FONTEFICO

PURO VINO

Fontefico è un'azienda agricola biologica che si affaccia sul Golfo di Vasto dal promontorio di Punta Penna. La tenuta comprende circa 15 ettari vitati solo con vitigni autoctoni, come il Pecorino, il Trebbiano e il Montepulciano. La zona è particolarmente vocata: i venti freschi e salini dell'Adriatico rendono i vini minerali e sapidi, con una struttura e una longevità non comuni. Fontefico è condotta dai due fratelli Nicola ed Emanuele Altieri, che sin dall'inizio, ormai oltre vent'anni fa, hanno puntato ad una qualità senza compromessi, che andasse oltre le mode del momento. Ogni vino proviene infatti da una singola e specifica vigna, dalle caratteristiche uniche e irripetibili. Ogni vigna ha quindi la sua identità che si ritrova sull'etichetta di ciascun vino. Così il Pecorino Superiore è "la canaglia", perché il vigneto è dispettoso, non si lascia addomesticare, ma poi si fa perdonare donando un vino superlativo. Il Montepulciano d'Abruzzo è la "Cocca di casa", perché questa, dopotutto, è l'uva prediletta. E così via, ogni vigna un'identità e ogni vino un personaggio. La particolarità è che ognuno di questi protagonisti, vendemmia dopo vendemmia, viene disegnato sull'etichetta in modo diverso, per raccontare un aneddoto dell'annata. E così mettendo insieme le bottiglie delle varie annate e dei vari vini, si ha la storia di Fontefico. **Una storia che parla di territorio e autenticità.**

Fontefico is an organic boutique winery overlooking the Gulf of Vasto, in the southernmost part of the Abruzzo coast. The estate covers about 15 hectares of vineyards growing exclusively indigenous grape varieties, such as Pecorino, Trebbiano and Montepulciano. The area is particularly suitable for viticulture: the fresh and salty winds of the Adriatic make the wines mineral and savory, with an uncommon structure and longevity. Fontefico is run by the two brothers Nicola and Emanuele Altieri, who since the beginning, now more than twenty years ago, have aimed for uncompromising quality that goes beyond the fashions of the moment. In fact, each wine comes from a single and specific vineyard, with unique and unrepeatable characteristics. Each vineyard therefore has its own identity which is found on the label of each wine. Hence, for example, Pecorino Superiore is "La canaglia" (the rascal), because the vineyard is spiteful, Montepulciano is the "Cocca di casa" (the princess of the house) because this is, after all, the favorite grape and the most "cuddled" one. And so on, each vineyard an identity and each wine a character. Harvest after harvest, all these protagonists are drawn on the label in a different way, to tell an anecdote of the vintage. Hence putting together the bottles of the various vintages and the various wines, you can read the story of Fontefico. **A story that speaks of terroir and authenticity.**

Ogni vino Fontefico e' il frutto della vinificazione di **una singola vigna,** imbottigliato all'origine e integralmente prodotto nella nostra azienda agricola.
Pratichiamo l'**agricoltura biologica** e in cantina lasciamo che il vino si esprima da solo, senza interventi invasivi.
Ogni vino di Fontefico racconta il territorio a modo suo, ha una sua autentica personalita' che si conserva e si **evolve ad ogni vendemmia.**
Così rappresentiamo i personaggi delle nostre etichette ogni anno in un modo diverso, per raccontare un aneddoto legato a quella specifica vendemmia.
E mettendo insieme le bottiglie delle varie annate e dei vari vini, si ha la storia di Fontefico.
Una storia che parla di territorio e autenticità.

Every Fontefico wine is a **single vineyard wine,** estate-bottled and entirely produced in our "Azienda Agricola".
Fontefico is an **organic farm** and in the cellar we just let the wine express itself.
Every Fontefico wine tells about our territory in different manner.
Every wine has its own authentic personality, that **evolves at every harvest.**
This is why, vintage after vintage, we draw the labels with each character in a different pose, to tell an anecdote of that vintage, so that lining up all the bottles in a row, you can read the story of Fontefico.
A story that tells about terroir and authenticity.

Il Pecorino Superiore “la canaglia” proviene dalla “Vigna Bianca” esposta ad Est ed allevata a cordone speronato per un’estenione di circa un ettaro a 120 mt s.l.m. La composizione del suolo è di medio impasto con presenza di scheletro. I grappoli sono spargoli con acino di piccole dimensioni e buccia spessa. Le uve del pecorino hanno una concentrazione zuccherina elevata che si associa ad un’acidità rilevante, tipiche di questo vitigno.
La “Vigna Bianca” di Fontefico è tra le pochissime classificate come Superiore D.O.C. La resa media è di 55 hl per ettaro.

