

**FONTEFICO**  
PURO VINO



“titinge”

---

**2014**  
**MONTEPULCIANO**  
**D'ABRUZZO RISERVA**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

---

DAL NOSTRO VIGNETO  
**VIGNA IL PASTINO**



TERRENO: LINO, ARGILLA, FERRO  
VITI PER ETTARO: 1600  
RESA PER ETTARO: 49 HL

---

ALCOL  
**15% VOL.**

ACIDITA' TOTALE: 5,7  
PH: 3,57  
ESTRATTO: 33,1

---

NE ABBIAMO PRODOTTE  
**1648 BOTTIGLIE**

FERMENTAZIONE: 21 GIORNI  
AFFINAMENTO: 12 MESI ACCIAIO  
24 BARRIQUE, 12 BOTTIGLIA

---

Il Montepulciano d'Abruzzo Riserva **“titinge”** è un rosso morbido ed elegante, con piacevole forza tannica. Delicate note balsamiche, frutti a bacca rossa e ciliegie. Liquerizia e spezie sul retrogusto. Si distingue per il suo notevole equilibrio tra potenza e bevibilità. Questa Riserva proviene dalla vigna più anziana di Fontefico, piantata nel 1970. Il “titinge” è il frutto della nostra passione per il vino autentico, un Montepulciano d'Abruzzo intenso ed elegante, forte e gentile, con un'incredibile carica di colore. Ed infatti il suo gusto “ti tinge” il cuore.

---

**IMPENETRABILE ARDENTE ELEGANTE**