



**CONTERNO FANTINO**  
AZIENDA AGRICOLA

**DOLCETTO D'ALBA DOC "BRICCO BASTIA"**

<b>Posizione</b>	vigneti nel Comune di Monforte d'Alba
<b>Varietà</b>	Dolcetto 100%
<b>Anno d'impianto</b>	1990
<b>Terreno</b>	limoso con grande quantità di sabbia
<b>Esposizione</b>	sud, ovest, est
<b>Altitudine</b>	540 metri s.l.m.
<b>Pendenza</b>	da 10% a 35%
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Densità di impianto</b>	5.500/6.000 per ha
<b>Vendemmia</b>	raccolta manuale verso inizio settembre a maturazione ottimale
<b>Produzione media</b>	70-80 q/ha – 49-56 hl/ha
<b>Vinificazione</b>	macerazione e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Malolattica in acciaio
<b>Affinamento</b>	acciaio
<b>Prima vendemmia</b>	1992
<b>Bottiglie prodotte</b>	14.000 – 16.000 circa
<b>Formato</b>	375 ml - 750 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA  
CCPB - BOLOGNA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA

