

● ●  
**FONTEFICO**  
PURO VINO



“fossimatto”

**2019**  
**CERASUOLO D'ABRUZZO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**SUPERIORE**



**UNICO MELODIOSO ESUBERANTE**  
il colore il profumo il sapore

Il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore “fossimatto”, con il suo colore unico, rapisce prima gli occhi e poi il palato con un caratteristico sapore di ribes e lamponi. Questo è un vino unico nel suo genere, per il colore e per la complessità del vitigno da cui proviene. Con quale uva rossa è prodotto? La legge vieta di menzionarla, ma è facile immaginare quale sia. Se hai dubbi, consulta il disciplinare sul sito del Consorzio di Tutela [www.vinidabruzzo.it/i-vini-tutelati](http://www.vinidabruzzo.it/i-vini-tutelati). Il nome Cerasuolo viene dal latino cerasum, cioè ciliegia, con riferimento proprio al suo colore peculiare, più vicino ad alcuni rossi che ai vini rosati in genere. Quindi a chi ci chiede perché non ci omologhiamo alla moda di un rosé scarico e senza carattere, rispondiamo: Fossi matto! Questo è il “**fossimatto**” di Fontefico.

**UNIQUE TUNEFUL EXUBERANT**  
colour smell taste

The “fossimatto” Cerasuolo d'Abruzzo Superiore, with its unique color, will catch your eyes first and then will kidnap your mouth with currants and raspberries notes. It releases a fresh and crispy aftertaste and a pleasant feeling of licorice's root. It is produced with the same grapes and from the same vines of our red “Cocca di casa”. Hence “fossimatto” Cerasuolo d'Abruzzo Superiore is not a common rosé, it is unique of its kind, with stunning colour and powerful taste. To those who ask why we do not follow the trends of an usual light rosé without any character, we just answer: Fossi matto! (not a chance!). This is “**fossimatto**” of Fontefico.

DALL'APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD  
**VIGNADELPOZZO**

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  
**13,5% VOL.**

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY  
**5,71**

PH  
**3,34**

ESTRATTO/EXTRACT  
**23,3**

FERMENTAZIONE/FERMENTATION  
**24 GIORNI/DAYS**

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS  
**6 ACCIAIO/STEEL  
3 BOTTIGLIA/BOTTLE**