



Fara

C'era na vote...
una comunità pronta a combattere gli invasori francesi, ma il rumore degli zoccoli che ne ritmavano l'avanzata incuteva sempre più paura man mano che lo si sentiva più vicino. Era una sera del 1799, una di quelle sere in cui solo il miracolo di un santo poteva salvare i paesi abruzzesi arroccati lungo la vallata del fiume Foro.

Si racconta che quella sera, in contrada Colle Selva, a Fara Filiorum Petri, un piccolo comune alle pendici della Majella, un anziano signore apparve dinanzi alle truppe francesi. I cavalli non vollero sentir ragione di proseguir la marcia e si inginocchiarono.

Il Generale francese ordinò: “*dietro la cavalleria e avanti la fanteria*” e in quel momento l'anziano prese le sembianze di Sant'Antonio trasformando le grandi querce del bosco della Selva in colonne di fuoco a difesa di Fara, costringendo alla fuga i soldati.

Ogni anno, dopo Natale, i contradaioi di Fara Filiorum Petri si fermano una settimana per preparare la loro *farchia*. È una di quelle feste che esprime “appartenenza” alla propria terra, al proprio santo e alla propria gente. Di quelle dove si riesce a vedere l'Abruzzo più semplice, genuino e appassionato.

| | | | | |
|---------------------|---|---|--|--|
| DENOMINAZIONE | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP | | COLORE | ROSSO |
| UVE | Montepulciano 100% | | | |
| ZONA DI PRODUZIONE | Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Majella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa. | | | |
| ORIGINE DEL VITIGNO | Il Montepulciano è un vitigno autoctono del centro Italia ed in particolare della zona tra Marche e Abruzzo. Ne danno testimonianza diversi documenti risalenti al 1700. La sua terra nativa sembra essere Torre de' Passeri in provincia di Pescara. | | | |
| IN VIGNA | Il vigneto Fabulas costituisce un elemento di grande valore agronomico e naturalistico. Le pecore provvedono al controllo naturale e intelligente della flora autoctona spontanea e alla concimazione naturale portando lo spirito animale nel vigneto. Le lavorazioni meccaniche sono ridotte al minimo. Dal posizionamento dei vigneti su un fianco della montagna è possibile comprendere che a livello fitosanitario le piante richiedono pochi interventi e relativi solo all'uso del rame e lo zolfo. | | | |
| | SUOLO | I terreni sono di medio impasto tendente al calcareo ed hanno conservato la loro naturale fertilità grazie allo scarso sfruttamento del suolo da parte dell'uomo. | | |
| | SISTEMA DI ALLEVAMENTO | Pergola abruzzese | VENDEMMIA | Manuale in cassette di legno e in cesti di salice e canna. |
| IN CANTINA | La cantina ha in dotazione pigia-diraspatrici e torchi manuali. Le uve fermentano in grandi botti di legno e affinano in anfore e barrique per diversi mesi senza subire solfitazione alcuna, subendo le numerose modificazioni legate alle microossidazioni generate dai particolari contenitori di argilla e legno. Successivamente riposano in bottiglia, dove viene utilizzata una esigua quantità di solfiti. | | | |
| IN DEGUSTAZIONE | VISTA | Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento. | | |
| | OLFATTO | Profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo. | | |
| | GUSTO | Pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico. | | |
| IN SERVIZIO | ABBINAMENTI | Bolliti, brasati, arrostiti, pollame nobile e formaggi a pasta stagionata. | | |
| | TEMPERATURA | 16-18°C | | |
| CERTIFICAZIONI |  Vino Biodinamico |  Biodiversity Friend |  Prodotto Vegetariano |  Vino Biologico |