

FONTEFICO
PURO VINO



“la canaglia”

2022
ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PECORINO SUPERIORE



SMAGLIANTE EUFORICO CROCCANTE
il colore il profumo il sapore

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
colour smell taste

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.

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

14,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

6,2

PH

3,33

ESTRATTO/EXTRACT

22,4

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

40 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

6 ACCIAIO/STEEL

3 BOTTIGLIA/BOTTLE

FONTEFICO
PURO VINO



“portarispetto”

2022
TREBBIANO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE



LUCENTE PREZIOSO COPIOSO
il colore il profumo il sapore

“Portarispetto” è un Trebbiano d'Abruzzo Superiore che si apre con delicate note erbacee che ricordano il peperone verde. In bocca frutta bianca, ma soprattutto tanta mineralità. Salmastro più che sapido. Bilanciato e lungo il finale.

Il Trebbiano in Abruzzo ne ha viste tante nel corso della sua storia. Sa dare vini complessi e longevi, ma troppo spesso gli è stato chiesto solo di dare tanta uva. Tuttavia, trattando i suoi grappoli con amore e rispetto, il trebbiano stupisce e racconta la nostra terra con un fascino speciale. Al Trebbiano d'Abruzzo, “portarispetto”.

SHINING PRECIOUS PLENTIFUL
colour smell taste

The Trebbiano d'Abruzzo Superiore “portarispetto” is one of the most authentic expressions of this ancient grape variety. It offers delicate green and herbaceous notes, like the green sweet pepper. Smooth but still very mineral, with a clean tang and a salty sharpness. Many growers just want this grape variety to be high-yield for a wine as simple as possible. However, if you grow its clusters with love and respect, as we do the Trebbiano becomes just amazing and can tell a lot about our Territory, with a special charm. Hence, bring respect to Trebbiano d'Abruzzo... “portarispetto”!

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
14,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY
5,44

PH
3,25

ESTRATTO/EXTRACT
20,3

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
32 GIORNI/DAYS

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

FONTEFICO
PURO VINO



“la foia”

2021
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

43 HL

ALCOL/ALCOHOL

15% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

6,31

PH

3,38

ESTRATTO/EXTRACT

24,1

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

39 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

6 ACCIAIO/STEEL

11 CEMENTO/CONCRETE

6 BOTTIGLIA/BOTTLE

● ●
Fontefico
PURO VINO



“fossimatto”

2022
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. 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
5,7

PH
3,24

ESTRATTO/EXTRACT
23,2

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
21 GIORNI/DAYS

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

● ●
Fontefico
PURO VINO



“cocca di casa”

2020
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



COLMO **PASSIONALE** **SUADENTE**
il colore il profumo il sapore

Il Montepulciano d'Abruzzo doc “**cocca di casa**” è un rosso morbido con tannini piacevoli. Profumo resinoso, 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 è la nostra uva privilegiata, quella che coccoliamo di più, per questo è la “**cocca di casa**” di Fontefico.

WHOLE **PASSIONATE** **SILKY**
colour smell taste

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

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
58 HL

ALCOL/ALCOHOL
14% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY
5,56

PH
3,44

ESTRATTO/EXTRACT
31

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
22 GIORNI/DAYS

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

● ●
Fontefico
PURO VINO



“titinge”

2017
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
RISERVA

IMPENETRABILE ARDENTE ELEGANTE
il colore il profumo il sapore

Il Montepulciano d'Abruzzo Riserva “titinge” è un rosso morbido ed elegante, con piacevole forza tannica. Delicate note balsamiche, frutti a bacca rossa e ciliegie. Cioccolato e spezie sul retrogusto. Si distingue per il suo notevole equilibrio tra potenza e bevibilità.

Questa Riserva proviene dalla vigna più anziana di Fontefico, piantata nel 1970.

