

Dalla vigna dello chef Romito nasce il Pecorino Feudo Antico per Casadonna

Ha debuttato al Salone del Gusto il Pecorino Igp Feudo Antico per Casadonna, vino d'altura allevato dallo chef tre stelle Michelin e dai viticoltori di [Feudo Antico](#). In questi giorni è in corso la vendemmia 2014.

Castel di Sangro (L'AQ), 31 ottobre 2014 – Dopo un anno di intrepida attesa, è finalmente stato presentato al pubblico **il nuovo Pecorino Igp Terre Aquilane 2013 Feudo Antico per [Casadonna](#)**. Il debutto di questo vino inedito e coraggioso è avvenuto nei giorni scorsi al Salone del Gusto di Torino. Un vino non convenzionale, coltivato in un luogo impervio all'insegna della sperimentazione, frutto dell'incontro tra **Niko Romito, chef tre stelle Michelin e Feudo Antico, l'azienda vitivinicola custode della Dop Tullum, la più piccola d'Italia.**

Quattro anni fa, il Pecorino – uno dei vitigni autoctoni tradizionali abruzzesi – tipicamente non allocato in altura, veniva messo al centro di una coraggiosa operazione 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**. Per il Pecorino Igp Terre Aquilane 2013 Feudo Antico per Casadonna si tratta della prima vendemmia, una edizione limitata di 800 bottiglie.

“Si tratta di un vino coraggioso, –dichiara Niko Romito– simbolo di un territorio. Il progetto che ho avviato con Feudo Antico non nasce con un obiettivo commerciale, ma con l'auspicio che funga da case history per altri terreni in altitudine che possano trovare una vocazione vitivinicola. Mi piacciono i vini poco costruiti, sinceri, diretti, l'importante è che siano in grado di raccontare il territorio al quale appartengono, qualsiasi esso sia”. E conclude: “certamente sarà in carta al mio ristorante, il Reale”.

“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”.

“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”.

Proprio in questi giorni è in corso la vendemmia 2014 per la seconda annata di questo vino così speciale. Nella giornata di ieri una squadra di giornalisti e sommelier ha preso parte alla raccolta delle uve tra i filari del vitigno sperimentale, toccando con mano la raccolta più tardiva d'Italia.