

# Feudo Antico presenta Tullum Dop Spumante Brut Metodo Classico Al 48° Vinitaly la dinamica azienda abruzzese

**presenta l'ultima novità della Dop Tullum**

Verona, 6 aprile 2014 – Novità per Feudo Antico, che a Vinitaly 2014 presenta l'ultimo nato della Dop Tullum, una Dop concentrata in un areale ben delimitato, ospitata dal 2009 nel comune di Tollo (Chieti), cittadina conosciuta sin dall'epoca romana per la qualità dei propri vini.

**Tullum Dop Spumante Brut Metodo Classico**, ottenuto da uve 100% Chardonnay coltivate sui terreni collinari che circondano il comune del teatino, si inserisce in un trend positivo per le bollicine italiane.

Secondo l'Ovse – Osservatorio economico italiano vini – nel 2013 la produzione italiana di spumanti è stata di 434 milioni di bottiglie, con un valore all'origine di 735 milioni di euro, pari a una crescita dei volumi del 9,1%. Il settore registra numeri ancora più positivi nell'export dove, rispetto al 2012, si rileva sia un incremento sia delle quantità (+11,5%) sia dei valori (+16%).

Giunto dunque il momento del primo stappo di questo Blanc de Blanc, che **Giancarlo Di Ruscio, presidente del Consorzio di Tutela della Dop Tullum** commenta così: "La dop Tullum, con questo nuovo spumante, conferma il suo ruolo di ambasciatrice dei vini di grande qualità. Non solo, dà l'opportunità a tutto l'Abruzzo di qualificare la propria immagine, inaugurando una nuova epoca per la viticoltura abruzzese".

**Andrea Di Fabio, direttore generale di Feudo Antico**, aggiunge: "Dopo tre anni di attenta cura è venuto alla luce questo spumante di grande eleganza. Nasce con la nostra filosofia, il credo della DOP Tullum, e cioè piccole quantità ed un posizionamento decisamente alto. Le **1600 bottiglie** prodotte rappresentano una chicca nel panorama abruzzese che non ha timore di confrontarsi con le più importanti bollicine italiane".

**Riccardo Brighigna, enologo di Feudo Antico**, puntualizza; "È uno spumante che ha la classe e l'eleganza dei blanc de blanc da uve chardonnay unite ad una struttura e ad una consistenza tipica del nostro territorio abruzzese. La scelta di indicare il millesimo è stata effettuata per rafforzare il concetto di cru che ha dato origine a questo spumante, nel quale non sono state utilizzate cuvée di annate diverse".