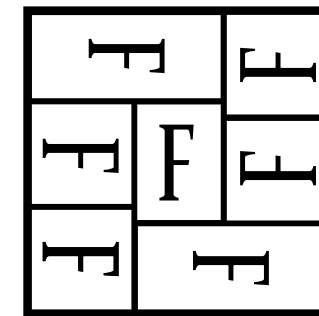




FABULAS

7 VINI DA 7 NOVELLE

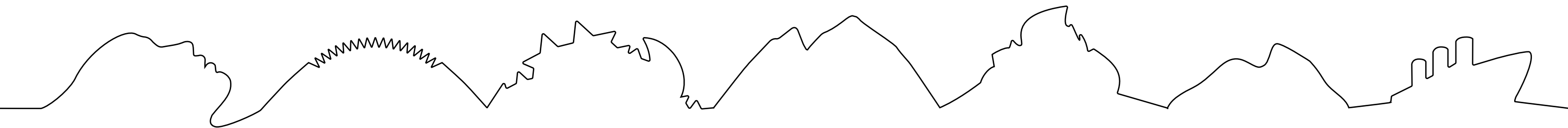


FABULAS

7 VINI DA 7 NOVELLE

C'era na vote, 'n gime a chelu monte,

stèteve zitte ca mò' ve l'areconte. . .



Foeminae



Felices



Fabulas



Fecerunt



Fara



Fortitudo



Fuit





FABULAS

7 VINI DA 7 NOVELLE

I nostri vini e le nostre etichette sono un viaggio fatto di storia, tradizioni e valori, racconti ambientati in terra d'Abruzzo ed in particolare nella nostra zona di produzione, nel Parco Nazionale della Maiella, là dove soggiornarono 7 guerriere chiamate Maiellane.

Ogni bottiglia è legata ad una delle 7 F e, dalla leggenda della dea Maia ai tradizionali canti popolari, dai briganti alla transumanza al fenomeno dell'immigrazione, dalle *sciacquajje* alle *farchie* di Fara Filiorum Petri, racconta tutta la magia del territorio.



I nostri vigneti sono situati nel comune di Pretoro (602 m s.l.m.) in pieno Parco Nazionale della Maiella, dove si sente molto l'influenza del massiccio montuoso che dà il nome al parco, mentre, seppur a soli 30 km di distanza, scarso è l'effetto mitigatore del mare. Il clima è caratterizzato da forti sbalzi termici fra notte e giorno e questo contribuisce ad aumentare la qualità generale delle uve: incremento del grado zuccherino, riduzione della degradazione acida, migliore composizione fenolica delle uve ed aumento delle loro caratteristiche aromatiche. Impiantare e coltivare un vigneto a queste quote impone attenzioni superiori alla norma ed espone a notevoli rischi e costi, ma i risultati sono straordinari.



LA CERTIFICAZIONE
BIODIVERSITY
FRIEND

Abbiamo da poco ricevuto la certificazione **BIODIVERSITY FRIEND** che valuta l'impatto delle pratiche agricole sul territorio al fine di coniugare un continuo innalzamento della qualità dell'uva con la tutela dell'ambiente, la fertilità del terreno e la salute dei lavoratori. Riscoprire il valore della biodiversità è un nostro impegno continuo perché crediamo di non essere solo fornitori di un prodotto, ma soprattutto custodi del territorio. Da noi le pecore provvedono alla concimazione naturale e portano lo spirito animale nel vigneto. La varietà di piante che popolano i nostri terreni sono un paese della cuccagna per le api che trascorrono tutta stagione tra i nostri filari. Il vigneto è interrotto da gruppi d'alberi e siepi e ciclicamente il terreno viene vangato e seminato con sementi miste di cereali, fiori, trifoglio, colza ecc. che assieme al compost fanno sì che le viti abbiano il suolo fertile ideale per la loro vita. Abbiamo disposto diversi nidi per delle molte varietà d'uccelli.



