




Fecerunt

C'era na vote...
una masseria, luogo di sosta per pellegrini e transumanti. Tra questi il pastore Gennarino. Il suo arrivo era sempre anticipato da una nube di polvere. Si sentiva prima il rumore delle campanelle, poi il belato delle pecore. La moglie del mezzadro gli preparava un giaciglio riparato per la notte e l'indomani, per ringraziarla, il pastore lasciava sempre della lana, del latte o del formaggio. L'ultima volta lasciò anche la sua mantella, ancora oggi conservata qualora dovesse ripassare.

Le greggi di pecore e il loro pastore facevano sosta alla masseria di Fara in cerca di acqua fresca e un giaciglio riparato per la notte. Mentre i cani pastori abruzzesi facevano il loro lavoro, il transumante rivolgeva una preghiera a S. Antonio affinché proteggesse il suo gregge dal temuto lupo che si aggirava per i campi. La masseria era proprio sul tratturo Centurelle Montesecco che, con i suoi 155 Km di lunghezza, era il quarto per lunghezza dei cinque Regi Tratturi.

Oggi il tratto che corre in provincia de L'Aquila è ben conservato e presenta ricchezze culturali, storiche e paesaggistiche. Attraversa la preziosa area di produzione dello zafferano DOP di Navelli, per poi riversarsi sulle provincie di Pescara e Chieti dove lambisce i vigneti di FABULAS e dove sono custodite diverse memorie.

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	PECORINO Terre di Chieti IGP	COLORE BIANCO		
UVE	Pecorino minimo 85%			
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	Vitigno di origini incerte, oggetto di attenzione da parte delle pecore, da cui forse origina il nome. Era particolarmente diffuso in tutta la regione Abruzzo prima della fillossera. È stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà più produttive come il Trebbiano.			
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	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.		
	OLFATTO	Odori di sambuco, frutta matura con sentore di pera.		
	GUSTO	La vena acidula e la sapidità si bilanciano con la struttura e la morbidezza.		
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Crudi di pesce, salumi, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.		
	TEMPERATURA	9-11°C		
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Biodiversity Friend	Prodotto Vegetariano	 Vino Biologico