

FONTEFICO
PURO VINO



“titinge”

2014
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
RISERVA

🇮🇹 IMPENETRABILE ARDENTE ELEGANTE

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. Cioccolato 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 “titinge” il cuore.

🇬🇧 IMPENETRABLE ARDENT ELEGANT

The Montepulciano d'Abruzzo Riserva “titinge” is a smooth red with pleasant tannins. Delicate balsamic notes with berries and cherries scent. The licorice and the light spice in aftertaste make it very drinkable! This Riserva comes from the oldest Fontefico's vines, planted in the 1970.

Titinge is the fruit of our passion for the pure wine. It's strong but gentle, just as they say about people from Abruzzo. Because of its exceptional colour intensity, bestowed by the Cru of Montepulciano d'Abruzzo Il Pàstino, the name “titinge” is a play of words to say “it does dye you”.

DAL VIGNETO/FROM OUR VINEYARD
VIGNA IL PÀSTINO
ALTITUDINE S.L.M./ALTITUDE A.S.L.
115 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION
NORD OVEST/NORTH WEST

TERRENO/SOIL
LIMO, ARGILLA, FERRO
SILT, CLAY, IRON

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE
1600

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE
50 HL

ALCOL/ALCOHOL
15% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY
5,5

PH
3,57

ESTRATTO/EXTRACT
33,2

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
21 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS
12 ACCIAIO/STEEL
24 LEGNO/WOOD
12 BOTTIGLIA/BOTTLE