Pecorino Tullum DOCG e Pecorino IGT Terre Aquilane Casadonna di Feudo Antico

scritto da Redazione Wine Meridian | 23 Novembre 2026



Il Pecorino è uno dei bianchi più contemporanei che abbiamo in Italia. Lo dico subito, perché è la ragione per cui ho voluto raccontare insieme due vini di Feudo Antico. Non per stabilire quale sia il migliore. Mi interessa invece mostrare come la stessa uva, in due luoghi diversi, possa dire cose diverse e ugualmente convincenti.

Prima però vale la pena spiegare chi è Feudo Antico. È la cantina premium di Cantina Tollo Group, nata per valorizzare la DOCG Tullum, una delle denominazioni più piccole d'Italia. Siamo sulle colline di Tollo, in provincia di Chieti. La cantina sorge sui resti di una villa rustica romana, e non è un dettaglio da brochure. Ci ricorda che qui il vino si fa da

duemila anni. Oggi Feudo Antico lavora con una zonazione attenta dei vigneti e un’idea precisa. Far parlare i vitigni autoctoni abruzzesi con un linguaggio moderno.

Il Pecorino è il cuore di questo progetto. Fino a pochi decenni fa era un vitigno quasi dimenticato. Oggi è tra i bianchi autoctoni più richiesti, e secondo me non è un caso. Ha un’acidità naturale alta, freschezza, sapidità. Sa essere pieno senza diventare pesante. Si abbina con facilità a una cucina leggera, al pesce crudo, alle verdure. In una parola intercetta quello che oggi cerca chi beve vino bianco. Freschezza, identità, poca costruzione in cantina.

C’è poi un fattore che sta diventando decisivo, ed è l’altitudine. Con il cambiamento climatico i vigneti in quota sono una risorsa preziosa. Le maturazioni sono più lente, le escursioni termiche tra giorno e notte preservano acidità e profumi. Feudo Antico su questo tema ha fatto una scommessa che trovo tra le più coraggiose del vino italiano.

Pecorino Tullum DOCG 2024

Partiamo dalla collina. Il Tullum Pecorino nasce da vigne su suoli ben drenati, con esposizioni ventilate e forti escursioni termiche. La vendemmia si fa tra fine agosto e inizio settembre, proprio per non perdere l’acidità che è la firma di questa uva.

In cantina il lavoro è essenziale. Criomacerazione, fermentazione spontanea con lieviti indigeni, una macerazione sulle bucce che dà struttura, poi vasche di cemento. Il vino resta circa sei mesi sulle fecce fini senza travasi e viene imbottigliato senza filtrazione né chiarifica.

Nel bicchiere è giallo limone luminoso, con un riflesso dorato. Al naso pera e mela golden, una mandorla delicata, poi salvia e lavanda. In bocca l’acidità è alta ma perfettamente integrata nel frutto. Il sorso è pieno, lungo, con un finale leggermente fenolico e asciutto.

L’abbiamo abbinato a un eccellente branzino alla griglia. La scelta è stata quasi naturale. La griglia regala al pesce una nota tostata e una leggera affumicatura che il Tullum ha saputo accogliere senza farsi sovrastare. Anzi, la struttura piena del vino e quel finale appena fenolico hanno dato spessore a ogni boccone, mentre l’acidità ripuliva il palato e invitava al sorso successivo. Le erbe aromatiche che si sentono nel bicchiere, la salvia soprattutto, sembravano fatte apposta per il branzino. Un matrimonio riuscito, di quelli semplici e sinceri che non hanno bisogno di spiegazioni.

Pecorino Terre Aquilane IGT Casadonna 2022

Poi c’è la montagna. Nel 2010 Feudo Antico ha cercato un terreno in quota per mettere alla prova il Pecorino in altitudine. Lo ha trovato a Castel di Sangro, a Casadonna, nella tenuta dello chef tristellato Niko Romito, che è diventato compagno di questa avventura. Accanto all’orto e al frutteto è nato un vigneto sperimentale oltre gli 800 metri di quota. Il Pecorino non era mai stato coltivato così in alto. La cantina stessa parla di viticoltura estrema, e non esagera.

Qui la cantina fa ancora un passo indietro. Fermentazione spontanea, affinamento in fusti di acacia, nessuna stabilizzazione né filtrazione. L’unico obiettivo è non disturbare quello che arriva dalla vigna.

E dalla vigna arriva la montagna. Acidità salina, una mineralità netta, profumi freschissimi e note agrumate (pompelmo in primis) di grande intensità. È un Pecorino più teso e verticale, che racconta l’altitudine con una chiarezza sorprendente. Se ne producono circa 1.500 bottiglie l’anno. È un vino raro, pensato per chi vuole capire fin dove può spingersi questa uva.

Il Casadonna invece ce lo siamo gustato con uno straordinario fritto misto di pesce di paranza. Rigorosamente dell’Adriatico, of course. Qui la montagna ha incontrato il

mare e l’incontro è stato una festa. L’acidità salina e la tensione di questo Pecorino tagliavano la frittura con una precisione quasi chirurgica, mentre le note agrumate facevano l’effetto di una spruzzata di limone. Ogni sorso lasciava la bocca pulita e pronta per il pesce successivo. Un matrimonio perfetto. E la conferma che un vino nato a 800 metri di quota può stare benissimo sulla tavola più marinara che l’Abruzzo sappia apparecchiare.

Due vini, un’unica tesi

Messi uno accanto all’altro, questi due Pecorino non si fanno concorrenza. Si completano. Il Tullum mostra la ricchezza e la profondità che il Pecorino sa esprimere nelle sue colline d’elezione. Il Casadonna dimostra che la stessa uva, portata in quota, trova una tensione nuova e forse indica una strada per il futuro.

Sono convinto che Feudo Antico stia facendo per il Pecorino un lavoro importante. Non si limita a produrlo bene. Lo interroga, lo mette alla prova, lo porta dove nessuno aveva osato. E ci ricorda che il patrimonio dei nostri vitigni autoctoni è ancora in gran parte da esplorare.

Company Profile

Feudo Antico è la cantina premium di Cantina Tollo Group, nata per valorizzare l’eccellenza della DOCG Tullum, una delle più piccole denominazioni d’Italia. Qui la viticoltura biologica, la ricerca e il rispetto del territorio si fondono in un progetto che racconta l’identità più autentica dell’Abruzzo. La cantina sorge sui resti di una villa rustica romana, testimonianza di una tradizione vitivinicola millenaria che continua a ispirarne la visione. Attraverso un’attenta zonazione dei vigneti e una produzione orientata alla qualità, Feudo Antico interpreta con eleganza i vitigni autoctoni, dando vita a vini che esprimono origine, carattere e senso del luogo. Come parte di Cantina Tollo Group, condivide una

visione fondata su sostenibilità, innovazione e valorizzazione del patrimonio vitivinicolo abruzzese, portando nel mondo un’idea contemporanea di eccellenza.

FEUDO ANTICO
Contrada San Pietro, 2566010 Tollo (CH) Italia
0871 9625253– info@feudoantico.it
https://feudoantico.it/alta-quota/

