

● ●
FONTEFICO
PURO VINO



“Pane al pane vino al vino”

L.M19
ROSSO
ROSSISSIMO
SENZA DENOMINAZIONE

 **IPNOTICO** **LISERGICO** **SCHIETTO**
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** **FRANK**
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