

FONTEFICO
PURO VINO



“costetoste”

2014
AGLIANICO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
TERRE DI CHIETI

PROFONDO PEPATO DIROMPENTE
il colore il profumo il sapore

Il costetoste apre il naso con intense note balsamiche di anice e rosmarino. Prugne e amarene si alternano con pepe nero e anice. E' un vino molto corposo e minerale, con elevata acidità e un finale di fave di cacao. Tannini feroci e muscoli in vista ne fanno un rosso senza compromessi. Da gustare con selvaggina, carni grasse oppure con formaggi molto stagionati. Il “costetoste” è l'unico aglianico prodotto in Abruzzo, dalla nostra vigna Le Coste: un terreno ripidissimo e completamente esposto a sud. Estreme condizioni agronomiche per un vino altrettanto estremo.

DEEP HOT SMASHING
colour smell taste

Costetoste opens your nose with intense balsamic notes of anise and rosmary. Prunes and black sour cherries mingle with pepper and anise. Full body, brackish with a high acidity and a final aftertaste of cocoa beans. The “costetoste” is the only Aglianico made in Abruzzo, from our vineyard Le Coste: a steep and difficult soil, totally exposed to the South, with extreme agronomic conditions. Hence, extreme this wine is! With violent tannins, it is a muscled and uncompromising red. Costetoste means just this, hard and tough. And you'll love it.

DALL'APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD

VIGNALECOSTE

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

120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

SUD/SOUTH

TERRENO/SOIL

SCHELETRO, ARGILLA, LIMO
STONY, CLAY, SILT

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

4000

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

45 HL

ALCOL/ALCOHOL

15% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

7,6

PH

3,35

ESTRATTO/EXTRACT

34,1

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

23 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

12 ACCIAIO/STEEL

24 LEGNO/WOOD

18 BOTTIGLIA/BOTTLE