



Fontefico

Doc Montepulciano d'Abruzzo Cocca di casa

Vendemmia: 2016

Uvaggio: Montepulciano d'Abruzzo

Bottiglie prodotte: 9.957

Prezzo allo scaffale: € 15,00

Azienda: [Azienda Agricola Fontefico](#)

Proprietà: Nicola, Emanuele e Valeria Altieri

Enologo: Nicola e Emanuele Altieri

Tutto inizia nel '96 quando Alessandro e Miriam Altieri acquistano un podere dei primi del '900 con 15 ettari vitati. Il posto è incredibile: sul promontorio di Punta Penna, sempre accarezzato dai venti, raccoglie tutta la luce che riverbera dal golfo di Vasto, un'oasi di pace e benessere. I coniugi pensano di vendere le uve e godersi il loro piccolo paradiso. Ma, e c'è sempre un ma in ogni storia, i figli Nicola ed Emanuele, che stanno ancora studiando, pensano invece di produrre vino. Primo tentativo nel '97, poi dopo anni di sperimentazione, Nicola (il fratello lo raggiungerà a tutti gli effetti 4 anni dopo) imbottiglia dal '06 in poi. Lavorano in biologico certificato su terreni ricchi di scheletro e argillosi, con vigne di età fra i 40 e i 60 anni, a circa 120 metri di altezza. Dalla Vigna bianca traggono il Pecorino e il Trebbiano Abruzzese; dalla Pastino il Montepulciano d'Abruzzo riserva; dalla Vigna del Pozzo il Montepulciano d'Abruzzo e il Cerasuolo d'Abruzzo e da quella de Le Coste l'Aglianico. Le etichette, scherzose, colorate e accattivanti, cambiano ogni anno, a sottolineare che ogni vendemmia è a sé. Tutti gli Altieri sono spiritosi e accoglienti e ti fanno sentire come a casa: fra vigneti e giardini, fanno capolino piscina, ristorante e bed & breakfast. Il Montepulciano d'Abruzzo Cocca di Casa ("è il vino più coccolato") '16 è caratteriale e intenso, succoso e con una beva golosa.

(Alessandra Piubello)