenditori, hanno deciso di trasferirsi e dedicarsi alla viticoltura. La curiosità per una nuova sfida li ha spinti a rivalutare una zona impervia del Montefeltro e quella che sembrava un'ardua scommessa è diventata una bellissima realtà. Bravi!

VIGNE - Gradoni, zone ripide e scoscese sono l'habitat dei 10 ettari vitati suddivisi in diversi appezzamenti. Tutte le viti, allevate ad alberello, sono situate a 450 metri di altitudine, in diverse esposizioni e risentono di un clima fresco e ventilato. Inerbimento completo per evitare dilavamenti, sfalcio, trattamenti ridotti all'essenziale favoriscono la crescita delle uve in un ambiente sano. Il terreno ripido e scosceso obbliga al lavoro manuale e, purtroppo, al diserbo sottofila.

VINI - Che Adriano Galli sia capace di fare un grande Sangiovese lo dimostra la costanza con cui interpreta il vitigno, ma sono doverosi i complimenti per la novità dell'anno, un taglio in stile bordolese. Il **Chìù 2009** (● merlot, cabernet, alicante; 3.500 bt; 35 €) è un Grande Vino affascinante e suadente. Il frutto polposo non stanca, il palato morbido e avvolgente non perde la giusta tensione, il tannino carezzevole lo rende profondo e accattivante. Il **Valturio 2009** (● sangiovese; 22.000 bt; 15 €) è tonico e fine, meno ricco al palato ma di bella conduzione, nervoso, sapido, con il frutto croccante appena addolcito dalle spezie. L'**Olmo 2010** (● montepulciano, sangiovese; 11.000 bt; 10 €) ha freschezza da vendere, è succoso e non banale, mentre il frutto e la pienezza dominano il **Solco 2009** (● rebo; 7.000 bt; 18 €), senza appesantirne la beva.

CONCIMI nessuno

FITOFARMACI rame e zolfo

DISERBO chimico, meccanico

LIEVITI selezionati

UVE 100% di proprietà

CERTIFICAZIONE nessuna



Slow Food Editore