



La microproduzione di spumante metodo classico da Chardonnay sui resti di un'antica villa romana

31 Agosto 2024 

TOLLO – Pecorino e Passerina per Feudo Antico sono sempre stati due cavalli di battaglia. I due vitigni a bacca bianca autoctoni, la cui coltivazione in passato era stata trascurata, per l'azienda vitivinicola di Tollo (Chieti), nata come progetto sperimentale di archeo-enologia, hanno invece rappresentato le uve con cui giocare per tirare fuori prodotti di qualità fermi, che rientrano nella Tullum Docg, la denominazione di origine protetta e garantita, tra le più piccole in Italia, approvata nel 2019, ma anche bollicine.

Fondata nel 2004 con l'intento di rivitalizzare le coltivazioni autoctone e proteggere un ambiente fragile, Feudo Antico ha impiantato il suo primo vigneto, a Tollo proprio dove duemila anni fa sorgeva una grande azienda agricola organizzata. **Nella sede dell'azienda infatti sono stati rinvenuti i resti di una villa rustica romana e dei dolia, i contenitori in terracotta che all'epoca venivano usati per la conservazione del vino.**

Sono proprio Pecorino e Passerina le basi per due spumanti Brut, metodo italiano, rifermentati in autoclave, che verranno proposti all'assaggio ad **Abruzzo in Bolla**, l'evento dedicato alle bollicine abruzzesi, organizzato da *Virtù Quotidiane*, con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d'Abruzzo, che torna il 13 settembre prossimo all'Aquila a Palazzo dell'Emiciclo, per una seconda edizione ricca di talk, masterclass, show cooking e degustazioni.

Ma la vera chicca produttiva nel mondo delle bollicine per Feudo Antico è il Metodo Classico Tullum Dop Brut, uno spumante brut che associa l'eleganza di un Blanc de Blanc da uve Chardonnay alla consistenza tipica del territorio abruzzese.

“La sperimentazione di questo spumante comincia nel 2011”, racconta a *Virtù Quotidiane*, **Daniele Ferrante**, uno degli enologi di Feudo Antico che si avvale di un corposo team enotecnico, “con l'intento di mostrare che il nostro territorio permette di avere belle escursioni termiche ideali per ottenere anche spumanti Metodo classico di altissima qualità. La produzione è stata effettuata solo esclusivamente con uve Chardonnay, che nel nostro territorio ci permettono di avere vini da rifermentazione molto interessanti”.

La produzione piccolissima, da duemila bottiglie l'anno, rappresenta una referenza di nicchia che tecnici e consumatori apprezzano ogni giorno di più. “La realizzazione è estremamente artigianale”, prosegue l'enologo. “Partiamo dalla raccolta delle uve a mano in cassetta, per



poi fare un successivo rovesciamento delle uve nelle presse. La pressatura avviene per grappolo intero e in questa fase andiamo ad eliminare il 10 per cento, oltre i protocolli standard, del primo mosto che è ricco di pruina che può creare problemi sul perlage, volendo un prodotto di alta gamma e grande eleganza che prende solo il cuore della produzione”.

Partito con un affinamento di 36 mesi, il Metodo Classico di Feudo Antico oggi segue una permanenza sui lieviti di 60 mesi, “per avere un vino elegante e dal perlage finissimo con un aroma molto fragrante, con spiccati sentori di crosta di pane. Il vino a 60 mesi è molto fresco e longevo”.

