



CONTERNO FANTINO
AZIENDA AGRICOLA

BAROLO DOCG CASTELLETTO “VIGNA PRESSEDA”

Posizione	vigneti nel Comune di Monforte d'Alba
Menzione	Castelletto
Vigna	Pressenda
Varietà	Nebbiolo 100%
Anno d'impianto	1969 – 1986 – 2007 – 2012
Terreno	Sottosuolo: Formazione di Lequio Suolo: bianco, limoso con sabbia, molto calcareo
Esposizione	sud-est
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 manuale verso metà ottobre a maturazione ottimale
Produzione media	55-60 q/ha – 37-40 hl/ha
Vinificazione	macerazione e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata. Malolattica in legno
Affinamento	legno di rovere francese di varie dimensioni
Prima vendemmia	2013
Bottiglie prodotte	4.000 – 6.000 circa
Formato	750 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