LA CERTIFICAZIONE
DEMETER

Conduciamo i nostri vigneti secondo gli standard agronomici **DEMETER**, ente che certifica in esclusiva mondiale le produzioni biodinamiche. Il metodo biodinamico, *“osserva la natura, l'attività agricola e l'alimentazione umana da una diversa prospettiva, si basa sulla “realizzazione di un “organismo agricolo” individuale inserito nel proprio territorio, garantendo così la salubrità dei prodotti e l'equilibrio duraturo, nell'ottica della salute della terra, dell'agricoltura e dell'uomo”* (Masson, 2011). La realizzazione di questo “organismo agricolo” viene perseguita attraverso una serie di pratiche che hanno a che fare con l'applicazione dei cosiddetti preparati biodinamici “da spruzzo” e “da cumulo”, la diversificazione delle produzioni aziendali a tutela della complessità vegetale ed animale, l'allevamento di animali all'interno dell'azienda stessa, la tutela di un suolo fertile attraverso un'attenta gestione del terreno (arature superficiali, diserbo meccanico, sovescio con leguminose, mantenimento dell'humus, ecc.) ed una specifica tecnica di compostaggio. In **FABULAS**, seguendo le pratiche biodinamiche per i trattamenti, utilizziamo solo rame, zolfo, infusi e decotti di piante. Per le concimazioni facciamo ricorso al letame, preparati biodinamici e sovesci. Controlliamo le erbe spontanee in modo meccanico o grazie all'aiuto di greggi di pecore. Tutte le fasi di lavorazione, dalla potatura alla vendemmia, le effettuiamo manualmente.



LA SELEZIONE
DEI LIEVITI
DALL'ECOSISTEMA
VIGNETO

Il lieviti in natura si trovano un po' ovunque, anche sui fiori e sulla frutta in generale. Quelli che fermentano i mosti raggiungono la buccia dell'uva tramite vettori naturali quali gli insetti, il vento e le piogge. Produciamo vini legati al territorio lavorando sulla selezione dei lieviti indigeni direttamente dall'ecosistema vigneto integrato alla biodiversità del nostro territorio. Il lievito gioca un ruolo importante in quanto non si limita a produrre alcol etilico e CO2, ma arricchisce il vino di prodotti secondari, espressione del territorio stesso. Introduciamo nella nostra cantina lieviti selezionati dal polline proveniente dalla flora locale, in particolar modo da Camomilla e Sulla, facendo in modo che ne colonizzino gli ambienti, le pigiatrici, i torchi, le doghe del legno e i micro fori dell'argilla delle anfore. Questo influenza le fermentazioni spontanee che, in tal modo, sono sicuramente condotte o condizionate dagli stessi lieviti autoctoni presenti negli ambienti di cantina.





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.

DENOMINAZIONE		PINOT GRIGIO Terre d'Abruzzo 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 Maiella 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	Leggero contatto pellicolare tra buccia e mosto (4-6 ore) e poi lavorazione con la tecnica della "vinificazione in bianco". La fermentazione è spontanea, condotta da lieviti autoctoni che, a differenza dei lieviti commerciali, risentono molto dell'annata e della qualità dell'uva. Nella tecnologia tradizionale il colore ramato/rosato viene portato via da tecniche e prodotti enologici che in biodinamica non sono ammessi. Questa è la ragione per cui il nostro Pinot Grigio ha un colore naturale ramato/rosato in funzione dell'annata.				
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	 Vino Biologico		



Felices

C'era na vote...
un farese che con chitarre e tamburi cantava:
"eh... oh... ah ah ah ah... eh... oh... ah ah ah ah...
Pòpele nostre, assaje furtunate, da chelu
'Ndonie meraculàte, nu' te purtème dendr'a lu
core, è dducent'anne e arde ancora...
è dducent'anne e arde ancora...
eh... oh... ah ah ah ah... eh... oh... ah ah ah ah..".

È un'antichissima tradizione, una millenaria narrazione, quella che anima le parole e i gesti del **musicante**, un artista girovago, un cantastorie, cui l'intera comunità, anticamente, affidava la millenaria memoria collettiva. Dagli aedi greci ai menestrelli medievali, dai trovatori provenzali al vero e proprio cantastorie abruzzese il passo è breve. Il musicante di Fara Filiorum Petri tutt'oggi accompagna i compaesani dediti alla costruzione delle Farchie con brani che fanno rivivere luoghi, odori, profumi, lotte, battaglie e passioni, atti e avvenimenti di storia locale, ninne nanne, mestieri, sentimenti e pensieri di un popolo. Nelle sue parole, stornellate con l'ausilio di strumenti come la *ddu' bbòtte*, intensifica le tradizioni popolari della sua terra fino a renderle mito, tramandando un patrimonio culturale di inestimabile valore.

