

Concours Mondial de Bruxelles 2015: quattro medaglie ai vini Feudo Antico

Tollo (CH), 14 maggio 2015 - Un palmares sempre più ricco quello di Feudo Antico, azienda vitivinicola abruzzese dai tratti fortemente innovativi, che ottiene **quattro medaglie d'argento** al recente **Concours Mondial de Bruxelles**. Premiati **Pecorino Tullum Dop 2014**, **Passerina Tullum Dop 2014**, **Pecorino Biologico Tullum Dop 2014** e **Rosso Riserva Tullum Dop 2011**.

«Ancora una volta i bianchi autoctoni rivelano tutte le loro potenzialità, oltre ogni aspettativa - afferma **Andrea Di Fabio, direttore generale di Feudo Antico**. Proprio sui vitigni di Pecorino e Passerina - continua Di Fabio - si è concentrato inizialmente il progetto di Feudo Antico, che nasce nel 2004, con l'intento di rivitalizzare le coltivazioni autoctone e allo stesso tempo proteggere un ambiente fragile, applicando tecniche di viticoltura a basso impatto ambientale e ricavando rese limitate dai vigneti. Abbiamo creduto molto nel progetto e lo abbiamo portato avanti con tenacia e voglia di esplorare, ampliandolo ai rossi, alle bollicine e a sperimentazioni audaci, come la viticoltura di montagna. I risultati ci hanno dato ragione».

Vini bianchi che incontrano perfettamente il gusto contemporaneo, che predilige freschezza e mineralità, invece che forti aromaticità costruite. Sia il Pecorino che la Passerina Tullum Dop, infatti, esprimono ottime caratteristiche dal punto di vista dell'acidità e della mineralità e intense note fruttate. Premi che rappresentano quindi dei riconoscimenti alla forte identità territoriale e al lavoro svolto per valorizzarla. Premiata anche la naturalità e l'originalità del **Pecorino Biologico Tullum Dop**, un bianco a fermentazione spontanea, imbottigliato senza essere filtrato né stabilizzato.

Medaglia d'argento anche al **Rosso Riserva Tullum Dop 2011**, un vino ottenuto da una cuvée di vecchi cloni di Montepulciano vinificati in purezza. Un rosso pluripremiato, prodotto in un numero limitato di bottiglie, che nasce da una materia prima strutturata, affinato in barrique di rovere francese per 12 mesi e in bottiglia per oltre 24 mesi. «Un vino - afferma **Riccardo Brighigna, enologo di Feudo Antico** - in grado di esaltare al meglio il lavoro svolto sia in vigna che in cantina, che regala un'ampia complessità olfattiva, espressa sia in note fruttate che in eleganti nuances speziate»