

FONTEFICO  
PURO VINO



## “la canaglia”

2024  
TERRE DI CHIETI  
PECORINO D'ABRUZZO  
SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



 **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**

TERREND/SOIL

**FERRO, SABBIA, ARGILLA  
IRON, SAND, CLAY**

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

**4000**

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

**50 HL**

ALCOL/ALCOHOL

**13,5% VOL.**

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

**5,80**

PH

**3,46**

ESTRATTO/EXTRACT

**22,4**

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

**26 GIORNI/DAYS**

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

**6 ACCIAIO/STEEL**

**3 BOTTIGLIA/BOTTLE**

● ●  
**FONTEFICO**  
PURO VINO



## “portarispetto”

**2023**  
**TREBBIANO D'ABRUZZO**  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
**SUPERIORE**



**LUCENTE** il colore    **PREZIOSO** il profumo    **COPIOSO** 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** colour    **PRECIOUS** smell    **PLENTIFUL** 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  
**12,5% VOL.**

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY  
**5,55**

PH  
**3,50**

ESTRATTO/EXTRACT  
**19,9**

FERMENTAZIONE/FERMENTATION  
**30 GIORNI/DAYS**

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

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**

● ●  
**Fontefico**  
PURO VINO



## “fossimatto”

2024  
TERRE DI CHIETI  
CERASUOLO D'ABRUZZO  
SUPERIORE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



**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  
**5,60**

PH  
**3,30**

ESTRATTO/EXTRACT  
**23**

FERMENTAZIONE/FERMENTATION  
**28 GIORNI/DAYS**

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

● ●  
**FONTEFICO**  
PURO VINO



“cocca di casa”

**2021**  
**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”

---

**2018**  
**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

**16% VOL.**

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

**6,2**

PH

**3,38**

ESTRATTO/EXTRACT

**36,4**

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

**28 GIORNI/DAYS**

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

**24 ACCIAIO/STEEL**

**24 LEGNO/WOOD**

**24 BOTTIGLIA/BOTTLE**

FONTEFICO  
PURO VINO



## “costetoste”

2017  
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

**16% VOL.**

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

**7,5**

PH

**3,27**

ESTRATTO/EXTRACT

**32,6**

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

**29 GIORNI/DAYS**

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

**10 ACCIAIO/STEEL**

**20 LEGNO/WOOD**

**30 BOTTIGLIA/BOTTLE**

FONTEFICO  
PURO VINO



## “Dire bere baciare”

L. MA22  
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. E’ 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

**22 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**    **LISERGICO**    **CONCRETO**  
il colore            il profumo            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**    **LYSERGIC**    **CONCRETE**  
colour            smell            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”

2024  
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

**0,2**

PEROSSIDI

**4,2**

ESTRAZIONE/EXTRACTION

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

Fontefico  
Puro vino



## Monty says glou glou glou

2022  
MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VEGAN AND ORGANIC WINE



MADE WITH ORGANIC GRAPES

🇮🇹 **LEGGIADRO VERMIGLIO SPONTANEO**

il colore

il profumo

il sapore

Il “Monty” è un Montepulciano d’Abruzzo vinificato seguendo una vecchia ricetta locale, che prevede la svina a metà della fermentazione. Il risultato è un rosso leggero e molto fruttato, da bere anche fresco. Questo vino nasce quasi per sfida, con l’idea di proporre al mercato americano una versione diversa del classico Montepulciano d’Abruzzo. E così si spiega il nome... infatti i tacchini in inglese fanno “goble goble”, mentre per noi italiani fanno “glou glou glou”, espressione che usiamo anche per indicare qualcosa che si beve molto facilmente. Esattamente come il Monty... un montepulciano glou glou glou

🇺🇸 **GRACEFUL VERMILION TRUE**

colour

smell

taste

It’s proven: not all the turkeys gobble. However the way that humans hear the gobbling depends upon the language that they speak and the culture that they live in. In USA the sound is gobble gobble, while in Italy is glou glou which is an expression used for easy drinking wines as well. Let us introduce you Monty, the estate’s turkey mascot. “Monty” is for whom want to explore the lighter side of Montepulciano d’Abruzzo: is a thirst quencher fruit forward wine raised in stainless steel tanks with low intervention in the cellar and unfiltered. Drink it and do glou glou glou, just like Monty.

DALL’APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD

**VIGNA DELL’EX**

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

**67 HL**

ALCOL/ALCOHOL

**13,5% VOL.**

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

**5,8**

PH

**3,37**

ESTRATTO/EXTRACT

**25,5**

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

**18 GIORNI/DAYS**

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

**12 ACCIAIO/STEEL**

**3 BOTTIGLIA/BOTTLE**