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	PASSERINA Terre d'Abruzzo IGP		COLORE	BIANCO
UVE	Passerina minimo 85%			
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Maiella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa.			
ORIGINE DEL VITIGNO	Il vitigno Passerina deriva il suo nome dalle piccole dimensioni degli acini e dal fatto che i passeri manifestano una particolare predilezione per le sue uve, caratterizzate da una polpa particolarmente gustosa. Diffuso nelle Marche e in Abruzzo, è stato rilanciato solo di recente in quanto dimenticato e sostituito dal più produttivo Trebbiano.			
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 fermentazione è spontanea senza l'impiego di lieviti selezionati, in botti di acciaio inox con controllo termico. Successivamente affinano in bottiglia per circa 6 mesi. Il risultato è un vino fresco, fruttato, espressione del vitigno e del terroir.			
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Giallo paglierino.		
	OLFATTO	Bouquet delicato floreale con note di fiori bianchi, fumè e nocciola.		
	GUSTO	Al palato è agrumato, sapido, lungo, minerale e fresco.		
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Ottimo con antipasti di pesce, cucina marinara, carni bianche e formaggi a media stagionatura.		
	TEMPERATURA	9-11°C		
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Biodiversity Friend	 Vino Biologico	



Fabulas

C'era na vote...
Maia, la più bella delle Pleiadi, venuta dalla Frigia per salvare il Gigante, suo figlio, ferito gravemente in battaglia ed inseguito dai nemici. Cercava l'erba miracolosa che nasce sulle pendici della montagna bianca, ma il gelo aveva essiccato ogni stelo, ogni fiore.

La leggenda narra che la dea Maia, primogenita delle sette **Pleiadi**, fuggì dalla Frigia per portare in salvo suo figlio Hermes, ferito in battaglia. Dopo un lungo viaggio approdò al porto di Ortona per poi proseguire verso la Maiella alla ricerca della miracolosa erba stregonia. Ma la montagna era coperta di neve e ogni tentativo di ricerca fu vano. Il giovane Hermes morì e Maia lo seppellì sul Gran Sasso, dove ancora oggi, chiunque osservi da levante, può riconoscere nel profilo della catena montuosa il *Gigante che dorme*. Logorata dal pianto e dal dolore vagò poi per giorni, fino a quando la primavera inondò di luce le pietraie e le chine rupestri. L'erba taumaturgica rifiorì e Maia, presa dalla collera, estirpò ogni filo d'erba e si gettò dalla vetta più alta della montagna che in suo onore venne chiamata Maiella. Maia oggi singhiozza ancora e i pastori, tra gli stazzi, odono ancora i suoi lamenti nelle giornate di vento e di bufera quando i boschi e le valli riproducono la voce triste di una madre in lacrime.

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	MALVASIA Terre d'Abruzzo IGP			COLORE	BIANCO
UVE	Malvasia minimo 85%				
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Maiella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa.				
ORIGINE DEL VITIGNO	L'origine del nome è da attribuirsi ad un vino che era prodotto a Malta. Era un prodotto di pregio commercializzato da Venezia. I molti vitigni denominati Malvasia hanno spesso in comune soltanto il nome, derivante dalla città greca del Peloponneso Monembasia che significa “porto ad una sola entrata”, città che, per assonanza con il nome greco, fu ribattezzata dai Veneziani “Malvasia”.				
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 fermentazione è spontanea senza l'impiego di lieviti selezionati, in botti di acciaio inox con controllo termico. Successivamente affinano in bottiglia per circa 6 mesi. Il risultato è un vino fresco, fruttato, espressione del vitigno e del terroir.				
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Giallo paglierino.			
	OLFATTO	Bouquet con sentori di uva, frutta tropicale e fiori.			
	GUSTO	Al palato è fresco, morbido, intenso, sapido e di corpo.			
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Ottimo con cucina di mare, formaggi di media stagionatura, primi piatti strutturati e carni bianche.			
	TEMPERATURA	9-11°C			
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Biodiversity Friend	 Vino Biologico		



