

Tullum Feudo Antico

L'AZIENDA

L'azienda si trova a Tollo, in provincia di Chieti, in



Abruzzo, cittadina conosciuta sin da epoca romana per la qualità dei propri vini e che ospita dal 2009 una delle più piccole dop d'Italia, Tullum, la prima dop territoriale dell'Abruzzo nata per valorizzare le specificità di un territorio da sempre vocato, i cui rigidi parametri produttivi sono l'elemento caratterizzante. _____ particolare importanza è dato a Pecorino e Passerina, autoctoni considerati fino a ieri "minori", oggi ritenuti a tutti gli effetti preziose risorse del territorio. La regia di Feudo Antico è affidata ad un pool di giovani: in vigneto è l'agronomo Antonio Sitti a seguire ogni fase, dalla potatura alla vendemmia, in cantina è Riccardo Brighigna a interpretare le uve e vinificare separatamente le masse per ottenere i migliori blend. Alla guida dell'azienda è Andrea Di Fabio.

Feudo Antico unisce rispetto dell'ambiente e ricerca della qualità lavorando solo terreni vocati e vitigni autoctoni. Nei vigneti viene applicata una rigida disciplina, ottenendo rese limitate e mettendo in atto tecniche di viticoltura a basso impatto ambientale.



GLI OBIETTIVI

Feudo Antico nasce con l'obiettivo di avvicinare alle esigenze del XXI secolo la viticoltura tradizionale, capace di proteggere ambienti fragili e di rafforzare il senso di appartenenza della comunità. A ciò si affianca il segno distintivo dell'azienda: la sperimentazione. Costante è, infatti, la ricerca condotta dal team di Feudo Antico, la prima realtà a credere nel progetto Tullum, una doc fortemente legata al territorio. Si punta sui valori veri che caratterizzano il popolo abruzzese applicando un pensiero moderno, per comunicare e proporre i vini al mercato di oggi.

TULLUM E' LA PRIMA DOP TERRITORIALE ABRUZZESE

Andrea Di Fabio, titolare dell'azienda: "Noi per primi abbiamo scommesso su questo progetto. Per i nostri vini l'intero processo produttivo si svolge rigorosamente nel comune di Tollo, dalla



conduzione dei vigneti alla vinificazione e fino all'imbottigliamento. Da questo modello partono ora nuove sfide che ci porteranno a valorizzare vitigni particolarissimi, ottenuti in aree marginali del nostro territorio. La rigidità nei parametri produttivi è l'elemento caratterizzante della dop Tullum e contempla, tra le altre cose, la vinificazione in zona, l'esclusione di uve provenienti dai vigneti in fondovalle o ad un'altitudine inferiore a 80 m s.l.m., e la densità di impianto a ettaro, mai inferiore a 3.300 ceppi.

L'istituzione della dop ha per il territorio un significato simbolico: Tollo, infatti, fu rasa al suolo durante la Seconda Guerra Mondiale ma proprio grazie alla viticoltura ricostruì la sua identità. Si è così aperto un nuovo percorso per l'enologia regionale, che per quaranta anni ha comunicato quasi esclusivamente Trebbiano d'Abruzzo e Montepulciano d'Abruzzo."



Le tipologie sono : [Tullum DOP Rosso](#), [Tullum DOP Rosso Riserva](#), [Tullum DOP Pecorino](#), Tullum DOP Passerina, [Tullumm DOP Passito](#) Rosso, Tullum Spumante Brut.

TOLLO: UN TERRITORIO, UNA STORIA

Già in epoca romana il castrum di Tullum era famoso per i suoi vini e tale vocazione si mantenne nei secoli fino ai giorni nostri. Lo dimostrano le molte testimonianze storiche. Nel 1568 un'azione legale fu intentata dalla Universitas di Tollo contro il Barone Ramignani, per reclamare la libera vendita del vino. Nel 1776, sotto il Regno di Napoli, Padre Bernardo Valera così scriveva: "Tollo piccola terra nell'Abruzzo Citeriore non molto lontana dal Mare Adriatico e celebre per il suo vino Rosso volgarmente detto Lacrima". Oggi Feudo Antico raccoglie l'eredità di questa lunga storia e la proietta nel futuro.

RADICI LONTANE

Nelle terre comprese tra Pescara, Chieti, Ortona (dove si trova Tollo) la produzione del vino si è sviluppata in età romana. Ne è testimonianza il rinvenimento in varie contrade tollesi di giare (dolia) da vino, da olio e celle vinarie intere e a frammenti. E' stata provata la presenza sul territorio di alcune villae rusticae romane, primi esempi di grande azienda agraria organizzata, tra le cui proprietà il vigneto assume un'importanza particolare. Dopo la caduta dell'Impero Romano, Longobardi e Normanni hanno rivolto i propri interessi sull'area per la felice posizione dell'ager Tollese, dove la viticoltura era già



ampiamente praticata. Proprio al periodo di espansione normanna nel Mezzogiorno risale un documento del 1062 che parla del castrum Tullum, in cui si trova la prima citazione scritta sulle uve di Tollo.

All'inizio dell'800 il vino di Tollo era conosciuto in tutt'Italia e tra la Prima e la Seconda Guerra Mondiale, i commercianti di Tocco Casauria, Ortona, Chieti, Pescara e provenienti da fuori Abruzzo, venivano a Tollo a comprare vini rossi, bianchi e uve da vino e da tavola, una usanza storica già applicata da altri mercanti nei secoli passati. Nel corso della Seconda Guerra Mondiale Tollo fu rasa al suolo in quanto il fronte di guerra per diversi mesi corse lungo il confine con il territorio di Ortona. Insieme al centro storico andarono distrutte le aziende agricole e i vigneti, ma nell'immediato dopoguerra riprese la coltivazione dei piccoli appezzamenti di terreno e quasi tutto il territorio comunale fu vitato.

TOLLO: TRA ADRIATICO E MAIELLA

Sulle dolci colline di Tollo prospera la vite. A cinque chilometri dall'Adriatico e una trentina dal massiccio della Maiella, si forma un microclima fatto di delicate brezze di mare ed ideali escursioni



termiche tra il giorno e la notte. Il team aziendale è partito dallo studio dei suoli, del microclima, dei portainnesti, definendo poi i singoli fogli mappali, dove concentrare la produzione dei specifici vitigni. Ogni vino proviene da specifici terreni, individuati dopo approfonditi studi che segnano, nell'ambito della dop, i fogli mappali dove si autorizza l'uno o l'altro vitigno. Per questo, la produzione esprime il concetto di cru nel senso più pieno della parola. A questa fase iniziale del lavoro si è aggiunto il progetto di zonazione, coordinato dal Professor Attilio Scienza e dal pool di ricercatori dell'Università di Milano, che porterà a conoscere le caratteristiche peculiari di questo terroir. Lo studio serve anzitutto ad ogni viticoltore, che può così conoscere il vero valore e sviluppare ancor più l'orgoglio di appartenenza. La zonazione è finalizzata anche a "produrre meglio con meno", all'insegna della sostenibilità.

Tommaso Anibaldi