



Fortitudo

C'era na vote...
una tavola sulla Majella dove i briganti si
fermavano per riposare. Non era una tavola
imbandita a festa, ma una lastra di pietra dura,
di pietra della Majella.


Sulla Majella, imponente ed aspra, con le sue grotte, fitte faggete, valloni e precipizi, ci sono, ancora oggi, importanti testimonianze storiche, tra cui la *Tavola dei Briganti*, un insieme di lastroni calcarei sui quali briganti e pastori hanno graffito i loro nomi, le loro storie.

Si trova in località Blockhaus, in prossimità di quello che nel 1863 era un avamposto militare ricostruito dai piemontesi sulle fondamenta di un antico edificio borbonico come deterrente per il passaggio dei briganti. Questi ultimi venivano nottetempo ad irridere i soldati incidendo i loro nomi e lasciando messaggi antiunitari proprio a due passi dal fortino.

Il più noto così recita: *Leggete la mia memoria per i cari lettori. Nel 1820 nacque Vittorio Emanuele Re d'Italia. Prima era il regno dei fiori, ora è il regno della miseria.*

Le storie dei briganti della Majella sono storie vive di un periodo caratterizzato dalla miseria, dalla povertà, che si snodano come una matassa lungo tutto il versante appenninico della Montagna Madre.

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

| | | | | |
|---------------------|---|--|----------------------|--|
| DENOMINAZIONE | CERASUOLO D'ABRUZZO DOP | COLORE ROSATO | | |
| 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 | Colore rosa ciliegia intenso e brillante. | | |
| | OLFATTO | Fragranze di lamponi, melagrana e toni balsamici. Netta sapidità e sensazione tannica. | | |
| | GUSTO | Attacco gustativo impetuoso con note fruttate e floreali, scalpitante e fresco. | | |
| IN SERVIZIO | ABBINAMENTI | Perfetto per accompagnare antipasti e zuppe di pesce, primi di pastasciutta, formaggi delicati, arrostiti purché leggeri, questo vino è perfetto anche con piatti non impegnativi come la pizza. | | |
| | TEMPERATURA | 12-14°C | | |
| CERTIFICAZIONI |  Vino Biodinamico |  Biodiversity Friend | Prodotto Vegetariano |  Vino Biologico |