Fecerunt

C'era na vote...
una masseria, luogo di sosta per pellegrini e transumanti. Tra questi il pastore Gennarino. Il suo arrivo era sempre anticipato da una nube di polvere. Si sentiva prima il rumore delle campanelle, poi il belato delle pecore. La moglie del mezzadro gli preparava un giaciglio riparato per la notte e l'indomani, per ringraziarla, il pastore lasciava sempre della lana, del latte o del formaggio. L'ultima volta lasciò anche la sua mantella, ancora oggi conservata qualora dovesse ripassare.

Le greggi di pecore e il loro pastore facevano sosta alla masseria di Fara in cerca di acqua fresca e un giaciglio riparato per la notte. Mentre i cani pastori abruzzesi facevano il loro lavoro, il transumante rivolgeva una preghiera a S. Antonio affinché proteggesse il suo gregge dal temuto lupo che si aggirava per i campi. La masseria era proprio sul **tratturo** Centurelle Montesecco che, con i suoi 155 Km di lunghezza, era il quarto per lunghezza dei cinque Regi Tratturi. Oggi il tratto che corre in provincia de L'Aquila è ben conservato e presenta ricchezze culturali, storiche e paesaggistiche. Attraversa la preziosa area di produzione dello zafferano DOP di Navelli, per poi riversarsi sulle provincie di Pescara e Chieti dove lambisce i vigneti di FABULAS e dove sono custodite diverse memorie.

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	PECORINO Terre d'Abruzzo IGP		COLORE	BIANCO
UVE	Pecorino minimo 85%			
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Maiella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa.			
ORIGINE DEL VITIGNO	Vitigno di origini incerte, oggetto di attenzione da parte delle pecore, da cui forse origina il nome. Era particolarmente diffuso in tutta la regione Abruzzo prima della fillossera. È stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà più produttive come il Trebbiano.			
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 fermentazione è spontanea senza l'impiego di lieviti selezionati, in botti di acciaio inox con controllo termico. Successivamente affinano in bottiglia per circa 6 mesi. Il risultato è un vino fresco, fruttato, espressione del vitigno e del terroir.			
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli.		
	OLFATTO	Odori di sambuco, frutta matura con sentore di pera.		
	GUSTO	La vena acidula e la sapidità si bilanciano con la struttura e la morbidezza.		
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Crudi di pesce, salumi, risotti, animali da cortile e formaggi di media stagionatura.		
	TEMPERATURA	9-11°C		
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Biodiversity Friend	 Vino Biologico	



Farae

C'era na vote...
una comunità pronta a combattere gli invasori francesi, ma il rumore degli zoccoli che ne ritmavano l'avanzata incuteva sempre più paura man mano che lo si sentiva più vicino. Era una sera del 1799, una di quelle sere in cui solo il miracolo di un santo poteva salvare i paesi abruzzesi arroccati lungo la vallata del fiume Foro.

Si racconta che quella sera, in contrada Colle Selva, a Fara Filiorum Petri, un piccolo comune alle pendici della Maiella, un anziano signore apparve dinanzi alle truppe francesi. I cavalli non vollero sentir ragione di proseguir la marcia e si inginocchiarono. Il Generale francese ordinò: “*dietro la cavalleria e avanti la fanteria*” e in quel momento l'anziano prese le sembianze di Sant'Antonio trasformando le grandi querce del bosco della Selva in colonne di fuoco a difesa di Fara, costringendo alla fuga i soldati. Ogni anno, dopo Natale, i contradaioi di Fara Filiorum Petri si fermano una settimana per preparare la loro **farchia**. È una di quelle feste che esprime “appartenenza” alla propria terra, al proprio santo e alla propria gente. Di quelle dove si riesce a vedere l'Abruzzo più semplice, genuino e appassionato.