“La canaglia” Pecorino Superiore comes from the East exposed "Vigna Bianca", spurred cordon for an extension of around one hectar at 120mt asl. The soil is of medium texture with skeleton. The clusters are straggly and have small berries with thick skin. The Pecorino grape has got a high sugar concentration together with a significant acidity, typical of this variety. The "Vigna Bianca" Fontefico is one of the few classified as DOC Superiore.The average yield is 55 hectoliters per hectare.

La “Vigna del Pozzo” è dove nascono il Montepulciano d’Abruzzo “Cocca di casa” e il Cerasuolo Superiore “fossimatto”. Un appezzamento con esposizioni diverse e composizione del terreno variabile dal sabbioso-argilloso allo scheletro consistente. Questo consente di avere uve con caratteristiche complementari, in equilibrio tra frutto e spezia, tra acidità e morbidezza. L’allevamento è a pergola con il classico sesto d’impianto 250 cm x 250 cm. In potatura si lasciano 8 gemme per poi selezionare i grappoli migliori prima del compimento dell’invaiatura. La resa per ettaro si aggira mediamente intorno ai 70 hl.

The vineyard “Vigna del Pozzo" gives life to the Montepulciano d’Abruzzo “Cocca di casa” and the Cerasuolo Superiore “Fossimatto”. A plot with different exposures and soil composition, from sandy-clayey to consistent skeleton. This allows it to get grapes with complementary features, a special balance between fruit and spice, acidity and softness.It is grown with the typical Abruzzese "pergola", that is an arbour vine system, planted 250 cm by 250 cm. The yield per hectare is around 70 hl.

Dal cru il “Pàstino”, impiantato nel lontano 1970, viene il Titinge Riserva. Questa vigna si caratterizza per essere stata impiantata con l’antica e ormai abbandonata tecnica della “popolazione” che si differenzia dalla moderna “selezione clonale”. Nella “popolazione” le barbatelle appartengono alla stessa famiglia di Montepulciano, ma non hanno lo stesso e identico genoma, come invece avviene nei moderni impianti a “selezione clonale”. Questo conferisce un carattere esclusivo e irriproducibile ai grappoli di questa vigna e quindi al vino di quell’appezzamento, il Titinge.

From the cru "Pastino", planted in 1970, comes the Titinge Riserva. This vineyard is characterized by being implanted with the ancient "population" system, far away from the modern "clonal selection". In the "population" the vines belong to the same family of Montepulciano, but do not have the same genome, as is the case of the "clonal selection" modern systems. This gives to the “Pastino” cru an unique and irreproducible character to its grapes and to the wine of that vineyard.

Il cru “le Coste”, così chiamato per la notevole pendenza del terreno e per la totale esposizione a Sud, si caratterizza per estreme e peculiari condizioni agronomiche e dà vita al Costetoste Aglianico. La pendenza media del 25%, insieme ad uno scheletro ricco di ciottoli di fiume, generano uve concentratissime. Il sottosuolo particolare ha consentito negli anni alle piante di dotarsi di un apparato radicale molto profondo, tale da garantire il nutrimento della vite anche nelle annate di siccità totale. Ne deriva un vino possete e complesso. Le rese sono non superano mai i 55hl per ettaro

The cru "Le Coste”, so named for the high land slope and the extreme agronomic conditions, gives life to the Costetoste Aglianico. Actually this grape variety does not belong to Abruzzo but the total southern exposure, an average slope of 25% and a skeleton full of river pebbles do generate very concentrated grapes. The particular subsoil has allowed vines to acquire over the years a very deep root system to guarantee the nourishment even in extremely dry vintages. The yield is around 55 hl per hectar.

“la canaglia”

2021
ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PECORINO SUPERIORE

DAL NOSTRO VIGNETO/FROM OUR VINEYARD
VIGNA BIANCA

120 MT.

ALCOL/ALCOHOL
14% VOL.

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

DAZZLING ELATED CRISPY
SMAGLIANTE EUFORICO CROCCANTE

La “Vigna Bianca” è 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.

Our “Vigna Bianca” is a spiteful vineyard because, despite our attention, has a very low yield, as if 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 get bored of it! This is why this is “**la canaglia**”, the rascal of Fontefico.

“portarispetto”

2020
TREBBIANO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

DAL NOSTRO VIGNETO/FROM OUR VINEYARD
VIGNA BIANCA

120 MT.

ALCOL/ALCOHOL
13% VOL.

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

SHINING PRECIOUS PLENTIFUL
LUCENTE PREZIOSO COPIOSO

Il Trebbiano d’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, “**portarispetto**”.

The Trebbiano d'Abruzzo grape variety has gone through many things. It can give complex and long-living wines, but only when you grow its cluster with love and respect.
Then you get an amazing white that can tell a lot about Abruzzo territory, with a special charm.
Hence, give respect to Trebbiano... “**portarispetto**”.

