

Fontefico

Italia - Abruzzo - Vasto (CH)



Proprietà / Fondatori Famiglia Altieri

Inizio Attività 2006

Vitivinicultura Biologica certificata

Ettari 15

Bottiglie prodotte 50.000

"FOSSIMATTO" TERRE DI CHIETI CERASUOLO D'ABRUZZO SUPERIORE

Zona di produzione: nella vigna Del Pozzo, a 120 metri slm con esposizione a est

Terreno: scheletrico, ferroso e argilloso

Vendemmia: manuale

Vinificazione: fermentazione per 21 giorni

Affinamento: 6 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia

Colore: rosso unico

Profumo: "melodioso"

Sapore: ribes e lamponi

Grado Alcolico: 13,5% vol



Fontefico si affaccia sul Golfo di Vasto ed in questa parte d'Abruzzo, nota dai venti freschi e salini dell'Adriatico che sono parte integrante del microclima dell'area. Il suolo è nero e ricco di sostanza organica grazie all'inerbimento spontaneo ed alla pratica del sovescio. In superficie la presenza importante di sassi si alterna a macchie di argilla e ferro, restituendo vini minerali e sapidi, con una struttura e una longevità non comuni. I tre fratelli Nicola, Emanuele e Valeria Altieri conducono Fontefico dal 2006 con l'obiettivo di una qualità senza compromessi, partendo da un'agricoltura sostenibile incentrata sui vitigni autoctoni e producendo vini da singole e specifiche vigne. Ogni vigna ha una sua identità ed è per questo ogni vino è rappresentato da un personaggio in etichetta. Il Pecorino Superiore è "La canaglia" perché nasce da una vigna che non si lascia domare, ma si fa poi perdonare con un vino complesso e peculiare. Il Montepulciano è la "Cocca di casa" perché dopotutto questa è l'uva prediletta. E così via, con la particolarità che, vendemmia dopo vendemmia, ciascuno di questi protagonisti è illustrato sull'etichetta in una scena di vita diversa per raccontare un aneddoto dell'annata. Mettendo insieme le bottiglie delle varie annate, si legge la storia di Fontefico: una storia che parla di territorio e autenticità perfetta icona della viticoltura d'Abruzzo.