

● ●
Fontefico
PURO VINO



“la foia”

2016
ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PECORINO SUPERIORE



CREMOSO SENSUALE AUDACE

“La foia” è un’edizione speciale del Pecorino Superiore di Fontefico. Il colore è dorato. Al naso inizia con sensazioni di miele di castagno e camomilla per passare presto al pepe bianco e a profumi di fiori secchi. Poi riempie la bocca con il suo consistente volume e l’appaga con sapori di crema alla vaniglia e albicocche essiccate. E’ un vino audace, senza pregiudizi, che seduce il palato e lo spirito. E’ quella voglia che ti cattura e non ti lascia finché la sete non è passata. E’ la passione per le emozioni. Lasciarsi travolgere da “**la foia**” significa concedersi sensazioni diverse.

CREAMY SENSUOUS AUDACIOUS

“La foia” is a special edition of our Pecorino Superiore. The colour is a shining gold. Chestnut honey and chamomile, white pepper and pot-pourri. It fills your mouth with its incredible warm volume and a flavor of vanilla cream and dry apricot. This is an audacious wine, without prejudices, that seduces your palate and your soul. It’s like a desire that catches you and does not leave you until your thirst is over. It is the passion for the emotions. Being overwhelmed by “**la foia**” means giving yourself different sensations.

DAL VIGNETO/FROM OUR VINEYARD

VIGNA BIANCA

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

120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

EST/EAST

TERRENO/SOIL

**FERRO, SABBIA, ARGILLA
IRON, SAND, CLAY**

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

4000

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

45 HL

ALCOL/ALCOHOL

16% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

6,05

PH

3,59

ESTRATTO/EXTRACT

24,2

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

39 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

20 ACCIAIO/STEEL

6 BOTTIGLIA/BOTTLE