CONTERNO FANTINO

AZIENDA AGRICOLA

il nostro vino è uno di noi

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.

L'azienda agricola Conterno Fantino, fondata nel 1982 da Claudio Conterno e Guido Fantino, coltiva oggi 27 ettari di vigneto e produce circa 150mila bottiglie l'anno.
Ai due fondatori si sono aggiunti: Alda e la seconda generazione, Fabio, Elisa, Noemi e Matteo. Da anni insieme alla famiglia lavorano a tempo pieno una decina di dipendenti, risorsa umana fondamentale per il raggiungimento di grandi obiettivi.

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. L'attenzione per l'ambiente e per il consumatore non si ferma al vigneto, continua nella vinificazione e nel successivo affinamento dei vini. La tracciabilità di tutta la filiera produttiva è 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. Ma in quest'epoca di grandi cambiamenti, nuove sfide sono alle porte.

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."

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 - 1982 - 1998
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

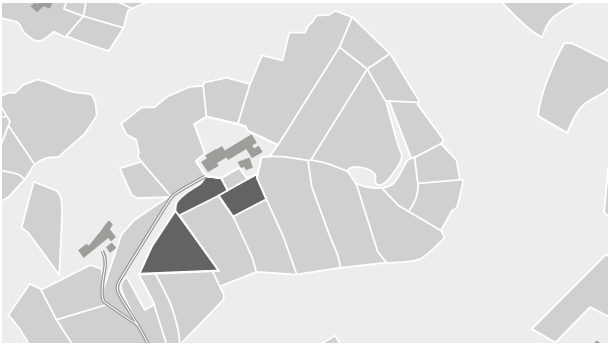
CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

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

Comune: Monforte d'Alba
Menzione: Mosconi
Vigna: Ped
Varietà: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: 1950 - 2000 - 2007
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

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

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

Comune: Monforte d'Alba
Menzione: Castelletto
Vigna: Pressenda
Varietà: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: 1969 - 1986 - 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

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

BAROLO GINESTRA
"VIGNA DEL GRIS" D.O.C.G.

Comune: Monforte d'Alba
Menzione: Ginestra
Vigna: del Gris
Varietà: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: 1983 - 2000 - 2012
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

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

LANGHE ROSSO
"MONPRÀ" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba
Varietà: Nebbiolo 50% - Barbera 50%
Anno d'impianto: Nebbiolo 2000 - Barbera 1991
Terreno: calcareo, marnoso con presenza di sabbia
Esposizione: sud, sud-ovest
Altitudine: da 300 a 400 metri s.l.m.
Pendenza: da 30% a 35%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a inizio - metà ottobre
Produzione media: 55-60 q/ha - 38-42 hl/ha
Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 8-10 giorni
Affinamento: legno di rovere francese. L'assemblaggio dei due vini viene eseguito solo prima dell'imbottigliamento
Prima vendemmia: 1985
Bottiglie prodotte: 8.000-10.000 circa
Formato: 750 ml - 1500 ml - 3000 ml

VINO OTTENUTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

LANGHE NEBBIOLO
"GINESTRINO" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba
Varietà: Nebbiolo 100%
Anno d'impianto: vigneti di epoche diverse
Terreno: argilloso
Esposizione: sud, sud-ovest, sud-est
Altitudine: da 300 a 450 metri s.l.m.
Pendenza: da 25% a 45%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 4.500/5.000 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a inizio - metà ottobre
Produzione media: 65-70 q/ha - 45-49 hl/ha
Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 8-10 giorni
Affinamento: legno di rovere francese
Prima vendemmia: 1984
Bottiglie prodotte: 30.000-35.000 circa
Formato: 750 ml - 1500 ml

