Tollo. Tiratura limitata per un vino da collezione: al Vinitaly si degusta il Pecorino d'altura nato dall'incontro tra lo chef Niko Romito e i viticoltori di Feudo Antico

Tollo (CH), 22 marzo 2015 – Un Pecorino d'alta quota, non convenzionale, nato in un luogo bellissimo e impervio tra l'Alto Sangro e l'Altopiano delle Cinque Miglia è il protagonista dell'evento "Tasting Scout: Pecorino Igp Terre Aquilane 2013 Feudo Antico per Casadonna" in programma domani, domenica 22 marzo (Ore 14.30, Padiglione 12 – Abruzzo, stand G2). Un vino coltivato all'insegna della sperimentazione, frutto della collaborazione tra Niko Romito, tre stelle Michelin e Feudo Antico, l'azienda vitivinicola custode della Dop Tullum, la più piccola d'Italia.

Nel 2010, il Pecorino - uno dei vitigni autoctoni tradizionali abruzzesi - tipicamente non allocato in altura, veniva messo al centro di una coraggiosaoperazione di ricerca seguita sul piano tecnico da un'equipe della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Milano guidata dal professor Attilio Scienza.

"Amo i vini poco costruiti, sinceri, diretti, capaci di **raccontare il territorio** al quale appartengono, qualsiasi esso sia" – dichiara **Niko Romito**. "E questo Pecorino è il racconto del nostro territorio. Ci tengo a sottolineare – aggiunge – che il progetto di collaborazione con **Feudo Antico** non nasce con un obiettivo commerciale, ma come operazione che insieme abbiamo fortemente voluto per il nostro territorio. Il mio auspicio è che funga da case history per altri terreni in altitudine, che come il nostro possono trovare con successo una vocazione vitivinicola".

"Un progetto audace, nel quale abbiamo investito tutto l'entusiasmo di cui siamo capaci – racconta Andrea Di Fabio, direttore generale di Feudo Antico –. Ed è proprio l'entusiasmo la cifra che caratterizza la nostra realtà vitivinicola: un'azienda giovane, la cui storia è costellata di incontri fuori dal comune, come quello con Niko Romito, un gigante della cucina di ricerca. Le nostre attese sul progetto Casadonna erano ovviamente elevate: oggi possiamo affermare che le prime bottiglie di Pecorino sembrano averle superate".

Per il **Pecorino Igp Terre Aquilane 2013 Feudo Antico per Casadonna** si tratta della prima vendemmia, una **edizione limitata di 800 bottiglie**.

"Un vino che parla precocemente un linguaggio evoluto, proprio dell'altitudine – commenta l'enologo di Feudo Antico Riccardo Brighigna– L'elevata acidità e l'alto contenuto di estratti dovuti alla forma di allevamento e alla bassissima resa per ceppo, regalano a questo Pecorino una persistenza che sembra già essere infinita"