

FEUDOANTICO

LANDS, WINES
AND SHAPES FROM THE FUTURE



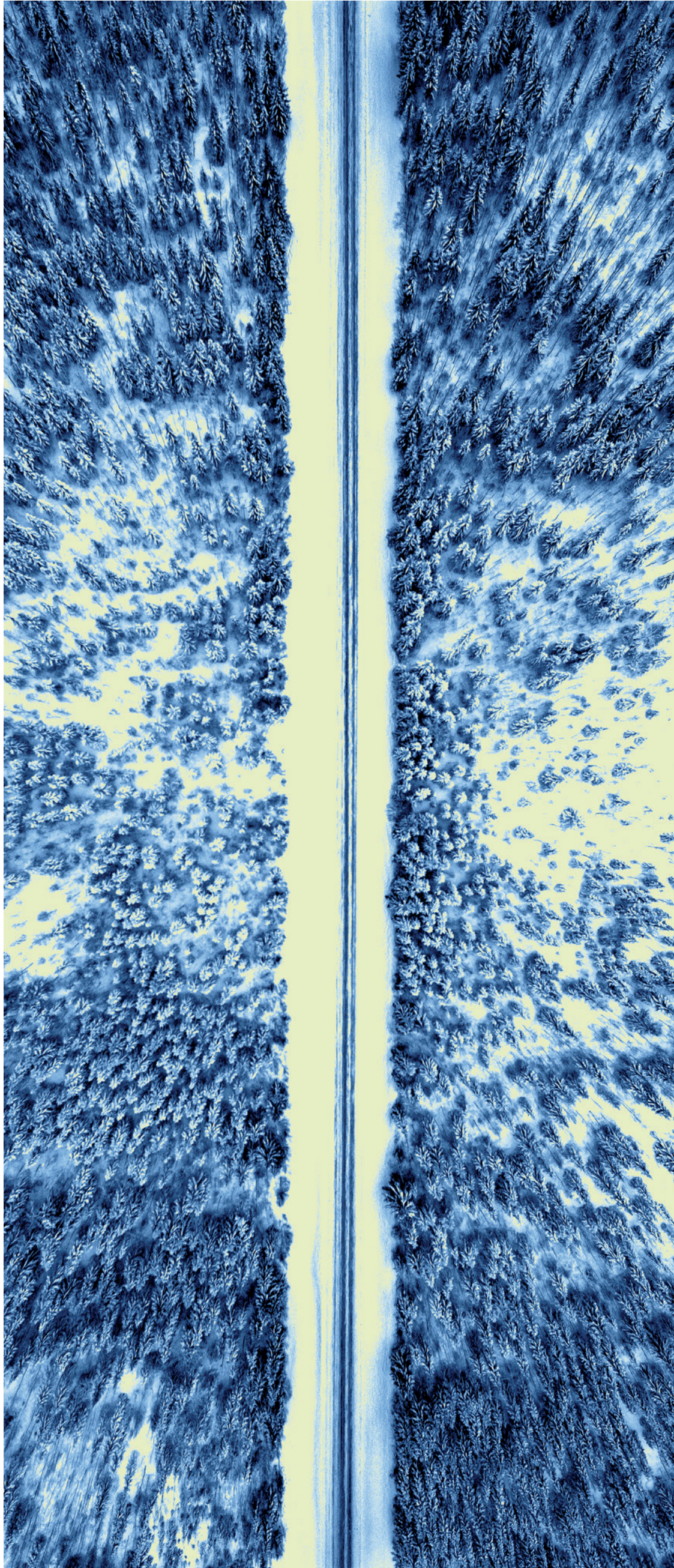


ARCHEOENOLOGIA INNOVAZIONE E SPERIMENTAZIONE CONTINUA

Siamo viticoltori da diverse generazioni. Nel 2004 abbiamo dato vita a Feudo Antico, con l'intento di rivitalizzare le coltivazioni autoctone e proteggere un ambiente fragile e prezioso, rafforzando al contempo il senso di appartenenza della nostra comunità.

