



CONTERNO FANTINO
AZIENDA AGRICOLA

LANGHE DOC ROSSO “MONPRÀ”

Posizione	vigneti nel Comune di Monforte d'Alba
Varietà	Nebbiolo - Barbera
Anno d'impianto	Nebbiolo 2000 – Barbera 1991
Terreno	limoso con varie quantità di sabbia e calcare
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 manuale verso metà ottobre a maturazione ottimale
Produzione media	55-60 q/ha – 38-42 hl/ha
Vinificazione	macerazione e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Malolattica in legno
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

COME DIFFERENZIARE I RIFIUTI			
	BOTTIGLIA	VETRO	GL71
	CAPSULA	ALLUMINIO	C/ALU90
	TAPPO SUGHERO	ORGANICO	FOR51

RACCOLTA DIFFERENZIATA • VERIFICA IL SISTEMA DI RACCOLTA NEL TUO COMUNE



VINO OTTENUTO DA
AGRICOLTURA BIOLOGICA

CERTIFICATI DA
CCPB – BOLOGNA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE
PRODUZIONE INTEGRATA