Il “titinge” è il frutto della nostra passione per il vino autentico, un Montepulciano d'Abruzzo intenso ed elegante, forte e gentile, con un'incredibile carica di colore. Ed infatti il suo gusto “titinge” il cuore.

IMPENETRABLE ARDENT ELEGANT
colour smell taste

The Montepulciano d'Abruzzo Riserva “titinge” is a smooth and powerful red with a pleasant tannic strength. It opens on the nose with balsamic notes of eucalyptus. Later it releases red berries and berries. Chocolate and spices on the aftertaste. It stands out for its remarkable balance between power and drinkability. This Riserva comes from the oldest Fontefico's vines, planted in the 1970. Titinge is the fruit of the our passion for the pure wine. It's strong but gentle, just as they say about people from Abruzzo. Because of its exceptional colour intensity, bestowed by the Cru of Montepulciano d'Abruzzo Il Pàstino, the name “titinge” is a play of words to say “it does dye you”.

DALL'APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD

VIGNAPÀSTINO

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

115 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

NORD OVEST/NORTH WEST

TERRENO/SOIL

**LIMO, ARGILLA, FERRO
SILT, CLAY, IRON**

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

1600

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

50 HL

ALCOL/ALCOHOL

15% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

5,58

PH

3,56

ESTRATTO/EXTRACT

32,7

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

22 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

24 ACCIAIO/STEEL

24 LEGNO/WOOD

24 BOTTIGLIA/BOTTLE

● ●
FONTEFICO
PURO VINO



“costetoste”

2015
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 anice. 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

7,7

PH

3,39

ESTRATTO/EXTRACT

33,9

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

27 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

10 ACCIAIO/STEEL

20 LEGNO/WOOD

30 BOTTIGLIA/BOTTLE

FONTEFICO
PURO VINO



“Dire bere baciare”

L. MA21
BIANCO
MACERATO

SENZA DENOMINAZIONE

 **DIVERSO** **DOLCE** **DIVERTENTE**
il colore il profumo il sapore

“Dire bere baciare” è un vino particolare, lontano da schemi convenzionali: un bianco aromatico macerato sulle bucce per dieci giorni. Il suo profumo è dolce e suggerisce dal potpourri al the verde. In bocca invece è asciutto e lievemente tannico. È un vino che produciamo solo in alcuni anni e questo certamente lo rende ancora più unico.

 **DIFFERENT** **AROMATIC** **AMUSING**
colour smell taste

“Dire bere baciare” is a particular wine, away from conventional patterns: an aromatic white wine macerated on its own skins for ten days. The smell is floral and suggests the potpourri and the green tea. We produce it only in certain vintages, and this makes it even more unique.

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

25 HL

ALCOL/ALCOHOL

13,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

N.D.

PH

N.D.

ESTRATTO/EXTRACT

N.D.

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

23 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

20 ACCIAIO/STEEL

3 BOTTIGLIA/BOTTLE

● ●
Fontefico
PURO VINO



“Febbre d’A.”

**L.C21
ROSATO
QUASI ROSSO**
SENZA DENOMINAZIONE

 **MISTICO BUCOLICO NOSTALGICO**
il colore il profumo il sapore

“Febbre d’A.” è un vino rosato prodotto con quelle uve rosse che qui non possiamo citare, ma che potete facilmente immaginare: questo è un vino che non risponde a nessun disciplinare in vigore. E’ fermentato in assenza di bucce ma, rispetto al suo alter ego “fossimatto”, rimane un anno e mezzo ad affinare in acciaio. E’ un vino che va per la sua strada, quella della tradizione abruzzese. Febbre d’A. è un vino semplice e complesso allo stesso tempo. E’ gustoso, ma senza formalità. Della serie, chi mi ama mi segua. Però attenzione, perchè può influenzare... “Febbre d’A.” è una vera e propria influenza abruzzese!

