

FONTEFICO
PURO VINO



“la foia”

2023
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

14,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

5,50

PH

3,69

ESTRATTO/EXTRACT

27

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

42 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

6 ACCIAIO/STEEL

11 CEMENTO/CONCRETE

6 BOTTIGLIA/BOTTLE