

Debutta al Salone del Gusto il Pecorino Igp Feudo Antico per Casadonna,

**vino d'altura allevato dallo chef tristellato Niko Romito
e dai viticoltori abruzzesi di Feudo Antico**

Torino, 25 ottobre 2014 - Lui appartiene al gotha della cucina di ricerca, lei è una giovane e coraggiosa azienda vitivinicola abruzzese. Dal loro incontro nasce il **nuovo Pecorino Igp Terre Aquilane 2013 Feudo Antico per Casadonna**, presentato quest'anno al Salone del Gusto di Torino. Un **vino inedito, non convenzionale**, coltivato in un luogo impervio all'insegna della sperimentazione, frutto dell'incontro tra **Niko Romito**, 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**.

*"Amo i vini poco costruiti, sinceri, diretti, capaci di **raccontare il territorio** al quale appartengono, qualsiasi esso sia" - ha **dichiarato Niko Romito**. "E questo Pecorino è il racconto del nostro territorio. Ci tengo a sottolineare - ha aggiunto - 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".*

Per il **professor Lucio Brancadoro, dell'equipe della Facoltà di Scienze Agrarie dell'Università degli Studi di Milano che ha curato il progetto sul campo** "questa sperimentazione non riguarda soltanto l'Abruzzo, poichè affronta una tematica generale che ha a che fare con il futuro della viticoltura. I cambiamenti climatici in atto, infatti, pongono nuovi quesiti e sfide alle quali occorrerà rispondere, sperimentando nuove modalità di fare viticoltura adatte a un clima sempre più caldo".

Ma la sperimentazione non si ferma qui, **Brancadoro** ricorda che oltre all'ettaro di vitigno coltivato a Pecorino nella tenuta Casadonna, sono state avviate altre quattro sperimentazioni con vitigni di Pinot nero, Riesling renano, Sylvaner verde e il Veltliner.