CUZZIOLGRANDIVINI

Fontefico

Italia - Abruzzo - Vasto (CH)

“TITINGE” MONTEPULCIANO D’ABRUZZO RISERVA

Zona di produzione: nella vigna Pàstino, a 115 metri slm con esposizione a nord-ovest
Terreno: limoso, argilloso e ferroso
Vendemmia: manuale
Vinificazione: fermentazione per 22 giorni
Affinamento: 12 mesi in acciaio, 24 mesi in legno e 12 mesi in bottiglia
Colore: rosso impenetrabile
Profumo: delicate note balsamiche, frutti a bacca rossa e ciliegie
Sapore: morbido ed elegante, con piacevole forza tannica, cioccolato e spezie sul retrogusto
Grado Alcolico: 15% vol

FONTEFICO
PURO VINO

Proprietà / Fondatori Famiglia Altieri
Inizio Attività 2006
Vitivinicultura Biologica certificata
Ettari 15
Bottiglie prodotte 50.000

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.