

FONTEFICO  
PURO VINO



“fossimatto”

2018  
CERASUOLO D'ABRUZZO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
SUPERIORE



🇮🇹 UNICO MELODIOSO ESUBERANTE

Il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore “fossimatto”, con il suo colore unico, prima rapisce gli occhi e poi il palato con un caratteristico sapore di ribes e lamponi. Il retrogusto è fresco e croccante, con una piacevole sensazione di radice di liquirizia. Il Cerasuolo d'Abruzzo è un vino unico nel suo genere, per il colore e per la complessità che proviene dal vitigno Montepulciano d'Abruzzo. E a chi ci chiede perchè non ci omologhiamo alla moda di un rosato più scarico e senza carattere, rispondiamo: Fossi matto! Questo è il “**fossimatto**” di Fontefico.

🇬🇧 UNIQUE TUNEFUL EXUBERANT

The Cerasuolo d'Abruzzo Superiore “fossimatto”, with its unique color, will catch your eyes first and then will kidnap your mouth with currants and raspberries notes. It releases a fresh and crispy aftertaste and a pleasant feeling of licorice's root. Cerasuolo d'Abruzzo is unique of its kind, for its great colour and great power coming from the Montepulciano d'Abruzzo variety. To those who ask why we do not follow the trends of an usual light rosé without any character, we just answer: Fossi matto! (not a chance!). Hence this is “**fossimatto**” of Fontefico.

DAL VIGNETO/FROM OUR VINEYARD  
VIGNA DEL POZZO  
ALTITUDINE S.L.M./ALTITUDE A.S.L.  
120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION  
EST/EAST

TERRENO/SOIL  
SCHELETRO, FERRO, ARGILLA  
STONY, IRON, CLAY

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE  
1600

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE  
55 HL

ALCOL/ALCOHOL  
13,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY  
6,3

PH  
3,46

ESTRATTO/EXTRACT  
24,6

FERMENTAZIONE/FERMENTATION  
24 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS  
6 ACCIAIO/STEEL  
3 BOTTIGLIA/BOTTLE