

Tenuta I Fauri, le bollicine si vestono d'arte e sono "i fuori pista" della produzione

14 Giugno 2025

di **Marcella Pace**



ARI – C'è la voglia di esplorare, di scoprire come alcuni dei vitigni autoctoni rispondono a vendemmie e vinificazioni diverse. E poi c'è il desiderio di "vestire" il progetto con espressioni artistiche diverse per raccontare quelle sperimentazioni. Sono quattro i progetti effervescenti di Tenuta i Fauri che **Valentina Di Camillo**, alle redini dell'azienda da quasi vent'anni insieme al fratello **Luigi**, ma sempre supportati dai genitori **Domenico** e **Tiziana**, chiama "i nostri fuori pista".

"La mia famiglia per generazioni si è sempre dedicata alla coltivazione di uve", raccontava anni fa a *Virtù Quotidiane* Valentina, "ma la vera svolta imprenditoriale è arrivata con mio

padre che ha scelto la strada della vendita diretta, prima di vino sfuso, aprendo un negozio a Chieti e poi con l'imbottigliamento".



Valentina e Luigi sin da piccolissimi hanno sempre partecipato alla vita aziendale. Se in

www.virtuquotidiane.it Tenuta I Fauri, le bollicine si vestono d'arte e sono "i fuori pista" della produzione

principio i programmi futuri erano diversi, alla fine entrambi hanno scelto di proseguire un percorso che era scritto da generazioni, con il nonno che in paese veniva chiamato Baldovino, un soprannome vagamente etilico.

Con 32 ettari a disposizione, 28 dei quali a vigneti, diffusi in piccoli lotti tra Ari, Bucchianico, Villamagna, Chieti, Miglianico e Francavilla al Mare, dove lavorano i vitigni autoctoni, Montepulciano, Pecorino, Passerina e Trebbiano, dal 2010 hanno iniziato un percorso anche nella spumantizzazione, “sfruttando” la collaborazione con **Manuel Codello**, dell’azienda Roccat di Conegliano in Valdobbiadene, compagno di studi in Enologia di Luigi.

Al 2010 risale la prima bollicina di Tenuta I Fauri, uno spumante a base Pecorino. “Nel 2015 abbiamo acquistato due autoclavi”, dice Valentina, “per cui da allora produciamo tutto integralmente in azienda”.

Qualche anno dopo si aggiunge Albarosa, un vino a base Montepulciano e Pinot nero, nato come un rosato, poi divenuto frizzante e ora Spumante metodo Charmat. Nel 2021 i fratelli Di Camillo avviano dei progetti di rifermentazione, prima con un ancestrale di Pecorino, Le Belle, e poi nel 2022 con Il Piano del Cavaliere, un rosato rifermentato in bottiglia.



Tutte le bottiglie (ad eccezione di Albarosa ma ancora per poco) sono vestite con etichette realizzate da artisti abruzzesi, **Pep Marchegiani** per Le Belle, **Giorgia Mascitti** per lo spumante Pecorino e **Matteo Fato** per Il Piano del Cavaliere.

“Abbiamo pensato all’arte per raccontare questa produzione limitata che per noi è un momento di sperimentazione”, afferma Valentina Di Camillo. “Sono progetti a latere importanti per capire come i vitigni rispondano a vendemmie diverse e differenti maturazioni. A partire da questi spumanti abbiamo anche iniziato a prevedere delle vendemmie scalari, cioè tornando più volte in vigna, rispondendo così anche al grande caldo, che è la variabile che oggi pesa di più negli ultimi anni”.

Le 4 referenze saranno in degustazione ad **Abruzzo in Bolla**, l’evento dedicato alla spumantizzazione organizzato da *Virtù Quotidiane*, con il patrocinio del Consorzio Tutela Vini d’Abruzzo che torna per la terza edizione dal 21 al 23 giugno a Palazzo dell’Emiciclo all’Aquila, a cui quest’anno parteciperà per la prima volta anche Tenuta I Fauri.

LE FOTO