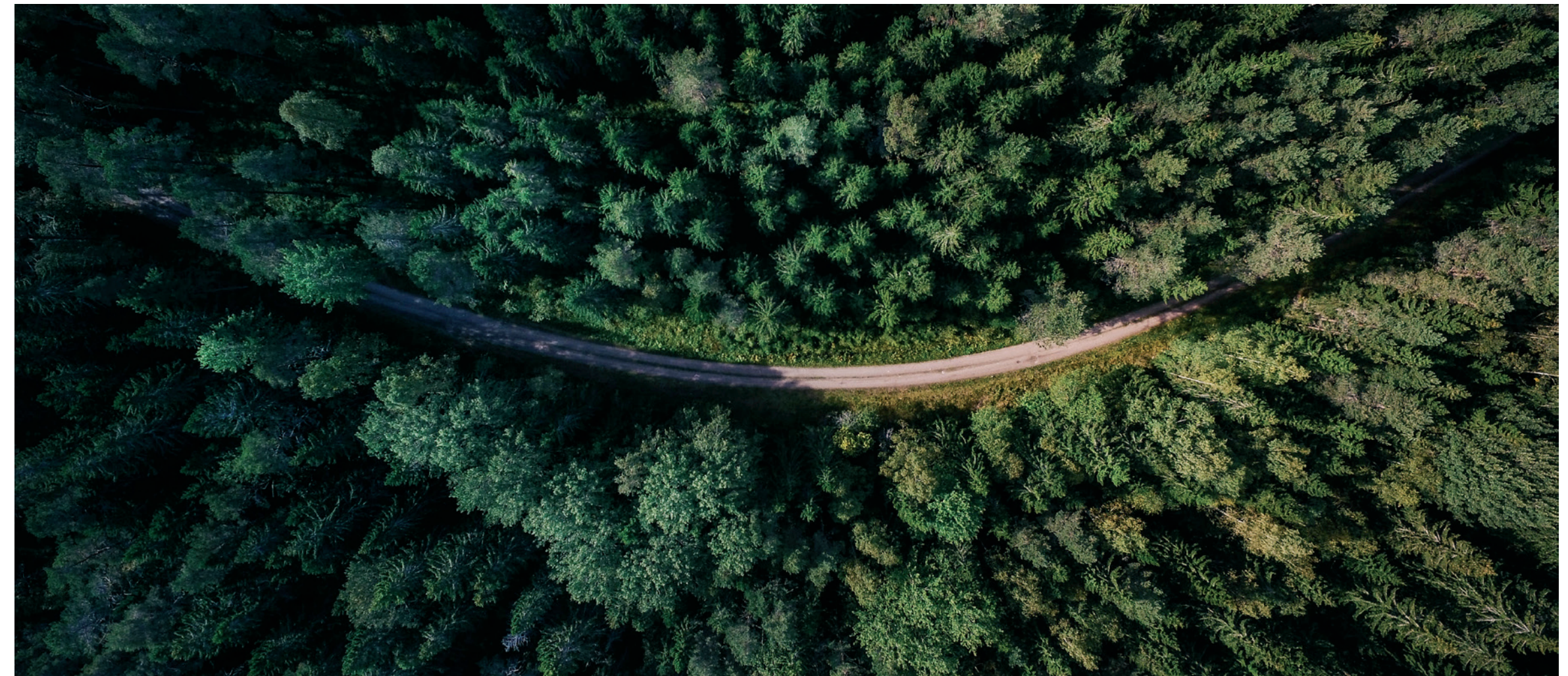
Ciò che contraddistingue il percorso enologico di Feudo Antico è la storia nascosta dietro ogni singolo vigneto e nella vita delle persone che ogni giorno dedicano il proprio lavoro alla nostra terra. Una storia che continua ad appassionarci.





RICERCA E SPERIMENTAZIONE NEL CUORE DELLA MAIELLA NOI LA CHIAMIAMO “VITICULTURA ESTREMA”

Nel 2010 abbiamo portato le nostre sperimentazioni sulle montagne, per mettere alla prova il Pecorino in altitudine. Un progetto audace, nel quale abbiamo investito tutto l'entusiasmo di cui siamo capaci. I climi delle zone montane, infatti, sono caratterizzati da combinazioni distintive di temperature, radiazioni solari e ventosità tali da determinare una maggiore variabilità rispetto alle aree pianeggianti delle medesime latitudini.



