

# Spumante Dosaggio Zero 2015

## Faraone

6 Lug 2021 | Articoli, Dalla Guida Veronelli, Il Vino, Vini d'Oro

Dalla Guida Veronelli 2021, tre vini scelti per ogni regione, tra i meno noti ma degni di essere narrati, assaggiati e portati alla pubblica veronelliana ribalta. Ecco il primo per l'Abruzzo.

SV **Vini d'Oro**

**Spumante**  
**Dosaggio Zero 2015**

**Faraone**

*Giulianova TE*



Uno spumante tra il Gran Sasso e il mare  
di Alessandra Piubello

I **Faraone**, con più di novanta anni di storia vitivinicola alle spalle, fondano la loro azienda nel 1970. Fu Giovanni Faraone, visionario ed eclettico precursore dei tempi, a iniziare a imbottigliare.



Fu il primo in Abruzzo a produrre un metodo classico nel 1983, a base di passerina, come questa che assaggeremo insieme (con l'immaginazione si può fare!).

Quest'uva, per la sua forza acida stabile nel tempo, è un'ottima base spumante, foriera di longevità.



Le vigne di proprietà in località Collepietro sono di sette ettari, protette dal Gran Sasso e a una manciata di chilometri dal mare, in zona ventilata ad un'altitudine di circa 150 metri.

Federico Faraone, giovane enologo che aveva già maturato esperienze in alcune cantine italiane e straniere prima di tornare a lavorare in famiglia, ha preso il timone aziendale due anni fa.





I Faraone fanno vini artigianali e hanno sempre creduto nell'importanza dell'affinamento, pure per i bianchi (commerciano annate dal 1995).

Un metodo classico dalle note di spezie, pepe e zenzero. Intenso e sapido con una vigorosa spalla acida, sferzante e fresco nella beva travolgente.



Faraone

Giulianova TE

Crediti fotografici: Faraone.it, Marco Lussoso

---



## Alessandra Piubello

Giornalista e scrittrice veronese, degustatrice professionista, è Direttore di numerosi periodici e autrice di libri e reportage di turismo gastronomico. Vanta collaborazioni con testate di rilievo nazionale e internazionale ed è presenza costante nelle commissioni dei più rinomati concorsi enologici al mondo