

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 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" - 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"*