 **MYSTIC BUCOLIC NOSTALGIC**
colour smell taste

“Febbre d’A.” is a rosato (no pink wine, no rosé) made with a grape variety that we cannot declare here, as it doesn’t keep in consideration any official appellation. Anyway we are sure you can easily guess which grape variety we use to make it. It goes on its own way, the way of the Abruzzese tradition. It is fermented without skins and aged for 18 months in stainless steel tanks. “Febbre d’A.” (that means Abruzzese fever) is a wine simple and complex at the same time. It’s so tasty... but without any formal attitude. It says: those who loves me, will follow me. That’s it! But please, let yourself go and do not be afraid of getting this genuine Abruzzese fever

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
N.D.

PH
N.D.

ESTRATTO/EXTRACT
N.D.

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
29 GIORNI/DAYS

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

● ●
FONTEFICO
PURO VINO



“Pane al pane vino al vino”

L.M19
ROSSO
ROSSISSIMO
SENZA DENOMINAZIONE



IPNOTICO
il colore

LISERGICO
il profumo

CONCRETO
il sapore

“**Pane al pane vino al vino**” si distingue per le sue caratteristiche più uniche che rare. Figlio di un’annata vigorosa, è un succoso, con una beva incredibilmente semplice e immediata. Eppure rimane poderoso e molto intenso. E’ un vino che ti tiene incollato al bicchiere, che rivela ad ogni sorso un segreto diverso. Un vino temerario e impulsivo, da scoprire eriscoprire.



HYPNOTIC
colour

LYSERGIC
smell

CONCRETE
taste

“**Pane al pane vino al vino**” stands out for its more unique than rare characteristics. Son of a vigorous vintage, it is juicy, incredibly simple and immediate to drink. Yet it remains powerful and very intense. It is a wine that keeps you glued to the glass, which reveals a different secret with every sip. A reckless and impulsive wine, to be discovered and rediscovered.

DALL’APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD

VIGNADELPOZZO

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

120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

EST/EAST

TERRENO/SOIL

SCELETRO, FERRO, ARGILLA
STONY, IRON, CLAY

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

1600

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

55 HL

ALCOL/ALCOHOL

16% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

N.D.

PH

N.D.

ESTRATTO/EXTRACT

N.D.

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

30 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

36 ACCIAIO/STEEL

6 BOTTIGLIA/BOTTLE

FONTEFICO
PURO VINO



“Leccino”

2023
OLIO D'OLIVA
EXTRA VERGINE

DORATO **FRUTTATO** **DELICATO**
il colore il profumo il sapore

🇮🇹 I nostri ulivi hanno un'età media di 70 anni, con una resa di circa 4 kg di olio per pianta. L'olio che ne viene si caratterizza per una bassissima acidità e un sapore delicatamente fruttato, con un ingresso erbaceo e lievi toni floreali. Il finale è morbido, leggermente amaricante. Perfetto per crudità di pesce, cucina marinara in genere, verdure e carni bianche.

GOLDEN **FRUITY** **DELICATE**
color smell taste

🇬🇧 Our olive trees are 70 years old, with a yield of about 4 kg of extra virgin olive oil per tree. The resulting oil is characterized by a very low acidity and a delicately fruity flavour, with light floral tones and a herbaceous taste. The finish is soft, slightly bitter. Perfect for raw fish, seafood in general, vegetables and white meats.

CULTIVAR / OLIVES VARIETY

LECCINO

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

120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

VARIE VARIOUS

TERRENO/SOIL

**SCHELETRO, FERRO, ARGILLA
STONY, IRON, CLAY**

OLIVI PER ETTARO/TREES PER HECTARE

400

RESA PER PIANTA/YIELD PER TREE

4 LT

ACIDITÀ/ACIDITY

0,3

PEROSSIDI

4,2

ESTRAZIONE/EXTRACTION

**A FREDDO, MECCANICA,
ENTRO 6 ORE DALLA RACCOLTA
COLD PRESS WITHIN 6 HOURS
FROM THE HARVESTING**