

● ●
FONTEFICO
PURO VINO



“cocca di casa”

2017
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO



DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

🇮🇹 **COLMO** **PASSIONALE** **SUADENTE**
il colore il profumo il sapore

Il Montepulciano d'Abruzzo doc "cocca di casa" è un rosso morbido con tannini piacevoli. Delicate note balsamiche, con sentori di piccoli frutti rossi e ciliegie. Il retrogusto rilascia liquirizia e spezie. Nonostante la sua notevole struttura, è un vino che si beve facilmente e si rivela molto flessibile negli abbinamenti. Il Montepulciano è l'uva principale in Abruzzo, il vitigno che amiamo di più, il vino che beviamo con maggior piacere e in qualsiasi circostanza. Il Montepulciano è la nostra uva privilegiata, quella che coccoliamo di più, per questo è la “**cocca di casa**” di Fontefico.

🇬🇧 **WHOLE** **PASSIONATE** **SILKY**
colour smell taste

The "cocca di casa" Montepulciano d'Abruzzo doc is a smooth red with pleasant tannins. Delicate balsamic notes with berries and cherries scent. Licorice and a light spice in aftertaste make it very drinkable! The Montepulciano is the main grape variety of our Region, the bunches we love the most, the wine that, in all honesty, we drink with the greater pleasure and in all circumstances. Montepulciano is our privileged grape, the one we cuddle more. This wine is our “**cocca di casa**”, our “princess of the house”.

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
14% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY
5,5

PH
3,59

ESTRATTO/EXTRACT
29,8

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
20 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS
**24 ACCIAIO/STEEL (75%)
18 LEGNO/WOOD (25%)
6 BOTTIGLIA/BOTTLE**