



FARAONE

Metodo Classico Brut Faraone

Vendemmia: 2015

Uvaggio: Passerina

Bottiglie prodotte: 3.000

Prezzo allo scaffale: € 35,00

Azienda: [Faraone Società Agricola](#)

Proprietà: famiglia Faraone

Enologo: Federico Faraone

Cinquant'anni dalla prima bottiglia, un Montepulciano d'Abruzzo. Giovanni Faraone, scomparso l'anno scorso, fu un vero pioniere. Il suo era un vin de garage ante litteram: il figlio Federico ci racconta che costruì il banco degustazione (la sua casa era sempre aperta) prima della cantina. Fu il primo in Abruzzo nel '83 a realizzare un metodo classico, di Passerina; fu tra i fondatori delle Colline Teramane Docg; fu un grande sostenitore dell'enoturismo, tanto da contattare il Movimento Turismo Vino prima ancora che si creasse in Abruzzo; fu tra i primi a realizzare un vino liquoroso di Montepulciano surmaturato in pianta. L'azienda, in co-condizione con il figlio Federico dal '14, quando rientrò dopo esperienze all'estero e in Italia, primo enologo a mettere piede in cantina, è a ColleranESCO. Quasi pronta la nuova sala degustazione; si sta anche impiantando dietro la cantina. Le vigne di proprietà, 7 ettari, sono in località Collepietro, protette dal Gran Sasso e a una manciata di chilometri dal mare, in zona ventilata ad un'altitudine di circa 150 metri. Da sempre i Faraone fanno vini artigianali, da 3 anni sono in conversione bio, hanno l'impianto fotovoltaico e hanno sempre creduto nell'importanza dell'affinamento, pure per i bianchi (commerciano annate dal '95). Fatti, non parole. Come questo metodo classico di Passerina: lo apri, te lo godi da subito, bello intenso e fresco, ed è già finito.

(Alessandra Piubello)