



Cantina Fontefico: sulla Costa dei Trabocchi, tra vini bio, accoglienza e bellezza

Alla scoperta della piccola oasi fondata dai fratelli Nicola ed Emanuele Altieri a Vasto (CH), nel sud dell’Abruzzo. Da terra, vento e mare nascono etichette fortemente identitarie, supportate da scelte coraggiose e lungimiranti

Ha il sapore di una scommessa vinta quella intrapresa nel 1996 da **Nicola ed Emanuele Altieri**, fondatori di **Cantina Fontefico**, di Vasto (CH), in un’areale situato a 120 metri sul livello del mare, da cui si domina il mare e si gode della bellezza della **costa dei Trabocchi**.

Assieme a loro, anche la sorella Valeria, laureata in Scienze Agronomiche, il padre Alessandro, esperto agronomo, e la madre Miriam, supporto fondamentale per l’accoglienza, nonché maga dei fornelli.



I fratelli Nicola ed Emanuele Altieri, fondatori della cantina (Foto © Facebook Fontefico).

Cantina Fontefico, vini bio sulla Costa dei Trabocchi

Fontefico è una delle aziende vitivinicole più a sud della regione Abruzzo, che in circa 20 anni è arrivata a distinguersi per le sue scelte coraggiose: dalle **basse rese per ettaro**, che portano ad imbottigliare solo 50.000 bottiglie l'anno, rigorosamente numerate, alla **totale conversione al biologico**; dalla scelta di produrre esclusivamente **vini da monovitigni**, all'intrigante tocco artistico che caratterizza tutte le etichette. Etichette che cambiano in funzione delle caratteristiche climatiche dell'annata, permettendo di riconoscerne subito le peculiarità.



Il panorama sul mare (Foto © Sito web Fontefico).



L'esteso dell'azienda (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Etichette che cambiano ogni anno, da vitigni autoctoni

È così che “**La Foia**”, il Pecorino d'Abruzzo Superiore, bacia un serpente, per trasmettere l'idea di un vino audace e sensuale, o la “**Cocca di Casa**”, Montepulciano d'Abruzzo, cambia il proprio outfit a seconda dell'estate più o meno calda. Mettendo l'una accanto all'altra le diverse annate, allora, è possibile ripercorrere la storia aziendale, con le peculiarità delle differenti annate.

La storia di Cantina Fontefico è caratterizzata da numerosi elementi che, messi insieme, contribuiscono a trasmettere quel tocco umano in grado di fare davvero la differenza e invogliare il visitatore a tornare più volte, anche per godere dell'eccellente percorso di abbinamento con i piatti della tradizione: **pallottine cacio e uova, maltagliati al sugo**, selezione di formaggi e salumi locali.



I maltagliati al sugo della signora Miriam (Foto © Raffaello De Crescenzo).

Aglianico in Abruzzo? La scommessa (vinta) dei fratelli Altieri

15 ettari di vigneti allevati a tendone e a Guyot, divisi tra pecorino, trebbiano, montepulciano ed aglianico; un vitigno, quest'ultimo, tipico della Campania, ma che Nicola ed Emanuele Altieri, unici in tutto l'Abruzzo, hanno deciso di coltivare, ottenendone un **vino complesso al naso, sapido ed intenso in bocca**, proprio come le migliori espressioni di aglianico proveniente dal Vulture, dal Cilento o dall'areale napoletano.

Il microclima e la vicinanza al mare, infatti, consentono alle uve di arricchirsi di quelle intriganti note salmastri che rendono i vini più pieni e affascinanti. Chicche enologiche che, oltre a numerosi premi e prestigiosi riconoscimenti, hanno conquistato anche i selezionatori del catalogo Cuzziol vini.

Fossimatto, il Cerasuolo di Fontefico

Ovviamente, da veri abruzzesi, non potevano esimersi dal realizzare un **Cerasuolo**, chiamato "**Fossimatto**" proprio per dare una chiara risposta ad un mercato che tende a ricercare sempre più **vini tendenzialmente scarichi di colore**. Ideale da sorseggiare direttamente a bordo piscina, è un'altra chicca di cui questa wine-boutique dispone. Perché il vino è sempre più un mondo di emozioni con cui coinvolgere visitatori di ogni tipo, età e provenienza.



Alcune annate del “Fossimatto”, il Cerasuolo della famiglia Altieri (Foto © Facebook Fontefico).

Un rigenerante enoturismo abruzzese

Si passa, dunque, da una romantica passeggiata tra i vigneti a un rinfrescante bagno in vasca, per poi spostarsi nella fresca bottaia, dove affinano il montepulciano e l’aglianico. Le ore, così, scorrono con piacevolezza, quasi fluttuando da un calice vista mare, ad una verticale delle migliori annate.

Un viaggio che si arricchisce di anno in anno, regalando emozioni che coinvolgono tutti i sensi, perchè Fontefico non è solo un’elegante e moderna casa vinicola, ma una piccola cattedrale del gusto, in cui ritemprare il proprio spirito, assaporando momenti di divino relax. Un luogo che vi consigliamo di tenere a mente qualora doveste ritrovarvi ad attraversare questa zona del nostro Paese, tanto bella, quanto poco pubblicizzata.

Azienda Agricola Fontefico dei F.lli Altieri S.S.A.

Via Difenza, 38 Vasto (CH)

www.fontefico.it

Data di creazione

12/07/2024

Autore

raffaello-decrescenzo