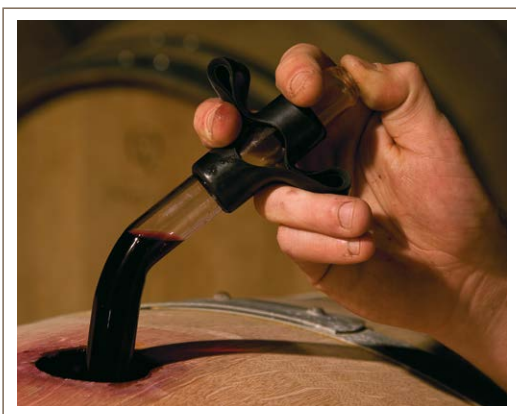




CONTERNO FANTINO

AZIENDA AGRICOLA

Ci sono arti e mestieri che si trasmettono di padre in figlio, così è per generazioni. Questi passaggi negli anni si arricchiscono di esperienze e di nuove idee, quasi diventano un percorso obbligato e da seguire, come questa vite che tutti gli anni percorre le stagioni finché i suoi frutti, simili ma mai uguali, vanno a comporre il mosaico nel dolce autunno di Langa.





CONTERNO FANTINO

AZIENDA AGRICOLA

L'azienda agricola Conterno Fantino, fondata nel 1982 da Claudio Conterno e Guido Fantino, coltiva oggi 27 ettari di vigneto suddivisi tra i quattro vitigni, Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Chardonnay, e produce 150mila bottiglie l'anno.

Nel tempo, ai due fondatori si sono aggiunti con ruoli diversi Alda, Fabio ed Elisa Fantino. Presto toccherà a Noemi e Matteo Conterno. Inoltre, in azienda lavorano a tempo pieno una decina di dipendenti.

La sostenibilità ambientale, la salvaguardia della biodiversità, il rispetto della terra e della sua memoria, sono le linee guida nella conduzione dei vigneti, coltivati interamente in agricoltura biologica (certificata da CCPB).

Al fine di ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, l'ampliamento della cantina, nel 2008, è stato realizzato impiegando varie tecniche mirate sia al risparmio energetico che all'utilizzo di fonti rinnovabili quali l'impianto geotermico, l'installazione di pannelli solari e, per ultimo, la fitodepurazione delle acque reflue.

L'azienda agricola Conterno Fantino interpreta i propri vini all'insegna dell'identità innanzitutto: dall'accurata selezione manuale dei grappoli alla raccolta in cassette; dal mantenimento dei profumi dei vigneti alle fermentazioni spontanee con lieviti indigeni; dall'attento impiego dei legni per l'invecchiamento all'utilizzo minimo di solfiti fino all'affinamento in bottiglia.

Questo percorso, solo apparentemente complesso, è per noi il più naturale. Il vino è figlio della terra su cui la vite è stata coltivata e una volta in cantina va accompagnato passo passo come una creatura di famiglia.

Il nostro vino è uno di noi.



CONTERNO FANTINO

2013

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



GINESTRA
VIGNA SORÌ GINESTRA

I filari di una vigna folta sono schiumati
-verdi o rossicci o gialli - come le onde di
un mare, e contengono a gorghe la ric-
chezza di un mare. Frescura, stupore,
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA
CONTERNO FANTINO
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

49

Alc. 13,5%

BAROLO GINESTRA “VIGNA SORÌ GINESTRA” D.O.C.G.



Comune: Monforte d'Alba

Menzione: Ginestra

Vigna: Sorì Ginestra

Varietà: Nebbiolo 100%

Anno d'impianto: 1971 - 1983 - 1988

Terreno: sabbia 27%, limo 51%, argilla 22%

Esposizione: sud

Altitudine: da 340 a 360 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 37-40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione

in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni

Affinamento: legno di rovere francese

Prima vendemmia: 1982

Bottiglie prodotte: 10.000-12.000 circa

Formato: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

*Vino ottenuto da agricoltura biologica
certificata da CCPB srl - Bologna*

Note:

CONTERNO FANTINO

2013

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA



MOSCONI
VIGNA PED

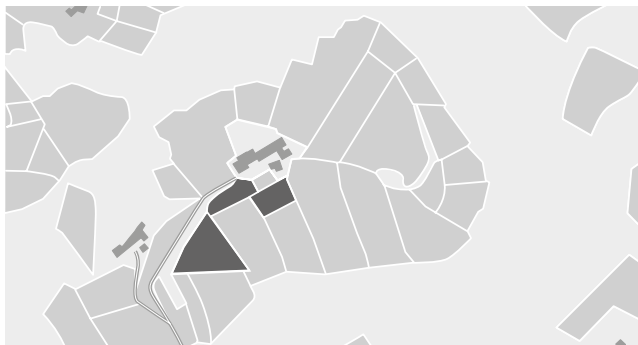
I filari di una vigna folta sono schiariti
-verdi o rossicci o gialli - come le onde di
un mare, e contengono a goarga la ric-
chezza di un mare. Frescura, serietà,
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA
CONTERNO FANTINO
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

ne

Alc 13,5%

BAROLO MOSCONI "VIGNA PED" D.O.C.G.