DENOMINAZIONE	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP			COLORE	ROSSO
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 Maiella 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	Macerazione in vasca con rimontaggi e follature manuali. La fermentazione è condotta in vasche di cemento per un periodo di 15-25 gg in funzione della temperatura e dello stato di maturazione delle uve. L'affinamento è misto: una parte del vino viene conservata per sei mesi in barrique e un'altra parte in serbatoi di acciaio inox, così da conservare sia il frutto (serbatoio) sia la morbidezza al palato (barrique). Segue un affinamento in bottiglia per circa 6-8 mesi.				
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendenza al granato con l'invecchiamento.			
	OLFATTO	Profumi di frutti rossi, spezie, intenso, etereo.			
	GUSTO	Pieno, asciutto, armonico, giustamente tannico.			
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Bolliti, brasati, arrosti, pollame nobile e formaggi a pasta stagionata.			
	TEMPERATURA	16-18°C			
CERTIFICAZIONI	Vino Biodinamico Biodiversity Friend Vino Biologico				



Fortitudo

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

Sulla Maiella, 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 Maiella 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.

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 Maiella 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	Contatto pellicolare tra buccia e mosto per 12-16 ore e poi lavorazione con la tecnica della “vinificazione in bianco”. La fermentazione è spontanea, condotta da lieviti autoctoni che, a differenza dei lieviti commerciali, risentono molto dell'annata e della qualità dell'uva.				
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, arrosti purché leggeri, questo vino è perfetto anche con piatti non impegnativi come la pizza.			
	TEMPERATURA	12-14°C			
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Biodiversity Friend	 Vino Biologico		



Fuit

C'era na vote... Nicola, emigrante farese a Buenos Aires. È un "asadores de las calles". Testa bassa sulla brace, capelli bianchi, mani possenti, chiacchiera con chiunque si avvicina al suo bidone, anche solo per un saluto, ma quando ad avvicinarsi è un suo compaesano che in dialetto gli chiede "jè bbòne ssa carne", con gli occhi pieni di lacrime risponde "ma lu pahese mè se fà angore le Farchie?".

L'asado de la calle, in Argentina è come il tango, una divinità. Lo cucinano per strada con un semplice bidone di benzina tagliato a metà, una parrilla, carbone e carne. Verso la fine dell'Ottocento molti abruzzesi **emigrarono** in Argentina, attirati dal progetto statale di colonizzazione agricola e invogliati dall'anticipazione delle spese di viaggio e di quelle necessarie per impiantarsi nei lotti fondiari che, in realtà, venivano subaffittati da società private di colonizzazione. Spinti dalla povertà, in molti lasciarono il proprio paese senza mai più voltarsi indietro, ma all'abbandono della terra spesso si aggiunse il dramma di un sogno non realizzato.

DENOMINAZIONE		SANGIOVESE - PRIMITIVO Terre d'Abruzzo IGP		COLORE ROSSO			
UVE		Sangiovese e Primitivo minimo 20% Il Sangiovese è un vino molto elegante che entra negli uvaggi di alcuni dei più prestigiosi vini italiani: Chianti e Chianti Classico, Brunello di Montalcino, Vino Nobile di Montepulciano, Montefalco rosso. Abbiamo pensato di abbinarlo in taglio con il Primitivo caratterizzato da forza, struttura e frutto. Bilanciando l'assemblaggio dei due vini si ottiene un vino caratterizzato da eleganza e finezza, ma nello stesso tempo forza e fruttato.					
ZONA DI PRODUZIONE		Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Maiella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa.					
ORIGINE DEL VITIGNO		Il vitigno Sangiovese probabilmente ha origini etrusche: sembra provenire dalla zona a Nord del Tevere e a Sud dell'Arno, da cui poi si sarebbe diffuso oltre l'Appennino, fino ad interessare le colline romagnole ed emiliane. Il Sangiovese cambia notevolmente le sue caratteristiche espressive al variare dei climi e dell'altitudine a cui viene coltivato. Il Primitivo, invece, pare abbia origini dalmate. È molto diffuso in tutto il Sud Italia e in particolar modo in Puglia, nella zona di Manduria. Il suo nome deriva sicuramente dalla precocità di maturazione delle uve.					
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		Macerazione in vasca con rimontaggi e follature manuali. La fermentazione è condotta in vasche di cemento per un periodo di 15-25 gg in funzione della temperatura e dello stato di maturazione delle uve. L'affinamento è misto: una parte del vino viene conservata per sei mesi in barrique e un'altra parte in serbatoi di acciaio inox, così da conservare sia il frutto (serbatoio) sia la morbidezza al palato (barrique). Segue un affinamento in bottiglia per circa 6-8 mesi.					
IN DEGUSTAZIONE		VISTA		Colore rosso rubino vivace.			
		OLFATTO		Note di prugne, carrube e ciliegie.			
		GUSTO		Tannico, intenso, con un finale di frutta rossa in confettura.			
IN SERVIZIO		ABBINAMENTI		Salumi, primi piatti con salse al pomodoro e carni rosse.	TEMPERATURA	14-16°C	
CERTIFICAZIONI		 Vino Biodinamico		 Biodiversity Friend		 Vino Biologico	



