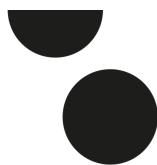


# Fontefico

Italia - Abruzzo - Vasto (CH)



**Fontefico**  
P U R O V I N O

**Proprietà / Fondatori** Famiglia Altieri

**Inizio Attività** 2006

**Vitivinicultura** Biologica certificata

**Ettari** 15

**Bottiglie prodotte** 50.000

## “DIRE BERE BACIARE” VINO BIANCO MACERATO

**Zona di produzione:** nell'appezzamento Vigna Bianca, a 120 metri slm con esposizione a est

**Terreno:** ferro, sabbia, argilla

**Vendemmia:** manuale

**Vinificazione:** 23 giorni

**Affinamento:** 10 mesi in acciaio, successivamente 3 in bottiglia

**Grado Alcolico:** 12% vol



Fontefico si affaccia sul Golfo di Vasto parte d'Abruzzo nota per i 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.