Comune: Monforte d'Alba

Menzione: Mosconi

Vigna: Ped

Varietà: Nebbiolo 100%

Anno d'impianto: 1960 - 1999

Terreno: sabbia 26%, limo 50%, argilla 24%

Esposizione: sud

Altitudine: da 360 a 380 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 37-40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione

in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni

Affinamento: legno di rovere francese

Prima vendemmia: 2004

Bottiglie prodotte: 4.000-6.000 circa

Formato: 750 ml - 3000 ml

*Vino ottenuto da agricoltura biologica
certificata da CCPB srl - Bologna*

Note:

CONTERNO FANTINO

2013

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

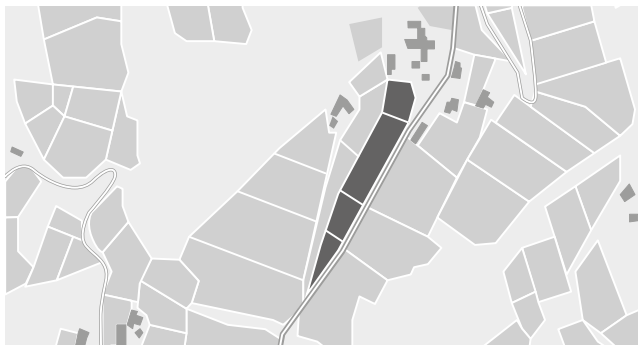


CASTELLETTO
VIGNA PRESSEDA

I filari di una vigna folta sono schietti
-verdi o rossicci o gialli - come le onde di
un mare, e contengono a gorgogli la ric-
chezza di un mare. Frescura, stupore,
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA
CONTERNO FANTINO
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

BAROLO CASTELLETTO "VIGNA PRESSEDA" D.O.C.G.



Comune: Monforte d'Alba

Menzione: Castelletto

Vigna: Pressenda

Varietà: Nebbiolo 100%

Anno d'impianto: 1969 - 1986 - 2005 - 2007 - 2012

Terreno: sabbia 29%, limo 53%, argilla 18%

Esposizione: sud-est

Altitudine: da 350 a 370 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 37-40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione

in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni

Affinamento: legno di rovere francese

Prima vendemmia: 2013

Bottiglie prodotte: 4.000-6.000 circa

Formato: 750 ml - 3000 ml

*Vino ottenuto da agricoltura biologica
certificata da CCPB srl - Bologna*

Note:

CONTERNO FANTINO

2013

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

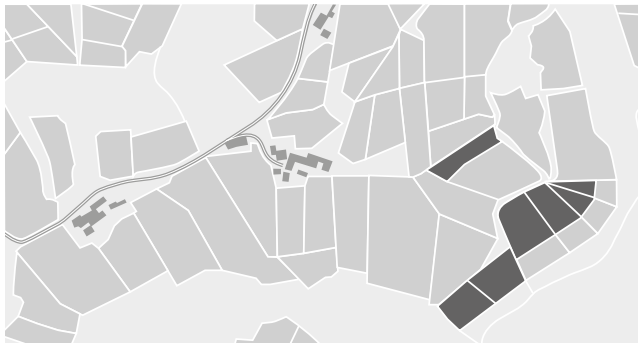


GINESTRA
VIGNA DEL GRIS

I filari di una vigna folta sono schiariti
-verdi o rossicci o gialli - come le onde di
un mare, e contengono a gorgogli la ric-
chezza di un mare. Frescura, stupore,
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA
CONTERNO FANTINO
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

BAROLO GINESTRA “VIGNA DEL GRIS” D.O.C.G.



