

● ●  
**FONTEFICO**  
PURO VINO



“la foia”

**2016**  
**ABRUZZO**

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**PECORINO SUPERIORE**



**CREMOSO** **SENSUALE** **AUDACE**  
il colore il profumo il sapore

“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**  
colour smell taste

“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.

DALL’APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD  
**VIGNABIANCA**

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**