

● ●
Fontefico
PURO VINO



“cocca di casa”

2016
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

🇮🇹 COLMO PASSIONALE SUADENTE

Il Montepulciano d'Abruzzo "cocca di casa" è un rosso morbido con tannini piacevoli. Delicate note balsamiche, con sentori di piccoli frutti rossi e ciliegie. Il retrogusto rilascia liquirizia e spezie. Nonostante la sua notevole struttura, è un vino che si beve facilmente e si rivela molto flessibile negli abbinamenti. Il Montepulciano è l'uva principale in Abruzzo, il vitigno che amiamo di più, il vino che beviamo con maggior piacere e in qualsiasi circostanza. Il Montepulciano d'Abruzzo è la nostra uva privilegiata, quella che coccoliamo di più, per questo è la **“cocca di casa”** di Fontefico.

🇬🇧 WHOLE PASSIONATE SILKY

The Montepulciano d'Abruzzo "cocca di casa" is a smooth red with pleasant tannins. Delicate balsamic notes with berries and cherries scent. Licorice and a light spice in aftertaste make it very drinkable! The Montepulciano d'Abruzzo is the main grape of our Region, the grape variety we love the most, the wine that, in all honesty, we drink with the greater pleasure and in all circumstances. Montepulciano d'Abruzzo is our privileged grape, the one we cuddle more. This wine is our **“cocca di casa”**, our “princess of the house”.

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
14,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY
5,6

PH
3,63

ESTRATTO/EXTRACT
30,1

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
20 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS
**24 ACCIAIO/STEEL (75%)
18 LEGNO/WOOD (25%)
6 BOTTIGLIA/BOTTLE**