



TORRE DEI BEATI

Doc Trebbiano d'Abruzzo Diverto

Vendemmia: 2021

Uvaggio: Trebbiano

Bottiglie prodotte: 2.000

Prezzo allo scaffale: € 17,00

Azienda: [Torre dei Beati Azienda Agricola](#)

Proprietà: famiglia Albanesi

Enologo: Fausto Albanesi

Ho visto il luccichio del sogno nello sguardo di Fausto Albanesi mentre mi parlava della sua tenuta in costruzione, a Corvara, Pescara. Ora son qui, a vedere con i miei occhi: sfido chiunque a usare termini diversi da malia, stregamento, amore a prima vista. Fausto sa bene cosa intendo: quella visione non riusciva più a scacciarla da dentro di sé. La scintilla scoccò. Ci son voluti anni ma ora da questo cocuzzolo con vista, in una struttura ex novo, spettinato da un vento che qui dimora, Fausto ha iniziato una nuova avventura. Dieci ettari a corpo unico, a circa 500 metri, con uliveti, vigneti (piantati tra il 2018 e il 2022) pervasi da una luce intensa che irradia la collina, da dove si vede anche il paese arroccato di Corvara. Ho sempre apprezzato la sensibilità e l'autenticità nei vini di Fausto, quelli di Loreto Aprutino, da dove è partito con la moglie Adriana Galasso nel 1999. Vignaiolo sempre alla ricerca di andare oltre, sia nella conoscenza sia nella prospettiva, è da qualche tempo che ha deciso di "divertere", ovvero, dal latino, "volgersi altrove". Il trebbiano Diverto (divertire deriva da divertere) nasce infatti, un altro contesto ancora, a Francavilla al mare da un vigneto di 25 anni su suolo sabbioso in forte pendenza. Echi iodati ci riportano al mare, poi cenni di macchia mediterranea, pepe bianco. Al sorso sprigiona un'energia che avvolge, una sapidità marcata che invoglia la beva.

(Alessandra Piubello)