

Sulle tracce del francavidda: Amalberga riscopre e valorizza il vitigno di Ostuni

17 Novembre 2025



OSTUNI – Ricerca agronomica, valorizzazione del terroir e riscoperta di un vitigno fortemente legato alla tradizione locale: Amalberga, azienda vitivinicola di Ostuni (Brindisi), segna una nuova tappa del suo percorso enologico con Icona d'Itria Francavidda Puglia Igt 2024. Un vino che racconta una varietà autoctona quasi dimenticata, il francavidda, simbolo della Valle d'Itria e oggi nuovamente protagonista grazie al lavoro di recupero della realtà ostunese.

“Un progetto di riscoperta in cui crediamo molto – spiega **Dario De Pascale**, fondatore di Amalberga e titolare assieme ai soci **Roberto Fracassetti** e **Roberto Candia** –, il

francavidda è un vitigno che racchiude l'essenza più autentica del territorio, capace di dar vita a un vino complesso, identitario ed evocativo. Caratteristiche di pregio, riconosciute anche da **Marco Gatti** e **Paolo Massobrio** che hanno inserito il nostro Icona d'Itria Francavidda nella classifica Top Hundred 2025 de ilGolosario. Un processo di rivalutazione enologica e territoriale che stiamo portando avanti con dedizione e orgoglio e che ci sta regalando grandi soddisfazioni, come il Premio Qualità/Prezzo della guida *Berebene 2026* del Gambero Rosso assegnato al nostro Negroamaro Rosato 2024".

L'Icona d'Itria Francavidda nasce a Ostuni dal cru di Casale Mindelli, a 300 metri slm, a 8 km in linea d'aria dal mar Adriatico, dove il microclima caratterizzato da forti escursioni termiche e il terreno ricco di scheletro carbonatico di calcio, di ossidi e idrossidi di ferro e alluminio, conferiscono al vino verticalità, sapidità e una naturale complessità. Le viti, allevate a guyot con una densità di 5.000 ceppi per ettaro, hanno un'età compresa tra i sei e i dieci anni e producono rese contenute – circa 80 quintali per ettaro – per garantire qualità e concentrazione.

La vendemmia scalare, condotta tra la seconda metà di agosto e i primi di settembre, consente di cogliere ogni grappolo nel suo momento ideale. In cantina, la pressatura soffice, abbinata all'utilizzo dell'azoto per impedire le ossidazioni, e la fermentazione a temperatura controllata (15 °C) preservano i profumi e la brillantezza di questo vino. Segue una maturazione, sempre in acciaio, di cinque mesi sulle fecce fini, con bâtonnage settimanali per arricchire la struttura e la profondità gustativa, prima di un affinamento in bottiglia di almeno due mesi.

Nel calice l'Icona d'Itria Francavidda si presenta giallo verdolino con riflessi brillanti, al naso rivela un bouquet ampio, materico con rimandi sulfurei e di frutto tropicale. Sorprende al palato grazie alla sua struttura fine ma intensa che, assieme a una spalla acida integrata, a una sapidità spiccata e a una lunga persistenza gusto-olfattiva, caratterizza il vino creato da Amalberga. Servito a 10-12 °C, esprime al meglio la sua personalità elegante e minerale e si abbina perfettamente con piatti a base di pesce e carni bianche, crudité di crostacei e con proposte culinarie vegetariane, dimostrando una sorprendente versatilità gastronomica.

Icona d'Itria Francavidda Puglia Igt 2024 è disponibile nello shop online della cantina (amalberga.it/collections/vini) al prezzo di 25,00 euro nel formato da 0,75 L e al prezzo di 45,00 euro nel formato magnum.