

● ●
Fontefico
PURO VINO



“Febbre d’A.”

**LOTTO C21
ROSATO INNOMINATO**

VINO ROSATO

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 rosè) 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**