



## Famiglia Febo: vino, naturalità e radici forti

**Davide Febo e sua sorella Laura hanno scelto di tornare alle origini agricole dei nonni, producendo vini che raccontano il territorio abruzzese, con sfumature diverse a seconda dell'annata, eleganti e con meno interventi possibili sulla natura**



L'azienda Famiglia Febo si trova a Spoltore, in provincia di Pescara (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Degustare un calice di Trebbiano o di Montepulciano, avendo sullo sfondo le dolci colline abruzzesi che degradano verso il mare, è sempre un'esperienza emozionante. Se poi vi si aggiunge la fortuna di poterlo fare in una meravigliosa giornata di sole di fine anno, confrontandosi direttamente con chi quel vino lo ha visto nascere e lo sta allevando come un figlio, ecco che ogni sorso assume un gusto speciale. Unico.

## **Famiglia Febo: vini abruzzesi naturali e identitari**



Davide Febo (Foto © Raffaello De Crescenzo).

È il gusto del sorriso genuino di **Davide Febo** e dell'amore che, assieme a sua sorella Laura e al resto della famiglia, da alcuni anni sta infondendo nel lavoro in vigna e in cantina, dopo aver lasciato alle spalle una carriera nel mondo legale.

Un lavoro, questo in agricoltura, che affonda le sue radici nella passione che già i nonni avevano per il mondo agroalimentare e che ora i nipoti hanno ripreso, riuscendo in pochi anni a dar vita al brand "**Famiglia Febo**", **una realtà che esalta il territorio**, valorizzandolo con delicatezza.

**7 ettari di vigneti** distribuiti tra **Spoltore e Chieti**, coltivati prevalentemente a **Montepulciano e Trebbiano**, piantati a fine anni '60, e un ettaro di **Pecorino e Passerina**, messi a dimora nel 2017.

1600 viti per ettaro, poste a circa 200 mslm; 10.000 le bottiglie attualmente prodotte da Famiglia Febo, seguendo una semplice filosofia: rispettare l'annata e la zona di provenienza dell'uva, intervenendo il meno possibile.

## **Potenzialità di crescita e umiltà**

Grandi possibilità di crescita e di sviluppo per i fratelli Febo. Grande voglia di fare. Grande umiltà.

Vini naturali? O semplicemente vini etici...? Onesti, schietti, affascinanti e rispettosi di ciò che la singola annata ha potuto esprimere. Ogni vendemmia è (giustamente) diversa dall'altra, a

ricordarci la bellezza del miracolo della vita che la vite ci regala ed esprime ad ogni sorso.

## I vini di Famiglia Febo, nella terra del Cerasuolo d'Abruzzo

Ci troviamo nella terra del [Cerasuolo d'Abruzzo](#), vino spesso visto come prodotto da consumare entro pochi mesi, qualche anno al massimo e che, invece, Davide punta giustamente a **valorizzare come prodotto dalle grandi capacità evolutive.**



Montepulciano d'Abruzzo di Famiglia Febo (Foto © Raffaello De Crescenzo).



Altre etichette dell'azienda (Foto © Raffaello De Crescenzo).



Un particolare della cantina (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Una chicca il “**Parella**”, il **Trebbiano** che porta il nome dell’appezzamento da cui provengono uve, profumate e dalle fragranze croccanti.

I vini dell’azienda sono realizzati con un tocco leggero e interventi minimi, lasciando al frutto tutta la possibilità di esprimersi e farsi apprezzare, con intrigante curiosità. Vendemmia manuale, botti di cemento e vasche d’acciaio, stabilizzazione naturale a freddo, affinamenti lunghi e grande pulizia, che ritroviamo anche nel **sorso: netto e in costante divenire**.

Ogni vino racconta il territorio, con sfumature diverse a seconda dell’annata e del momento in cui stappiamo le bottiglie, molto eleganti e curate anche nell’etichetta. Entrate in punta di piedi ed uscite inebriati anche nell’animo da quella che è la genuina ospitalità di questa famiglia.

**Famiglia Febo: l’Abruzzo che ci piace e di cui sentiremo parlare.**

**Azienda Agricola Febo Davide**  
Via Montinope, 15 – Spoltore (PE)  
[Sito web](#) – [Facebook](#) – Instagram

**Data di creazione**

17/01/2022

**Autore**

raffaello-decrescenzo