OGNI VIGNA HA LA SUA STORIA

TERRENI DIVERSI
PER RACCONTARE SEMPRE
UN SAPORE NUOVO

Siamo partiti dallo studio dei suoli, del microclima, dei portainnesti, definendo i singoli fogli mappali dove concentrare la produzione dei vitigni, affinché ogni vino avesse origine in un terreno ben circoscritto, individuato in base a un'indagine approfondita, così da esprimere il concetto di cru in senso pieno.

Da questa esperienza è nata anche la Dop Tullum, una nuova denominazione di origine protetta che attualmente è la più piccola in Italia: un riconoscimento importante per la viticoltura tollese e per chi – come noi – lavora da anni per dare dignità all'enologia di questo territorio.

I nostri vini hanno origine in un luogo dove l'impiego di tecniche rispettose dell'ambiente è il fondamento di tutta la produzione, non solo biologica.

I nostri vini hanno origine in un luogo dove l'impiego di tecniche rispettose dell'ambiente è il fondamento di tutta la produzione, non solo biologica.



LINEA PREMIUM
TULLUM DOCG



Veronelli:
91/100



PALMARES

ROSSO RISERVA TULLUM DOCG

Ottenuto da un cuvée di vigneti di Montepulciano vinificati in purezza, è un Rosso di grande equilibrio che riesce a coniugare forza, eleganza e carattere.

Denominazione	Rosso Riserva Tullum Docg
Tipologia	Rosso Riserva
Uve di provenienza	Montepulciano 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo (Ch).
Tipologia del terreno	Medio impasto leggermente calcareo.
Epoca di vendemmia	Seconda decade di ottobre.
Vinificazione	Macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine.
Affinamento	Dopo la svinatura, 6 mesi in vasca di cemento vetrificato e successivamente in barrique di rovere francese di primo passaggio per 12 mesi.
Alcol svolto	14,5% vol
Temperatura di servizio	18°C





ROSSO TULLUM DOCG

Radici antiche in un Rosso che si distingue per la forte personalità, la complessità olfattiva e le note fruttate arricchite di eleganti nuance speziate.

Denominazione	Rosso Tullum Docg
Tipologia	Rosso
Province di ubicazione dei vigneti	Montepulciano
Uve di provenienza	Montepulciano 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo.
Epoca di vendemmia	Ottobre
Vinificazione	Macerazione delle bucce a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox con intercapedine.
Affinamento	Primo periodo di 12 mesi in botti di rovere da 25 Hl, subito dopo in vasca di cemento per 18 mesi.
Temperatura di servizio	18°C
Colore	Rosso rubino intenso con bordo leggermente granato. Ciliegia rossa e amarena, rovo, liquirizia, viola, tabacco e cuoio.
Profumo	Delicati aromi secondari di tostato, vaniglia e spezie derivanti dall'affinamento in botti di Rovere Francese.
Gusto	Acidità fresca e brillante, tannini solidi ma morbidi e leggermente granulati. Corpo medio con finale persistente.

Veronelli:
89/100

Gambero
Rosso



PALMARES

PECORINO TULLUM DOCG

Il Pecorino sta rivelando tutte le sue qualità e un potenziale superiore ad ogni aspettativa: profumi di frutti e fiori, una solida armonia e una promettente longevità.

Denominazione	Pecorino Tullum Docg
Tipologia	Bianco
Uve di provenienza	Pecorino 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo.
Tipologia del terreno	Medio impasto leggermente calcareo, di buona permeabilità che tende a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta.
Epoca di vendemmia	Settembre
Vinificazione	Macerazione a freddo delle bucce e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.
Affinamento	Sui lieviti in vasche di vetrocemento e acciaio.
Alcol svolto	13,5% vol
Temperatura di servizio	10°C
Colore	Giallo limone di media intensità con bordo dorato.
Profumo	Pera, mela Golden , pesca bianca, mandorla con nuances di salvia e lavanda.
Gusto	Acidità elevata, bilanciata ed integrata nel frutto, di corpo pieno, consistente con lunga persistenza aromatica.



