



# Foeminae




C'era na vote...  
un pittore del verismo abruzzese rimasto incantato dalla sensualità di una donna in fuga da bramosi sguardi di pastori indiscreti. Il suo volto, semicoperto da uno scialle color vinaccia, era illuminato da singolari orecchini lunari.

Realizzate in lamina d'oro, a forma di semiluna con piccoli sonagli che richiamano l'atto di agitare la biancheria durante il lavaggio, le *sciacquajje* si tramandavano da una generazione all'altra, da suocera a nuora in occasione delle nozze. Questi vistosi orecchini, molto diffusi nella seconda metà dell'800 in provincia di Chieti, sono probabilmente opera creativa del maestro orafo Francesco Bartoletti (1855-1933).

La forma della mezzaluna richiamava i mutamenti della luna e quindi conferiva al gioiello la capacità di influenzare, nell'immaginario collettivo, le azioni umane, la salute e la fertilità, tanto che erano quotidianamente indossate anche dalle contadine, per scongiurare malefici.

Gli esemplari più elaborati furono acquistati da artisti come Cascella e Michetti per adornare le modelle per le loro tele. Convinti sostenitori del rinnovamento della pittura in favore del *vero*, predilessero ai temi sacri le donne dell'Abruzzo antico e rurale, come nel caso del famoso dipinto *La Figlia Di Iorio* tratto dall'omonima tragedia di G. D'Annunzio.

FABULAS  
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	PINOT GRIGIO Terre di Chieti IGP		COLORE RAMATO
UVE	Pinot Grigio 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	Il Pinot Grigio può vantare un genitore importante: è, infatti, una mutazione gemmaria del Pinot Nero. Le sue origini si possono ricondurre in Germania ed in Francia. Il suo caratteristico colore grigio, tendente al rosa, origina vini di colore ramato. In Italia pare sia stato importato dal generale Sambuy di Borgogna nelle sue vigne in provincia di Como, per poi diffondersi lentamente nelle tre Venezie e Lombardia. Solo negli ultimi decenni ha raggiunto le altre regioni viticole italiane.		
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	Colore ramato.	
	OLFATTO	Bouquet intenso, floreale e fruttato da polpa gialla.	
	GUSTO	Al palato è fresco, intenso e sapido.	
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Ottimo con baccalà, carni bianche e primi piatti delicati.	
	TEMPERATURA	9-11°C	
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Biodiversity Friend	Prodotto Vegetariano  Vino Biologico