



Fontuccia

ISOLA • DEL • GIGLIO



L'azienda

L'azienda, nata dall'amore e dalla passione per la terra e per la nostra isola, prende nome dalla località in cui è situato il nostro vigneto più importante: La Fontuccia. L'amore per la viticoltura, che in origine era solamente un hobby, con il passare del tempo e visti i risultati incoraggianti, ha dato vita alla prima annata imbottigliata: il 2009.



Oggi vi proponiamo un vino bianco di uva Ansonica in purezza, il Senti Oh e dal 2010 anche un passito, sempre realizzato esclusivamente con uva Ansonica, il Nantropo'.

The Azienda

The azienda, born out of our love and passion for Giglio and its wild countryside, takes its name from the place where our most important vineyard (La Fontuccia) is located: an amphitheatre shaped piece of land exposed south to south-west and overlooking the sea on the west flank of the Island.

For the first ten years it was just a hobby, but in 2009 we took the decision to bottle and commercialise our production. The azienda today produces two wines: Senti oh, a white wine



made of Ansonica, the local white grape (2,800 bottles in 2010) and a sweet wine called Nantropo (550 half-bottles in 2010, also 100% Ansonica).



Il terreno e il clima

Il terreno è totalmente granitico, ricco di minerali ma povero di calcio, molto drenante e soffice alla lavorazione. Clima umido in primavera e asciutto durante l'estate, con scarse precipitazioni.



The terroir

Below the top layer of light and free draining granitic sands, rich in minerals but poor in calcium, the soil is pure granitic rock. The steep topography of Giglio makes work in the vineyard extremely difficult and forbids any hope of mechanisation. The climate is fairly wet in Spring but very dry in the summer with only sparse rainfall.



La vendemmia

Gli splendidi vigneti a terrazza risalenti all'epoca romana presenti sull'Isola rendono la raccolta molto suggestiva ed anche molto faticosa. La raccolta avviene nella prima decade di settembre ed è effettuata a mano a mezzo di cassette.



The harvest

Harvesting these stunning vineyards planted in Roman terraces on the steep slopes overlooking the sea is a breathtaking experience, but also a strenuous one. Done by hand using small cassettes, it usually takes place during the first half of September.





Vinificazione e affinamento

Diraspatura e pigiatura a mezzo
pressa con macerazione sulle
bucce con tempistica variabile
e fermentazione controllata tutto
in contenitori in acciaio affinamento
compreso, imbottigliamento
seconda metà di aprile.

Vinification and aging

*Destemmed and crushed by
press, maceration on the skins
with variable timing, temperature
controlled fermentation and
aging in stainless steel containers,
bottling in second half of April.*



Senti oh!

Vino bianco da uve Ansonica 100%, vendemmia nella prima decade di settembre effettuata a mano. Corposo e ben strutturato, è un vino che si beve fresco ma non freddo.

Il nome Senti oh! è un omaggio al dialetto gigliese e sta a significare meraviglia e ironia insieme.

White wine made of Ansonica hand harvested during the first half of September, "Senti oh" is full bodied and well structured. Bottled march-april, drink cool but not cold.

"Senti oh" is a typical saying from Giglio expressing surprise or irony depending on the context in which it's used.



'Nantropo

Vino passito da uve Ansonica 100%, vendemmia nella ultima settimana di agosto con essiccazione delle uve al Sole e al vento per 40-45 giorni (vedi foto).



Sweet wine made of sun-dried Ansonica (passito). The grapes are harvested during the last week of August then left in the sun for 40-45 days on southern facing slopes, south of the Island (see photos), where the combined effect of wind and sun will dry the grapes and concentrate the flavours.





Giovanni

Simone



Fontuccia

ISOLA • DEL • GIGLIO

az. agr. fontuccia - via provinciale, 54
58012 isola del giglio (gr) - www.fontuccia.it