LINEA BIOLOGICO PREMIUM
FERMENTAZIONE SPONTANEA





ROSSO BIOLOGICO

TULLUM DOCG

Denominazione	Rosso Biologico Tullum Docg
Tipologia	Rosso
Uve di provenienza	Montepulciano 100% da vigneti biologici certificati e coltivati su terreni nel comune di Tollo facenti parte dei fogli di mappa n.4 di località Sabatiniello.
Tipologia del terreno	Terreno di medio impasto, con lieve presenza di scheletro.
Epoca di vendemmia	In base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto.
Vinificazione	Le uve provenienti da vigneti biologici certificati, dopo la pigiatura, restano in contatto con le bucce in vasche di cemento per un lungo periodo di macerazione. La fermentazione del pigiato avviene ad opera di lieviti autoctoni spontanei presenti naturalmente sugli acini.
Affinamento	Nella vasca di svinatura in modo che i sedimenti dei lieviti siano in contatto con il vino stabilizzandolo naturalmente ed aumentando la complessità olfattiva. Il prodotto viene imbottigliato senza filtrazione e stabilizzazione.
Alcol svolto	13,5% vol
Temperatura di servizio	18°C



ROSATO BIOLOGICO

TERRE DI CHIETI IGP

Denominazione	Rosato Biologico Terre di Chieti Igp
Tipologia	Rosé
Uve di provenienza	Montepulciano 100% da vigneti biologico certificati e coltivati su terreni collinari nella provincia di Chieti.
Tipologia del terreno	Terreno di medio impasto leggermente calcareo permeabile con presenza di scheletro.
Epoca di vendemmia	In base ad analisi chimica e degustazione degli acini in vigneto.
Vinificazione	Le uve provenienti da vigneti biologici certificati, dopo una breve criomacerazione in pressa, vengono sottoposti a pressatura soffice. La fermentazione del mosto fiore avviene in parte in acciaio a temperatura controllata e parte in botti da 225 lt cadauna di 3° passaggio di rovere francese e acacia austriaca con un controllo costante della temperatura. Seguono poi le operazioni di batonnage rotativo - dinamico.
Affinamento	Nelle stesse botti di fermentazione in modo che i sedimenti dei lieviti siano in continuo contatto con il vino accrescendone la ricchezza aromatica.
Alcol svolto	13,5% vol
Temperatura di servizio	10°C





grande vino

PALMARES

PECORINO BIOLOGICO TULLUM DOCG

Denominazione	Pecorino Biologico Tullum Docg
Tipologia	Bianco
Uve di provenienza	Pecorino 100% proveniente da vigneti biologici coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo.
Tipologia del terreno	Medio impasto leggermente calcareo, di buona permeabilità che tende a disidratarsi in prossimità del periodo di raccolta.
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre.
Vinificazione	Starter fermentativo spontaneo ad opera dei lieviti presenti sulle uve biologiche con macerazione delle bucce e successiva fermentazione in vasche di cemento.
Affinamento	Sui lieviti in vasche di cemento e acciaio. Il vino viene imbottigliato senza essere filtrato né stabilizzato.
Alcol svolto	13,5% vol
Temperatura di servizio	10° C
Colore	Giallo limone di media intensità con bordo dorato.
Profumo	Pera, mela Golden, mandorla con nuances speziate di salvia e lavanda.
Gusto	Acidità elevata, bilanciata ed integrata nel frutto, di corpo pieno, consistente con lunga persistenza aromatica e finale leggermente fenolico.



