

FONTEFICO  
PURO VINO



## “costetoste”

2014  
AGLIANICO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA  
TERRE DI CHIETI

### 🇮🇹 PROFONDO PEPATO DIROMPENTE

Il costetoste apre il naso con intense note balsamiche di anice e rosmarino. Prugne e amarene si alternano con pepe nero e anice. E' un vino molto corposo e minerale, con elevata acidità e un finale di fave di cacao. Tannini feroci e muscoli in vista ne fanno un rosso senza compromessi. Da gustare con selvaggina, carni grasse oppure con formaggi molto stagionati. Il “**costetoste**” è l'unico aglianico prodotto in Abruzzo, dalla nostra vigna Le Coste: un terreno ripidissimo e completamente esposto a sud. Estreme condizioni agronomiche per un vino altrettanto estremo.

### 🇬🇧 DEEP HOT SMASHING

Costetoste opens your nose with intense balsamic notes of anise and rosmary. Prunes and black sour cherries mingle with pepper and anice. Full body, brackish with a high acidity and a final aftertaste of cocoa beans. The “**costetoste**” is the only Aglianico made in Abruzzo, from our vineyard Le Coste: a steep and difficult soil, totally exposed to the South, with extreme agronomic conditions. Hence, extreme this wine is! With violent tannins, it is a muscled and uncompromising red. Costetoste means just this, hard and tough. And you'll love it.

DAL VIGNETO/FROM OUR VINEYARD

VIGNA LE COSTE

ALTITUDINE S.L.M./ALTITUDE A.S.L.

120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

SUD/SOUTH

TERRENO/SOIL

SCHELETRO, ARGILLA, LIMO  
STONY, CLAY, SILT

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

4000

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

45 HL

ALCOL/ALCOHOL

15% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

7,6

PH

3,35

ESTRATTO/EXTRACT

34,1

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

23 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

12 ACCIAIO/STEEL

24 LEGNO/WOOD

18 BOTTIGLIA/BOTTLE