

● ●
Fontefico
PURO VINO



“titinge”

2018
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
RISERVA

IMPENETRABILE ARDENTE ELEGANTE
il colore il profumo il sapore

Il Montepulciano d'Abruzzo Riserva “titinge” è un rosso morbido ed elegante, con piacevole forza tannica. Delicate note balsamiche, frutti a bacca rossa e ciliegie. Cioccolato e spezie sul retrogusto. Si distingue per il suo notevole equilibrio tra potenza e bevibilità.

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, forte e gentile, con un'incredibile carica di colore. Ed infatti il suo gusto “titinge” il cuore.

IMPENETRABLE ARDENT ELEGANT
colour smell taste

The Montepulciano d'Abruzzo Riserva “titinge” is a smooth and powerful red with a pleasant tannic strength. It opens on the nose with balsamic notes of eucalyptus. Later it releases red berries and berries. Chocolate and spices on the aftertaste. It stands out for its remarkable balance between power and drinkability. This Riserva comes from the oldest Fontefico's vines, planted in the 1970. Titinge is the fruit of the our passion for the pure wine. It's strong but gentle, just as they say about people from Abruzzo. Because of its exceptional colour intensity, bestowed by the Cru of Montepulciano d'Abruzzo Il Pàstino, the name “titinge” is a play of words to say “it does dye you”.

DALL'APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD

VIGNAPÀSTINO

ALTITUDINE S.L.M./ALTITUDE A.S.L.

115 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

NORD OVEST/NORTH WEST

TERRENO/SOIL

**LIMO, ARGILLA, FERRO
SILT, CLAY, IRON**

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

1600

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

50 HL

ALCOL/ALCOHOL

16% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

6,2

PH

3,38

ESTRATTO/EXTRACT

36,4

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

28 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

24 ACCIAIO/STEEL

24 LEGNO/WOOD

24 BOTTIGLIA/BOTTLE