LINEA VINI
BIOLOGICI

ORGANIC
GANGANI
NICI





MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP ORGANIC

wine
enthusiast
86 points



Denominazione	Montepulciano d'Abruzzo Dop Bio
Tipologia	Rosso Biologico
Comune di ubicazione dei vigneti	Tollo e provincia di Chieti
Uve di provenienza	Montepulciano 100%
Sistema di allevamento	Tendone e filare a cordone speronato
Epoca di vendemmia	Ottobre
Fermentazione malolattica	Parziale
Affinamento	Circa 6 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox.
Gradazione alcolica	13% vol
Colore	Rosso rubino con riflessi violacei.
Odore	Piccola frutta rossa, viola e liquirizia.
Sapore	Pieno, di buona struttura con tannini morbidi e ben integrati.
Temperatura di servizio	18°C



slow wine
2016

slow wine
2017

CERASUOLO D'ABRUZZO

DOP ORGANIC



Tipologia	Cerasuolo biologico
Province di ubicazione dei vigneti	Tollo e provincia di Chieti
Uve	Montepulciano 100%
Altimetria	S.l.m. 120-150 metri
Tipologia di terreno	Calcereo argilloso
Esposizione	Sud, sud-ovest
Densità di impianto ceppi/ettaro	1.600 tendone e 4.000 filare
Resa per ettaro	160-180 q
Forma di allevamento	Tendone e filare a cordone speronato
Età delle viti	15 anni circa
Epoca di vendemmia	Settembre
Fermentazione	Pressatura soffice delle uve , illimpidimento del mosto e fermentazione a temperatura controllata
Temperatura di fermentazione	16°C
Affinamento	Circa 3 mesi sui lieviti in serbatoi di acciaio inox
Gradazione alcolica	13% vol
Estratto secco	30 gr/l
Acidità totale	6
Ph.	3,4
Zuccheri residui	3gr/l
Colore	Rosa tenue con riflessi violacei
Olfatto	Fruttato, sentori di ciliegia, e sfumature minerali
Gusto	Di medio corpo, morbido sapido e vellutato nel finale
Modalità di servizio	Temperatura 10°C
Abbinamenti	Antipasti , primi piatti saporiti di carne o pesce, secondi di pesce, arrostiti di carni bianche, formaggi freschi e semi stagionati



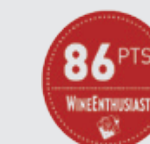
ORGANIC
NINI



PECORINO BIOLOGICO TERRE DI CHIETI IGP



Tipologia	Bianco Biologico
Province di ubicazione dei vigneti	Tollo e provincia di Chieti
Uve	Pecorino 100%
Altimetria	S.l.m. 120-150 metri
Tipologia di terreno	Calcereo argilloso
Esposizione	Sud, sud-ovest
Densità di impianto ceppi/ettaro	1.600 tendone e 4.000 filare
Resa per ettaro	160-180 q
Forma di allevamento	Tendone
Età delle viti	10 anni circa
Epoca di vendemmia	Prima decade di settembre
Vinificazione	pigiadiraspatura, criomacerazione del pigiato a 5/8°C, pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto limpido
Temperatura di fermentazione	18°C
Affinamento	sui lieviti in serbatoi di acciaio inox
Gradazione alcolica	13% vol
Estratto secco	26 gr/l
Acidità totale	6
Ph.	3,4
Zuccheri residui	3gr/l
Colore	Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini
Olfatto	Note fruttate, agrumi e frutti tropicali, pesca ed eleganti sentori floreali
Gusto	Pieno, strutturato e di lunga persistenza
Modalità di servizio	Temperatura 12°C
Abbinamenti	Crudo di pesce e crostacei, piatti di pesce in generale; ottimo anche con formaggi freschi o a pasta filata





LINEA
TRADIZIONALE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

Denominazione	Montepulciano d'Abruzzo Dop
Tipologia	Rosso
Comune di ubicazione dei vigneti	Tollo, Ortona, Canosa Sannita
Uve di provenienza	Montepulciano 100%
Sistema di allevamento	Tendone e filare
Epoca di vendemmia	Ottobre
Fermentazione malolattica	Si
Affinamento	90% per 12 mesi in vasche di cemento e 10% per 12 mesi in barrique.
Gradazione alcolica	13,5% vol
Colore	Rosso rubino intenso con riflessi violacei.
Odore	Di frutta rossa matura, viola rosa e note speziate di liquirizia.
Sapore	Pieno, morbido e persistente con buona corrispondenza gusto - olfattiva.
Temperatura di servizio	18°C



