

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**