

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Fontefico

NOME | La Canaglia - Pecorino Superiore d'Abruzzo
DOC

UVAGGIO | Pecorino 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Golfo di Vasto (CH) dall'appezzamento Vigna-
bianca

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio e successivamente 6 mesi in
bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Affettati e salumi, antipasti, aperitivi, carni bian-
che, frittute

GRADAZIONE | 14,5% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 10°-12°

DESCRIZIONE

Il Pecorino Superiore "la canaglia", è un bianco corposo con elevata mine-
ralità 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 loro "Vigna Bianca", una
vigna dispettosa perché, nonostante le loro attenzioni, ha rese bassissime,
come se volesse scansare la fatica di produrre più uva. Ma poi si fa perdonare
donando un vino unico, fresco e voluminoso, che non ti stancheresti mai di
bere.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Fontefico

NOME | Cocca di Casa - Montepulciano d'Abruzzo DOC

UVAGGIO | Montepulciano d'Abruzzo 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Golfo di Vasto (CH) dall'appezzamento Vigna del pozzo

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio per 24 mesi, in botti di legno per almeno 18 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Affettati e salumi, carni rosse, cioccolato, formaggi stagionati, selvaggina

GRADAZIONE | 14% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 18° - 20°

DESCRIZIONE

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 gli stessi produttori amano di più, il vino che bevono 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.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Fontefico

NOME | Titinge - Montepulciano d'Abruzzo DOC
Riserva

UVAGGIO | Montepulciano d'Abruzzo 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Golfo di Vasto (CH) dall'appezzamento
Vigna pàstino

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio per 12 mesi, in botti di legno
per 24 mesi e successivamente 12 mesi in
bottiglia.

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Affettati e salumi, arrostiti, carni rosse, formaggi
stagionati

GRADAZIONE | 15% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 18°-20°

DESCRIZIONE

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 loro 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.

SÉLECTION GALLIANÓ



CANTINA | Fontefico

NOME | Costetoste Aglianico - Terre di Chieti IGT

UVAGGIO | Aglianico 100%

ZONA DI PRODUZIONE | Golfo di Vasto (CH) dal vigneto Vigna le Coste

AFFINAMENTO | Vasche d'acciaio per 12 mesi, in botti di legno per 24 mesi e successivamente 18 mesi in bottiglia

FORMATO | 750ml

ABBINAMENTI | Affettati e salumi, carni rosse, cioccolato, formaggi stagionati, selvaggina

GRADAZIONE | 15% vol.

TEMPERATURA | Da servire a 14°-16°

DESCRIZIONE

Il costetoste apre il naso con intense note balsamiche di anice e rosmarino. Prugne e amarene si alternano con pepe nero e anice. È 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. Il "costetoste" è l'unico Aglianico prodotto in Abruzzo, dalla vigna Le Coste: un terreno ripidissimo e completamente esposto a sud. Estreme condizioni agronomiche per un vino altrettanto estremo.