

Il Feuduccio di S.Maria d'Orni rappresenta il coronamento del sogno di una vita: Gaetano Lamaletto è uno dei tanti italiani emigrati all'estero in cerca di fortuna: lui in Venezuela ce l'ha fatta, è diventato un industriale affermato e dopo 40 anni torna in Abruzzo per dedicarsi alla produzione di vini di gran qualità.

Negli anni 80 inizia a lavorare a questo progetto acquistando i primi ettari di vigneto, che decolla definitivamente nel 1995 con la costruzione della cantina.

E' aiutato dalla figlia Laura e dal marito di lei, Paolo Neri, oltre che dai loro 4 figli.



In piedi, da sinistra, Laura Lamaletto Neri, il giornalista Maurizio Gily, Paolo Neri.

La cantina è completamente incastonata nella roccia e si articola su 5 livelli, un vero e proprio gioiello per impatto ambientale, architettura e tecnologia presente. Non manca nulla di ciò che può servire per produrre grandi vini.



L'azienda ha oltre 50 ettari di vigneti, quasi tutti di Montepulciano, ma anche Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo, Sauvignon e Falanghina.

Tra i vini assaggiati, ottimi il Pecorino ed il Cerasuolo, il mio preferito, assaggiato anche in annate storiche, è il **Margae**, Montepulciano d'Abruzzo il cui nome è il connubio di Gaetano e della moglie Maria.

E' un vino in cui il legno gioca un ruolo importante - in legni nuovi di rovere francese di piccola capacità per 24 mesi – e sapiente, esaltando le caratteristiche del vino, i suoi profumi, il suo corpo, i suoi tannini, senza stravolgerlo.

Abbiamo pranzato in cantina, con la S.ra Laura che ci ha deliziato con un tipico pranzo abruzzese. A rendere lo scenario perfettamente bucolico, anche il passaggio di un gregge nelle vigne immediatamente sotto di noi!