"la foia"

2018
ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
PECORINO SUPERIORE

DAL NOSTRO VIGNETO/FROM OUR VINEYARD
VIGNA BIANCA

120 MT.

ALCOL/ALCOHOL
14,5% VOL.

CREAMY SENSUOUS AUDACIOUS
CREMOSO SENSUALE AUDACE

"La foia" è un'edizione speciale del nostro Pecorino Superiore. 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.

"La foia" is a special edition of our Pecorino Superiore. 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.

“fossimatto”

2021
CERASUOLO D’ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE

DAL NOSTRO VIGNETO/FROM OUR VINEYARD
VIGNA DEL POZZO
115 MT.

ALCOL/ALCOHOL
13,5% VOL.

CERTIFICATO ICEA BIOLOGICO

UNIQUE TUNEFUL EXUBERANT
UNICO MELODIOSO ESUBERANTE

Il Cerasuolo d‘Abruzzo è un vino unico nel suo genere, perchè porta con sè tutta la carica di colore e di gusto del vitigno da cui proviene.
A chi ci chiede perchè non ci omologhiamo alla moda di un rosato più scarico e senza carattere rispondiamo: Fossi matto!
Questo è “**fossimatto**” di Fontefico.

Cerasuolo d'Abruzzo is one of a kind, for its great colour and great power. It is also very long-lived, that is not common for a rose’ wine. For sure the most original wine of Abruzzo. So to those who ask why we do not follow the trends of an usual rosè without any character, we just answer:
Fossi matto! (not a chance!).
Hence this is “**fossimatto**” of Fontefico.

“cocca di casa”

2019 MONTEPULCIANO D’ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DAL NOSTRO VIGNETO/FROM OUR VINEYARD

VIGNA DEL POZZO

115 MT.

ALCOL/ALCOHOL

15% VOL.

CERTIFICATO BIOLOGICO ICEA

WHOLE	PASSIONATE	SILKY
COLMO	**PASSIONALE**	**SUADENTE**

Il Montepulciano d‘Abruzzo è l’uva principale della nostra regione, il vitigno che amiamo di più, il vino che, gira e rigira, beviamo con maggior piacere e in qualsiasi circostanza. Il Montepulciano d’Abruzzo è la nostra uva privilegiata, quella che coccoliamo di più, è la “**cocca di casa**” di Fontefico.

The Montepulciano d'Abruzzo is the most important grape of our Region, the grape variety we love the most, the wine that, in all honesty, we drink with greater pleasure and in all circumstances.
Montepulciano d'Abruzzo is our privileged grape, the one we coddle more. This wine is our “**cocca di casa**”, our “princess of the house”.

“titinge”

2016 MONTEPULCIANO D’ABRUZZO RISERVA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

DAL NOSTRO VIGNETO/FROM OUR VINEYARD

VIGNA IL PÀSTINO

115 MT.

ALCOL/ALCOHOL

15% VOL.

IMPENETRABLE ARDENT ELEGANT

IMPENETRABILE ARDENTE ELEGANTE

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, con un’incredibile carica di colore. Puoi berlo subito o conservarlo per anni, in ogni caso questo vino “ti tinge” il cuore.

This Riserva comes from the oldest Fontefico’s vines, planted in the 1970. “**Titinge**” is a play of words to say “it does dye you”, because its exceptional colour intensity, bestowed by the Cru of Montepulciano d’Abruzzo Il Pàstino.
Titinge is the fruit of the our passion for the pure wine. It’s deep and elegant and it dyes your heart!

“costetoste”

2015
AGLIANICO
TERRE DI CHIETI

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

DAL NOSTRO VIGNETO/FROM OUR VINEYARD

VIGNA LE COSTE

110 MT.

ALCOL/ALCOHOL

15% VOL.

DEEP HOT SMASHING

PROFONDO PEPATO DIROMPENTE

Il “**costetoste**”, unico aglianico in Abruzzo, proviene dal nostro vigneto Le Coste: un terreno ripidissimo e completamente esposto a Sud. Estreme condizioni agronomiche per un vino altrettanto estremo.
Tannini feroci e muscoli in vista, ne fanno un rosso senza compromessi.

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.

Azienda Agricola Fontefico
via Difenza, 38 - Vasto (CH)
www.fontefico.it

+39 328 4113619
+39 328 3660760

contatti@fontefico.it

+39 0873310277

www.facebook.com/fontefico

@fontefico
#fontefico

www.youtube.com/fontefico

SCARICA LE SCHEDE TECNICHE DA
DOWNLOAD ALL DATA SHEETS FROM
www.fontefico.it/data

PRODUCT OF ITALY
MADE IN ABRUZZO