

FONTEFICO
PURO VINO



“la canaglia”

2023
TERRE DI CHIETI
PECORINO D'ABRUZZO
SUPERIORE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



SMAGLIANTE EUFORICO CROCCANTE
il colore il profumo il sapore

Il Pecorino Superiore “**la canaglia**”, è un bianco corposo con elevata mineralità e freschezza. Il profumo ricorda la salvia, la menta e i fiori bianchi. Il sapore è agrumato e rivela un gusto di pompelmo rosa, mentre sul finale vira sulla mandorla amara. Questo vino proviene dalla nostra “Vigna Bianca”, una vigna dispettosa perchè, nonostante le nostre attenzioni, ha rese bassissime, come se volesse scansare la fatica di produrre più uva. Ma poi si fa perdonare donandoci un vino unico, fresco e voluminoso, che non ti stancheresti mai di bere. E’ “**la canaglia**” di Fontefico!

DAZZLING ELATED CRISPY
colour smell taste

The Pecorino Superiore “**la canaglia**”, is a full body white with high minerality and freshness. Long lasting citrus notes of grapefruit, sage and white flowers. It will surprise your mouth with a pleasant flavor of almond. This vineyard is spiteful because, despite our attention, has a very low yield, as it didn't want to put much effort to produce more grapes. But at every harvest, we forgive it as it gives us a characteristic, crispy and mouthfilling wine. You will never give up with it! This is why this is “**la canaglia**”, “the rascal” of Fontefico.

DALL'APPEZZAMENTO/FROM OUR VINEYARD

VIGNABIANCA

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

120 M.

ESPOSIZIONE/EXPOSITION

EST/EAST

TERREND/SOIL

**FERRO, SABBIA, ARGILLA
IRON, SAND, CLAY**

VITI PER ETTARO/VINES PER HECTARE

4000

RESA PER ETTARO/YIELD PER HECTARE

50 HL

ALCOL/ALCOHOL

14% VOL.

ACIDITÀ TOTALE/TOTAL ACIDITY

6,0

PH

3,25

ESTRATTO/EXTRACT

22,4

FERMENTAZIONE/FERMENTATION

29 GIORNI/DAYS

MESI AFFINAMENTO/AGEING MONTHS

6 ACCIAIO/STEEL

3 BOTTIGLIA/BOTTLE