

# FEUDO ANTICO E I VINI DELLA DOP TULLUM PROTAGONISTI A VINITALY

Oggi alla degustazione “Questione di Cru: viaggio nella micro Dop Tullum” in scena vini dalle rese limitate e tecniche rispettose dell’ambiente e della qualità originaria delle uve

Verona, 11 aprile 2016 – Qualità, storia, ricerca. Questi i pilastri della produzione dell’azienda vinicola **Feudo Antico**, nata nel cuore dell’**Abruzzo** per rivitalizzare le produzioni autoctone. Un progetto di archeo-enologia che ha ispirato la Dop Tullum, tra le più piccole d’Italia e la prima territoriale d’Abruzzo.

Una produzione strutturata per **cru**, affinché ogni vino abbia origine in un territorio ben circoscritto, individuato in base a un’indagine approfondita, un rigido disciplinare produttivo che prevede solo vigneti collinari o montani ad alta densità (non inferiore a 3.300 ceppi per ettaro).

A lasciarsi sorseggiare in occasione della degustazione “**Questione di Cru: viaggio nella micro Dop Tullum**” svoltasi oggi sono stati il Pecorino Tullum Dop 2015, un bianco dalla solida armonia, il Passerina Tullum Dop 2015, di ottima freschezza, sottile mineralità e intense note fruttate; e i rossi: Rosso Tullum Dop 2012, che si distingue per la forte personalità, la complessità olfattiva e le note fruttate arricchite di eleganti nuances speziate, e Rosso Riserva Tullum Dop 2011, un rosso di grande equilibrio che coniuga forza, eleganza e carattere.

Vini **premiati con numerosi riconoscimenti, sia in Italia e sia all’estero**: i Cinque grappoli della Guida Bibenda Vini d’Italia 2016 al Rosso Riserva Tullum Dop 2011, medaglie per i due rossi Tullum al Mundus Vini 2015 e al Decanter World Wine Awards e al Merano Wine festival 2015. I riconoscimenti sono molti anche per i bianchi autoctoni della Dop Tullum: al Concours Mondial de Bruxelles 2015 sia Pecorino, sia Passerina hanno conquistato la medaglia d’argento e il Pecorino Tullum Dop 2013 ha ricevuto la medaglia d’oro al Challenge International du Vin 2015.

Un’esperienza, quella della Dop Tullum, che ha spinto un **pool di ricercatori dell’Università di Milano coordinato dal Prof. Attilio Scienza** a realizzare un **progetto di zonazione**, per approfondire la conoscenza delle caratteristiche peculiari del *terroir* tollese e consentire ai viticoltori di operare con crescente consapevolezza, per **produrre meglio**, senza spreco di risorse e nel rispetto dell’ambiente.

I vini in degustazione – come tutti i vini Feudo Antico – sono certificati **Magis**, il più avanzato progetto per la sostenibilità della produzione del vino in Italia. L’attestato – il primo ad essere rilasciato in Abruzzo – certifica l’applicazione di un approccio basato sul rispetto per la terra e per il consumatore, in un’ottica di sostenibilità non solo ambientale, ma anche sociale ed economica.

In Feudo Antico la vendemmia 2015 ha prodotto **2.000** quintali di uve, in prevalenza di Montepulciano d’Abruzzo insieme ad altre varietà autoctone per una produzione di **100.000** bottiglie commercializzate in tutto il mondo.