

● ●
FONTEFICO
PURO VINO



“la canaglia”

2018
ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PECORINO SUPERIORE



🇮🇹 SMAGLIANTE EUFORICO CROCCANTE

Il Pecorino Superiore “la canaglia”, è un bianco corposo con elevata mineralità e freschezza. Il profumo ricorda la salvia, la menta e i fiori bianchi. Il sapore è agrumato e rivela un gusto di pompelmo rosa, mentre sul finale vira sulla mandorla amara. Questo vino proviene dalla nostra “Vigna Bianca”, una vigna dispettosa perchè, nonostante le nostre attenzioni, ha rese bassissime, come se volesse scansare la fatica di produrre più uva. Ma poi si fa perdonare donandoci un vino unico, fresco e voluminoso, che non ti stancheresti mai di bere. E’ “**la canaglia**” di Fontefico!

🇬🇧 DAZZLING ELATED CRISPY

The Pecorino Superiore “la canaglia”, is a full body white with high minerality and freshness. Long lasting citrus notes of grapefruit, sage and white flowers. It will surprise your mouth with a pleasant flavor of almond. This vineyard is spiteful because, despite our attention, has a very low yield, as it didn't want to put much effort to produce more grapes. But at every harvest, we forgive it as it gives us a characteristic, crispy and mouthfilling wine. You will never give up with it! This is why this is “**la canaglia**”, “the rascal” of Fontefico.

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

13,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

6,8

PH

3,30

ESTRATTO/EXTRACT

21,8

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

35 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

6 ACCIAIO/STEEL

3 BOTTIGLIA/BOTTLE