Comune: Monforte d'Alba

Menzione: Ginestra

Vigna: Del Gris

Varietà: Nebbiolo 100%

Anno d'impianto: 1978 - 2000

Terreno: sabbia 50%, limo 34%, argilla 16%

Esposizione: sud, sud-est

Altitudine: da 300 a 320 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 37-40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione

in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni

Affinamento: legno di rovere francese

Prima vendemmia: 1982

Bottiglie prodotte: 6.000-8.000 circa

Formato: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

*Vino ottenuto da agricoltura biologica
certificata da CCPB srl - Bologna*

Note:

CONTERNO FANTINO

LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
ROSSO



1.5 l e

Estate bottled by

ALCANTARA

Prodotto e imbottigliato all'origine dall'azienda agricola Conterno Fantino - Monforte d'Alba - C.A.P. 12050

CONTERNO FANTINO

2013

GINESTRINO
L A N G H E

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO



I filari di una vigna folta sono scintillanti
-verdi o rossicci o gialli - come le tondele
un mare, e contengono a gorghe la ric-
chezza di un mare. Frescura, stupore,
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA
CONTERNO FANTINO
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

l'ne

Ac. 1988

CONTERNO FANTINO

2013

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



VIGNOTTA

I filari di una vigna folta sono schieri
-verdi o rossicci o gialli - come le orlate
un mare, e contengono a genghi la ric-
chezza di un mare. Frescura, stupore
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA
CONTERNO FANTINO
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

750 ml e

Alc. 13,5%

CONTERNO FANTINO

2015

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



BRICCO BASTIA

I filari di una vigna folta sono schieri
-verdi o rossicci o gialli - come le onde di
un mare, e contengono a gorgogli la ric-
chezza di un mare. Frescura, stappo,
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA

CONTERNO FANTINO

MONFORTE D'ALBA - ITALIA

750 ml e

Alc. 14%



LANGHE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
CHARDONNAY

BASTIA
2012

Estate bottled by

controllato all'origine dall'azienda agricola Contorno Fantino - Moirante d'Ala -



PRINSIOT®



CONTERNO FANTINO

NEUEN
OLIGODR
FARMACISTA
INMONFORD'ALBA

BAROLO
CHINATO
ANTICA RICETTA

COZZINO
LANZI
AZIENDA AGRICOLA
INMONFORD'ALBA

BAROLO CHINATO

Comune: Monforte d'Alba

Varietà: Nebbiolo 100%

Anno d'impianto: 2000

Terreno: sabbia 55%, limo 27%, argilla 18%

Esposizione: sud-ovest

Altitudine: 250 metri s.l.m.

Pendenza: 30%

Sistema di allevamento: Guyot

Densità di impianto: 4.500/5.500 per ha

Vendemmia: raccolta e selezione manuale a metà ottobre

Produzione media: 55-60 q/ha - 37-40 hl/ha

Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 12-15 giorni

Affinamento: legno di rovere francese

Aromatizzazione: 40 giorni di infusione con oltre 50 differenti erbe, fiori e spezie. Travaso del vino e aggiunta di zucchero e alcol, poi ancora un anno in bottiglia

Prima vendemmia: 2004

Bottiglie prodotte: 2.500 circa

Caratteristiche organolettiche: colore rosso mattone con riflessi granata. Naso intenso con profumi che ricordano agrumi, china e erbe di montagna che uniti ai classici sentori del Barolo ne rendono affascinante l'armonia. In bocca è un'esplosione di sapori, in principio una nota dolce accompagna il retrogusto amaro finale.

Abbinamento: nato come medicinale per poi essere apprezzato sia come aperitivo che come digestivo, è un ottimo vino da meditazione. Classico l'abbinamento con il cioccolato, bene si sposa con alcuni formaggi stagionati ed erborinati. Trasgressivo con la scaloppa di foie gras su marmellata di cipolle rosse.

Formato: 500 ml - 1000 ml

Note:

MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (MGA)

La zona di produzione del Barolo, delimitata ufficialmente nel 1966 con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata (DOC), è ancora oggi invariata e interessa il territorio di 11 diversi comuni, tra cui Monforte d'Alba. Secondo il disciplinare di produzione attualmente in vigore, il vino Barolo, che dalla vendemmia 1980 si fregia della Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG), deve rispettare i seguenti parametri:

Vitigno: nebbiolo 100%

Produzione massima a ettaro: 8t/ha pari a 54 hl/ha

Invecchiamento minimo: 38 mesi a partire dal 1 novembre successivo alla raccolta delle uve, di cui 18 in botti di legno.

Dal 2010 il disciplinare prevede che in etichetta possa comparire:

Barolo, produzione massima 8 t/ha

Barolo con comune di provenienza delle uve, produzione massima 8 t/ha

Barolo con Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA o Cru), produzione massima 8 t/ha

Barolo con Vigna, sempre abbinata alla Menzione (o Cru), produzione massima 7.2 t/ha



Comune di Monforte d'Alba





Via Ginestra, 1 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
Tel. 0039/0173/78204 - Fax 0039/0173/787326
info@conternofantino.it - www.conternofantino.it