Spumante Ancestrale



Pecorino

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	VINO SPUMANTE BRUT NATURE PECORINO		COLORE	BIANCO
UVE	Pecorino			
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Maiella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa.			
ORIGINE DEL VITIGNO	Vitigno di origini incerte, oggetto di attenzione da parte delle pecore, da cui forse origina il nome. Era particolarmente diffuso in tutta la regione Abruzzo prima della fillossera. È stato gradualmente abbandonato per lasciare spazio a varietà più produttive come il Trebbiano.			
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 tecnica di spumantizzazione ancestrale si basa sulla fermentazione in vasca bloccata a un tenore di zuccheri (raffreddamento del mosto a 6°C e 18g/lt di residuo zuccherino) che garantisce dopo l'imbottigliamento la presa di spuma senza l'aggiunta di saccarosio. Il vino rifermenta in bottiglia e la maturazione dello spumante avviene "sur-lie" ovvero sui propri lieviti che danno un aspetto velato e opaco, in contrasto con la brillantezza e la luminosità delle bollicine degli spumanti convenzionali. LO SPUMANTE OTTENUTO CON LA "TECNICA ANCESTRALE" NON È DA CONFONDERE CON GLI SPUMANTI BRUT NATURE, PAS DOSÉ O DOSAGGIO ZERO IN QUANTO QUESTI PREVEDONO L'AGGIUNTA DI SACCAROSIO IN RIFERMENTAZIONE PER LA PRESA DI SPUMA.			
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Colore paglierino scarico impenetrabile alla vista dovuto alla sua naturale torbidità. Perlage fine e persistente.		
	OLFATTO	Emergono note fruttate ed agrumate, con un vago ricordo dei lieviti.		
	GUSTO	Freschezza decisa e un finale lungo e convincente dotato di una gradevole sapidità.		
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Primi piatti elaborati, carni bianche, pesce e crostacei.		
	TEMPERATURA	6-8°C		
CERTIFICAZIONI	Vino Biodinamico	Vino Biologico		

Spumante Ancestrale



Pinot Grigio

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE	VINO SPUMANTE BRUT NATURE PINOT GRIGIO			COLORE	RAMATO
UVE	Pinot Grigio				
ZONA DI PRODUZIONE	Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Maiella 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: il Pinot Nero. Infatti, da una sua mutazione gemmaria nasce il Pinot Grigio. Questo vitigno viene definito impropriamente uva bianca, ma dallo stesso nome è chiaro che siamo di fronte ad una varietà non a bacca bianca. Il colore dei suoi acini a maturazione è un rosa più o meno carico. Origina vini di colore ramato anche se viene vinificato in bianco, mentre se lavorato a contatto con le bucce assume un colore rosato.				
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 tecnica di spumantizzazione ancestrale si basa sulla fermentazione in vasca bloccata a un tenore di zuccheri (raffreddamento del mosto a 6°C e 18g/lit di residuo zuccherino) che garantisce dopo l'imbottigliamento la presa di spuma senza l'aggiunta di saccarosio. Il vino rifermenta in bottiglia e la maturazione dello spumante avviene "sur-lie" ovvero sui propri lieviti che danno un aspetto velato e opaco, in contrasto con la brillantezza e la luminosità delle bollicine degli spumanti convenzionali. LO SPUMANTE OTTENUTO CON LA "TECNICA ANCESTRALE" NON È DA CONFONDERE CON GLI SPUMANTI BRUT NATURE, PAS DOSÉ O DOSAGGIO ZERO IN QUANTO QUESTI PREVEDONO L'AGGIUNTA DI SACCAROSIO IN RIFERMENTAZIONE PER LA PRESA DI SPUMA.				
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Ha un colore rosa con venature salmone, impenetrabile per via della torbidità in bottiglia.			
	OLFATTO	Emergono note fruttate con sentori di fragola di bosco e piccoli frutti rossi.			
	GUSTO	Al palato la carbonica è tenue, finemente solletica il sorso e lo rende perfetto, pulito e di giusto equilibrio. Ottima lunghezza gustativa.			
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Aperitivi ed antipasti di pesce, pietanze di pesce in generale, piatti vegetariani.			
	TEMPERATURA	6-8°C			
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Vino Biologico			

