

Faraone celebra Sant'Antonio Abate con il Cerasuolo d'Abruzzo 2025

21 Gennaio 2026



GIULIANOVA – “Bellissimi profumi, giusto estratto, in etichetta sempre 14.5% anche se è leggermente meno alcolico del 2024”. Lo racconta così **Federico Faraone**, il suo Cerasuolo d'Abruzzo Le Vigne, annata 2025 che verrà presentato ufficialmente in anteprima domenica prossima, 25 gennaio dalle 17.

Come accade ormai da quattro anni, il produttore di Giulianova (Teramo) che con la sua azienda fondata dal padre **Giovanni** è stato il pioniere della spumantistica metodo classico abruzzese, ma anche dell'accoglienza enoturistica in Abruzzo, ha deciso di abbinare la prima degustazione dell'anno di uno dei suoi vini di punta, il Cerasuolo, con la celebrazione di Sant'Antonio Abate, il santo protettore di animali, agricoltori e norcini.



“Questa è una festa particolarmente sentita nella tradizione contadina abruzzese”, continua il vignaiolo, “e così ogni anno abbiamo deciso di celebrarla. In questa occasione andremo a proporre una mini verticale del Cerasuolo d’Abruzzo mettendo a confronto l’ultimissima annata, con quelle 2022 e 2019”.

“La vendemmia 2025 finalmente è stata regolare”, racconta. “Dopo due annate difficili (2023 e 2024) la 2025 in campagna si è dimostrata generosa ed equilibrata frutto di un inverno finalmente nevoso e bagnato e di una primavera mite con piogge sparse che hanno fatto fiorire e maturare bene l’uva. Anche l’estate non ha avuto quei picchi di calore a cui purtroppo ci stavamo abituando, anzi ci sono state piogge a luglio e agosto che hanno contribuito alla crescita regolare e succosa dell’acino”.

“Il Cerasuolo d’Abruzzo” rileva Federico Faraone, “è il risultato della vendemmia separata dei diversi appezzamenti di Montepulciano che abbiamo e che sono stati raccolti e vinificati separatamente, per poi essere assemblati sapientemente per ottenere il miglior risultato. Il vino si presenta leggermente più fresco in bocca e lievemente meno alcolico del 2024. Quello che ci si aspetta appunto in virtù dell’annata e del clima”.



La festa di Sant'Antonio, con l'accompagnamento musicale del gruppo Caferza che eseguirà i canti tipici, vedrà in degustazione oltre al Cerasuolo anche lo spumante Metodo classico.

Tutto sarà abbinato a prodotti tipici del territorio e ai piatti preparati da **Mariangela**, moglie di Federico. All'esterno verranno serviti vin brulè, uccelletti e crostoli. Come sempre ci sarà anche la benedizione degli animali portati dai ragazzi speciali della fondazione Piccola Opera Caritas.

Prenotazione obbligatoria: info@faraonevini.it o 347-5123846.



pubbliredazionale