

● ●  
**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 anice. 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**