

Cantina Faraone, il riscatto della vendemmia 2025: una Passerina che conquista e l'attesa per il Trebbiano d'Abruzzo "Le Vigne"

4 Luglio 2026



GIULIANOVA – Ci sono stagioni che mettono alla prova il lavoro di un'intera annata e altre che ripagano ogni sacrificio con vini capaci di raccontare il territorio nella sua espressione migliore.

Per la cantina Faraone, la vendemmia 2025 rappresenta proprio questo: il meritato riscatto dopo due annate difficili che avevano stressato i vigneti e complicato il lavoro quotidiano in campagna.

Il risultato è oggi nel calice. A sorprendere è soprattutto una Passerina di straordinaria eleganza, intensa, profumata e ricca di personalità.

Un vino che, pur appartenendo a un vitigno spesso meno celebrato rispetto ad altri grandi

bianchi abruzzesi, dimostra come, quando la natura e la mano dell'uomo lavorano in perfetta sintonia, possa regalare emozioni autentiche e conquistare anche i palati più esigenti.

Ma la vendemmia 2025 non si racconta soltanto attraverso la Passerina. La cantina Faraone firma anche un Cerasuolo d'Abruzzo di grande equilibrio, fresco e territoriale, e un Pecorino che esprime tutta la forza e la mineralità delle colline teramane.

Una trilogia di vini che testimonia la qualità raggiunta dall'azienda e la costanza di un progetto costruito con passione e competenza.

La cantina Faraone affonda le proprie radici nel cuore delle colline di Giulianova, dove la tradizione vitivinicola si tramanda di generazione in generazione. Qui il rispetto della terra non è uno slogan, ma una filosofia di lavoro che accompagna ogni fase della produzione, dalla cura dei vigneti fino all'imbottigliamento.

Oggi l'azienda è guidata da **Federico Faraone**, che ha raccolto con orgoglio l'eredità del padre **Giovanni Faraone**, visionario viticoltore che, oltre quarant'anni fa, ottenne la prima licenza per la produzione di spumanti Metodo Classico in Abruzzo.

Federico porta avanti questa tradizione con uno sguardo rivolto al futuro, mantenendo saldo il legame con la storia e con i valori che hanno reso il nome Faraone un punto di riferimento per la qualità.

Federico rappresenta quella nuova generazione di vignaioli che sa innovare senza rinunciare all'identità, continuando a valorizzare i vitigni autoctoni e il territorio abruzzese con serietà, umiltà e una passione che emerge in ogni bottiglia.

Per lo spumante e per il Trebbiano d'Abruzzo "Le Vigne" 2025? Racconta Federico a *Virtù Quotidiane* "bisogna aspettare almeno altri due anni e non vediamo l'ora di assaggiarli!".

I riconoscimenti ottenuti dai vini della cantina sono il frutto di un lavoro silenzioso, fatto di attenzione ai dettagli, pazienza e rispetto dei tempi della natura. La vendemmia 2025 ne è la dimostrazione più evidente: "Dopo due annate complicate, la terra ha finalmente restituito tutto il suo potenziale, regalando vini che raccontano il carattere autentico dell'Abruzzo", dice.

Chi vorrà conoscere da vicino Federico Faraone e degustare i suoi vini potrà incontrarlo anche il 20 agosto a Caliscendi 2026, la manifestazione enogastronomica che anima il Molo Sud del Porto di Giulianova.

Ogni giovedì sera, lungo il suggestivo percorso che conduce fino al Faro Rosso, cittadini e turisti potranno vivere un viaggio tra i sapori del mare e le eccellenze vitivinicole abruzzesi. Le degustazioni di pesce preparate dai ristoratori locali troveranno nei vini della cantina Faraone un abbinamento ideale, offrendo un'esperienza che unisce tradizione, territorio e convivialità.

Sarà l'occasione perfetta per stringere la mano a Federico, ascoltare dalla sua voce il racconto di una vendemmia speciale e assaporare quella Passerina che sta facendo parlare di sé, insieme agli eccellenti Cerasuolo e Pecorino che confermano ancora una volta come la qualità nasca dall'amore per la propria terra.

Perché dietro ogni bottiglia della cantina Faraone non c'è soltanto un vino: c'è una famiglia, una storia che continua da generazioni e la volontà di portare sempre più in alto il buon nome dell'enologia abruzzese.