VINO OTTENUTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

BARBERA D'ALBA
"VIGNOTA" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba
Varietà: Barbera 100%
Anno d'impianto: vigneti di epoche diverse
Terreno: calcareo, marnoso
Esposizione: sud-est, sud-ovest
Altitudine: da 300 a 400 metri s.l.m.
Pendenza: da 20% a 35%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5.000/5.500 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a fine settembre - inizio ottobre
Produzione media: 70-80 q/ha - 49-56 hl/ha
Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per circa 8-10 giorni
Affinamento: legno di rovere francese
Prima vendemmia: 1985
Bottiglie prodotte: 30.000-35.000 circa
Formato: 375 ml - 750 ml

VINO OTTENUTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

DOLCETTO D'ALBA
"BRICCO BASTIA" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba
Varietà: Dolcetto 100%
Anno d'impianto: 1990
Terreno: calcareo, argilloso
Esposizione: sud, ovest, est
Altitudine: 540 metri s.l.m.
Pendenza: da 10% a 35%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5.500/6.000 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a inizio settembre
Produzione media: 70-80 q/ha - 49-56 hl/ha
Vinificazione: fermentazione alcolica e macerazione in vinificatori orizzontali di acciaio per 6-8 giorni
Affinamento: acciaio
Prima vendemmia: 1992
Bottiglie prodotte: 14.000-16.000 circa
Formato: 375 ml - 750 ml

VINO OTTENUTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

LANGHE CHARDONNAY
"BASTÌA" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba
Varietà: Chardonnay 100%
Anno d'impianto: 1990 - 1998
Terreno: calcareo, argilloso con buona presenza di sabbia
Esposizione: ovest, est
Altitudine: da 300 a 540 metri s.l.m.
Pendenza: 35%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5.500/6.000 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a inizio settembre
Produzione media: 55-60 q/ha - 37-42 hl/ha
Vinificazione: dopo una soffice pressatura dell'uva intera, il mosto viene trasferito in legno di rovere francese per la fermentazione alcolica e quella malolattica
Affinamento: legno di rovere francese
Prima vendemmia: 1993
Bottiglie prodotte: 8.000-10.000 circa
Formato: 750 ml

VINO OTTENUTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

LANGHE BIANCO
"PRINSÌPI" D.O.C.

Comune: Monforte d'Alba
Varietà: Chardonnay - Manzoni Bianco
Anno d'impianto: vigneti di epoche diverse
Terreno: calcareo, argilloso con buona presenza di sabbia
Esposizione: ovest, est
Altitudine: da 300 a 550 metri s.l.m.
Pendenza: 35%
Sistema di allevamento: Guyot
Densità di impianto: 5.500/6.000 per ha
Vendemmia: raccolta e selezione manuale a fine agosto
Produzione media: 70-80 q/ha - 49-56 hl/ha
Vinificazione: macerazione a freddo e fermentazione alcolica in acciaio
Affinamento: acciaio
Prima vendemmia: 2005
Bottiglie prodotte: 13.000-16.000 circa
Formato: 750 ml

VINO OTTENUTO DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA CCPB – BOLOGNA

SQNPI QUALITÀ SOSTENIBILE

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE PRODUZIONE INTEGRATA

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
Produziuone 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: infusione con oltre 50 differenti erbe, fiori, spezie. Travaso del vino e aggiunta di zucchero e alcol
Prima vendemmia: 2004
Bottiglie prodotte: 2.500 circa
Caratteristiche organilettiche: 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

MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (**MGA**)

Comune di **Monforte d'Alba**

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.

