

CASTEL DI SANGRO: VIGNETO A 1000 METRI PER NIKO ROMITO

18 Novembre 2011

CASTEL DI SANGRO - Nasce a Castel di Sangro (L'Aquila), a mille metri di quota, nel tempio gastronomico "CasaDonna" dello chef stellato Niko Romito, il vigneto di montagna più alto d'Abruzzo, fortemente voluto dall'azienda Feudo Antico per rinvigorire il patrimonio paesaggistico e di qualità offerto dalla viticoltura di montagna, altrimenti detta "eroica" per le difficoltà che presenta.

Sta di fatto che i vini di montagna, nati da uve coltivate in ambienti incontaminati, presentano altissimi standard di qualità e genuinità.

In questo senso vanno anche i risultati che Feudo Antico sta ottenendo dalle vigne messe a dimora a "CasaDonna" a maggio scorso.

Si tratta di uve autoctone come il Pecorino, sia di specie innovative come Pinot Nero, Riesling Renano, Sylvaner verde, Traminer e Veltliner.

"Abbiamo studiato bene questi territori selezionando solo le tipologie più adatte a una viticoltura definita eroica - osserva Andrea Di Fabio, alla guida di Feudo Antico - La scelta di impiantare i vigneti a mille metri in una regione quale l'Abruzzo in cui i limiti altimetrici sono di 800 m poteva sembrare un azzardo ma i risultati ci stanno dando ragione".

Nonostante i pochi mesi dall'impianto, il Pinot Nero ha già prodotto grappoli.

Il prossimo anno ci sarà la prima vendemmia di questo vigneto d'alta quota che sarà presentato ufficialmente martedì prossimo e gli esperti Antonio Sitti e Riccardo Brighigna, che curano il progetto assieme all'Università di Milano, Facoltà di Agraria, già preannunciano elevati standard di qualità.