CERASUOLO D'ABRUZZO

DOP

Denominazione	Cerasuolo d'Abruzzo Dop
Tipologia	Rosato
Comune di ubicazione dei vigneti	Tollo
Uve di provenienza	Montepulciano 100%
Sistema di allevamento	Tendone a filare
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	In serbatoi di acciaio inox per 4-6 mesi
Gradazione alcolica	13% vol
Colore	Rosa vivo con sfumature violacee
Odore	Intensi ed eleganti profumi di frutta rossa e fini note floreali
Sapore	Di buona struttura, intenso, morbido e persistente
Temperatura di servizio	10 - 12°C





TREBBIANO D'ABRUZZO

DOP

Denominazione	Trebbiano d'Abruzzo Dop
Tipologia	Bianco
Comune di ubicazione dei vigneti	Tollo, Ortona, Canosa Sannita
Uve di provenienza	Trebbiano 100%
Sistema di allevamento	Tendone e filare
Fermentazione malolattica	no
Affinamento	In vasche di cemento sui lieviti di fermentazione per minimo 3 mesi.
Gradazione alcolica	13% vol
Colore	Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini.
Odore	Fruttato, con sentori di frutta esotica che si fondono a delicatissime note floreali.
Sapore	Pieno, di buona persistenza e di grande equilibrio.
Temperatura di servizio	8 - 10°C



PECORINO

TERRE DI CHIETI IGP

Denominazione	Pecorino Terre di Chieti IGP
Tipologia	Bianco
Comune di ubicazione dei vigneti	Tollo
Uve di provenienza	Pecorino 100%
Sistema di allevamento	Tendone e filare a cordone speronato.
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	6 mesi sui lieviti in serbatoio di acciaio inox.
Gradazione alcolica	13% vol
Colore	Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdolini.
Odore	Fruttato con note agrumate e tropicali, pesca bianca e eleganti sentori floreali.
Sapore	Pieno, di buona struttura e di lunga persistenza.
Temperatura di servizio	12°C

PINOT GRIGIO

TERRE DI CHIETI IGP

Denominazione	Pinot Grigio Terre di Chieti Igp
Tipologia	Bianco
Comune di ubicazione dei vigneti	Tollo, Ortona
Uve di provenienza	Pinot grigio 100%
Sistema di allevamento	Filare
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	6 mesi in serbatoio di acciaio inox sui lieviti.
Gradazione alcolica	12,5% vol
Colore	Giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli.
Odore	Fruttato, con sentori di frutta a polpa bianca, che si fondono a sottili note di frutti di bosco.
Sapore	Sapido, fresco, di buon equilibrio e lunga persistenza.
Temperatura di servizio	8°C





CHARDONNAY

TERRE DI CHIETI IGP

Denominazione	Chardonnay Terre di Chieti Igp
Tipologia	Bianco
Comune di ubicazione dei vigneti	Tollo, Ortona, Canosa Sannita.
Uve di provenienza	Chardonnay 100%
Sistema di allevamento	Tendone
Fermentazione malolattica	No
Affinamento	4 mesi in acciaio inox.
Gradazione alcolica	12% vol
Colore	Giallo paglierino.
Odore	Fruttato, con sentori di frutta esotica.
Sapore	Di media struttura, avvolgente e leggermente vivace.
Temperatura di servizio	8°C



**PRODOTTI
SPECIALI**





INANFORA

ROSSO DOCG TULLUM

Il richiamo della storia attraverso il ritrovamento di antiche anfore romane nei nostri siti ci ha portato a ripercorrere questo antico metodo di vinificazione già citato nei testi di Plinio.

Abbiamo voluto seguire un sistema di vinificazione autentico, con il minimo intervento e utilizzando solo piccole dosi di solfiti come era nella tradizione romana per stabilizzare i loro vini.