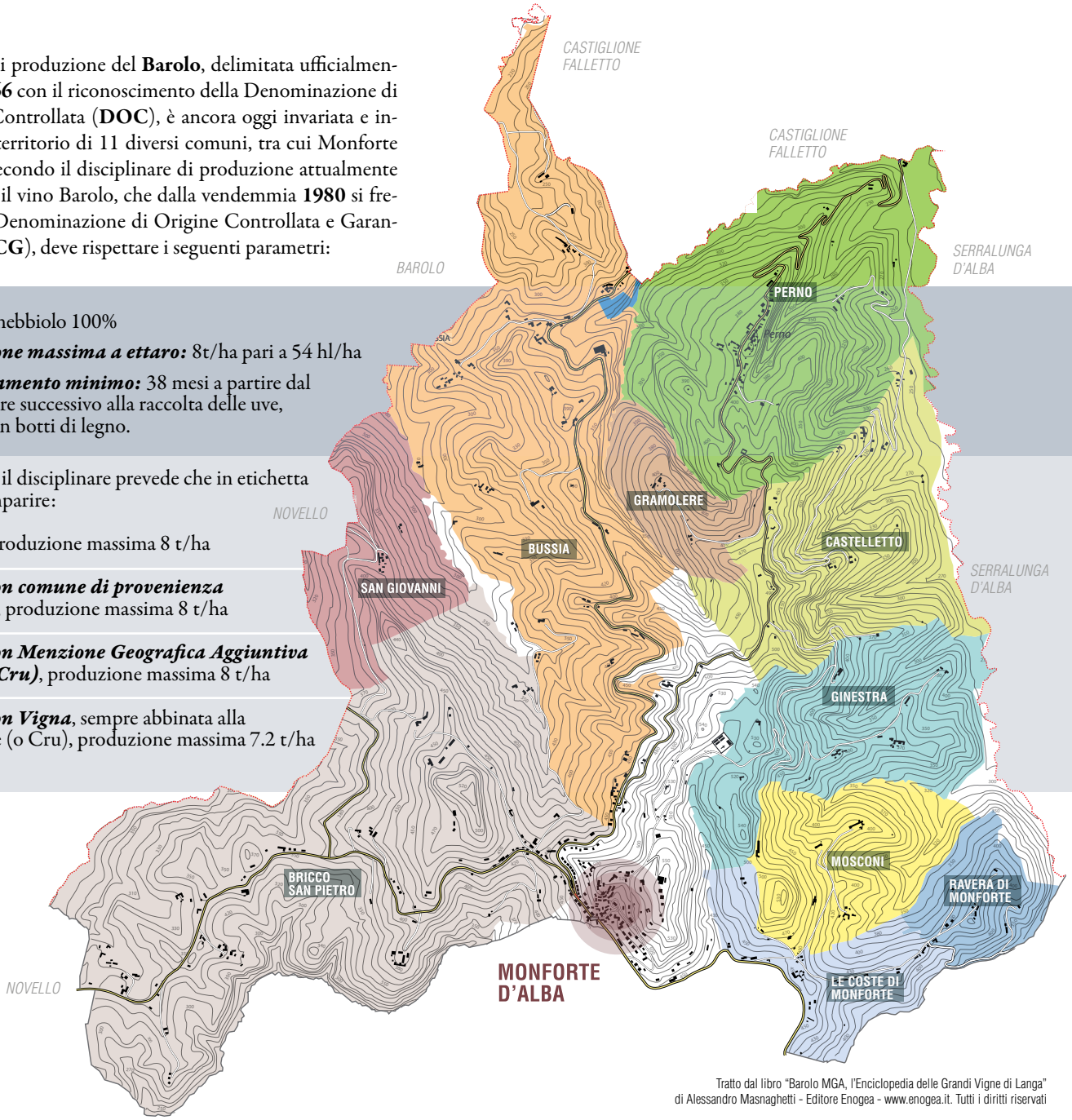
Dal **2010** il disciplinare prevede che in etichetta possa comparire:

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



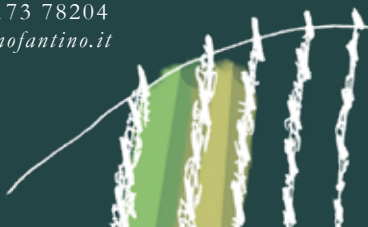
Tratto dal libro "Barolo MGA, l'Enciclopedia delle Grandi Vigne di Langa"
di Alessandro Masnaghetti - Editore Enogea - www.enogea.it. Tutti i diritti riservati

VIGNAIOLI INDIPENDENTI

FSC www.fsc.org MIX Paper from responsible sources FSC® C147243

IT

conternofantino.it

MONFORTE D'ALBA (CN)

Via Ginestra, 1
Tel. +39 0173 78204
info@conternofantino.it