

● ●
Fontefico
PURO VINO



“fossimatto”

2022
CERASUOLO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE



UNICO MELODIOSO ESUBERANTE
il colore il profumo il sapore

Il Cerasuolo d'Abruzzo Superiore “fossimatto”, con il suo colore unico, rapisce prima gli occhi e poi il palato con un caratteristico sapore di ribes e lamponi. Questo è un vino unico nel suo genere, per il colore e per la complessità del vitigno da cui proviene. Con quale uva rossa è prodotto? La legge vieta di menzionarla ma è facile immaginare quale sia. Se hai dubbi, consulta il disciplinare sul sito del Consorzio di Tutela www.vinidabruzzo.it/i-vini-tutelati. Il nome Cerasuolo viene dal latino cerasum, cioè ciliegia, con riferimento proprio al suo colore peculiare, più vicino ad alcuni rossi che ai vini rosati in genere. Quindi a chi ci chiede perché non ci omologhiamo alla moda di un rosé scarico e senza carattere, rispondiamo: Fossi matto! Questo è il “fossimatto” di Fontefico.

UNIQUE TUNEFUL EXUBERANT
colour smell taste

The “fossimatto” Cerasuolo d'Abruzzo Superiore, with its unique color, will catch your eyes first and then will kidnap your mouth with currants and raspberries notes. It releases a fresh and crispy aftertaste and a pleasant feeling of licorice's root. It is produced with the same grapes and from the same vines of our red “Cocca di casa”. Hence “fossimatto” Cerasuolo d'Abruzzo Superiore is not a common rosé, it is unique of its kind, with stunning colour and powerful taste. To those who ask why we do not follow the trends of an usual light rosé without any character, we just answer: Fossi matto! (not a chance!). This is “fossimatto” of Fontefico.

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
13,5% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY
5,7

PH
3,24

ESTRATTO/EXTRACT
23,2

FERMENTAZIONE/FERMENTATION
21 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS
**6 ACCIAIO/STEEL
3 BOTTIGLIA/BOTTLE**