Spumante Ancestrale



Malvasia Orange

FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

DENOMINAZIONE		VINO SPUMANTE BRUT NATURE MALVASIA		COLORE	ORANGE
UVE		Malvasia			
ZONA DI PRODUZIONE		Comune di Pretoro 602 m s.l.m. I vigneti sono posizionati nel paesaggio agrario del Parco Nazionale della Maiella dove la millenaria presenza dell'uomo ha permesso la conservazione di una biodiversità agricola altrove scomparsa.			
ORIGINE DEL VITIGNO		La Malvasia è un vitigno dalla storia unica. Il suo nome deriva per contrazione del nome della città greca di “Monemvasia” situata nel Peloponneso e significa “una sola porta”, in quanto il porto di accesso alla rocca aveva una sola entrata. Il nome Monemvasia è stato italianizzato in “Malvasia” dai veneziani che cominciarono ad importarlo tra il 1500 e il 1700. Grazie a loro la Malvasia si è diffusa in tutta l'area del Mediterraneo dove a seguito di incroci con vitigni locali, ha dato vita a diversi vitigni dal nome Malvasia (Istriana del Lazio, di Bosa delle Lipari e altri).			
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 tecnica di spumantizzazione ancestrale si basa sulla fermentazione in vasca bloccata a un tenore di zuccheri (raffreddamento del mosto a 6°C e 18g/lit di residuo zuccherino) che garantisce dopo l'imbottigliamento la presa di spuma senza l'aggiunta di saccarosio. Il vino rifermenta in bottiglia e la maturazione dello spumante avviene “sur-lie” ovvero sui propri lieviti che danno un aspetto velato e opaco, in contrasto con la brillantezza e la luminosità delle bollicine degli spumanti convenzionali. LO SPUMANTE OTTENUTO CON LA “TECNICA ANCESTRALE” NON È DA CONFONDERE CON GLI SPUMANTI BRUT NATURE, PAS DOSÉ O DOSAGGIO ZERO IN QUANTO QUESTI PREVEDONO L'AGGIUNTA DI SACCAROSIO IN RIFERMENTAZIONE PER LA PRESA DI SPUMA.				
IN DEGUSTAZIONE	VISTA	Oro antico con bagliori di arancio.			
	OLFATTO	Dotato di un corredo aromatico ricco e complesso. Ampio spettro di terpeni floreali su sfondo delicatamente speziato e note erbacee e di idrocarburi.			
	GUSTO	Fresco e aromatico l'assaggio, di buona lunghezza e gradevolmente sapido.			
IN SERVIZIO	ABBINAMENTI	Da solo come aperitivo, con antipasti e crudi di pesce, crostacei, ma anche da sorseggiare con risotti o paste delicati, primi e secondi piatti a base di pesce.			
	TEMPERATURA	6-8°C			
CERTIFICAZIONI	 Vino Biodinamico	 Vino Biologico			



FABULAS
7 VINI DA 7 NOVELLE

FABULAS

7 VINI DA 7 NOVELLE

Società Agricola FABULAS srl
via Piana della Masseria SNC
66010 FARA FILIORUM PETRI (CH) - Italy

www.fabulas.bio
www.facebook.com/FabulasBio