Denominazione	Tullum Docg Rosso "inAnfora"
Tipologia	Rosso
Uve di provenienza	100% Montepulciano vecchie vigne
Raccolta	Manuale in piccole cassette
Pigiatura	Pigia-diraspatura 100%
Tipologia delle anfore	In terracotta artigianale da 750 litri
Fermentazione	Spontanea con lieviti indigeni naturali
Gestione del cappello	Due follature manuali al giorno
Macerazione	11 mesi con le bucce
Trattamenti di finissaggio	Piccola aggiunta di solfiti all'imbottigliamento, senza collaggio ne filtrazione.
Bottiglie prodotte	1200 btg
Affinamento in bottiglia	Minimo 11 mesi
Alcol svolto	14°C
Temperatura di servizio	18°C



Wine
Enthusiast:
88 points

Le guide
dell'
Espresso
2019: Best
Italian
White wine



v i t a e



PALMARES

PECORINO CASADONNA TERRE AQUILANE IGP

Un pecorino d'alta quota, nato tra l'Alto Sandro e l' Altopiano delle Cinque Miglia dall'incontro con lo chef tristellato Niko Romito. Tiratura limitata per un vino da collezione.

Denominazione	Pecorino Terre Aquilane Igp Casadonna
Tipologia	Bianco
Uve di provenienza	Pecorino 100% dal vigneto situato in località Casadonna nel comune di Castel di Sangro.
Tipologia del terreno	Limoso- argilloso con abbondante presenza di scheletro e buona presenza di sostanza organica, caratteristico dei terreni di montagna.
Epoca di vendemmia	Fine ottobre.
Vinificazione	Fermentazione spontanea ad opera dei lieviti presenti sulle uve in seratoi di acciaio.
Affinamento	6 mesi sui lieviti, in acciaio, senza travaso. Il vino viene successivamente imbottigliato senza filtrazione.
Alcol svolto	13,5% vol
Temperatura di servizio	10°C





LINEA
SPUMANTI



PECORINO SPUMANTE BRUT

Uno spumante brut metodo classico che associa l'eleganza di un blanc de blanc da uve Chardonnay alla consistenza tipica del territorio abruzzese.

Denominazione	Pecorino Spumante Brut
Tipologia	Vino Spumante
Province di ubicazione dei vigneti	Chieti
Uve	Pecorino 100%
Epoca di vendemmia	Settembre
Vinificazione	Pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto a 16°C. Svolge solo parzialmente la fermentazione malolattica Rifermentazione in autoclave (Metodo Martinotti)
Gradazione alcolica	12°C
Temperatura di servizio	6/8°C

PASSERINA

SPUMANTE BRUT

Denominazione	Passerina Spumante Brut
Tipologia	Vino Spumante
Province di ubicazione dei vigneti	Chieti
Uve	Passerina 100%
Epoca di vendemmia	Settembre
Vinificazione	Pressatura soffice e controllo della temperatura di fermentazione del mosto a 16°C. Svolge solo parzialmente la fermentazione malolattica.
Affinamento	Rifermentazione in autoclave (Metodo Martinotti).
Gradazione alcolica	12% vol
Temperatura di servizio	6/8°C





SPUMANTE BRUT

TULLUM DOP METODO CLASSICO

Uno spumante brut metodo classico che associa l'eleganza di un blanc de blanc da uve Chardonnay alla consistenza tipica del territorio abruzzese.

Denominazione	Spumante Brut Metodo Classico Tullum Dop
Tipologia	Blanc de Blanc
Uve di provenienza	Chardonnay 100% da vigneti coltivati su terreni a giacitura collinare nel comune di Tollo
Tipologia del terreno	Terreno sciolto, lievemente calcareo
Vendemmia	Manuale, in piccole casse a metà agosto
Vinificazione	Fermentazione in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. Permanenza sui lieviti in vasche di vetrocemento e acciaio per almeno 6 mesi
Elaborazione	Riferimento in bottiglia
Affinamento	In bottiglia sui lieviti per minimo 30 mesi
Alcol svolto	13°C
Temperatura di servizio	6°C

