



CONTERNO FANTINO

AZIENDA AGRICOLA



*Unser Wein ist ein Teil von uns*

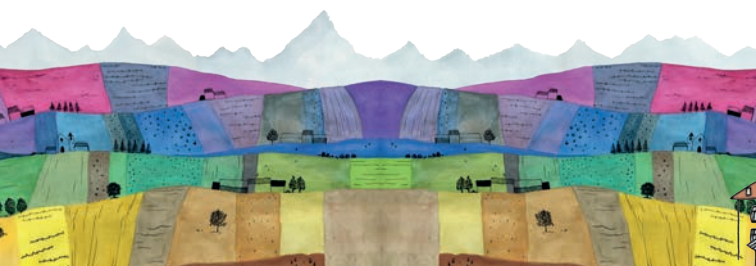
Ci sono arti e mestieri che si trasmettono di padre in figlio, così è per generazioni. Questi passaggi negli anni si arricchiscono di esperienze e di nuove idee, quasi diventano un percorso obbligato e da seguire, come questa vite che tutti gli anni percorre le stagioni finché i suoi frutti, simili ma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

Das Weingut Conterno Fantino, gegründet 1982 von Claudio Conterno und Guido Fantino, bewirtschaftet heute 27 Hektar Rebfläche und produziert rund 150.000 Flaschen pro Jahr.

Zu den beiden Gründern sind Alda und die zweite Generation – Fabio, Elisa, Noemi und Matteo – hinzugekommen. Seit Jahren arbeiten außerdem rund zwanzig festangestellte Mitarbeitende gemeinsam mit der Familie – eine menschliche Ressource, die für das Erreichen unserer ambitionierten Ziele von grundlegender Bedeutung ist.

Ökologische Nachhaltigkeit, die Erhaltung der Biodiversität sowie der Respekt vor dem Land und seiner Geschichte sind die Leitlinien für die Bewirtschaftung der Weinberge, die vollständig nach den Prinzipien des biologischen Anbaus gepflegt werden. Die Aufmerksamkeit für die Umwelt und die Verbraucher endet nicht im Weinberg; sie setzt sich in der Weinbereitung und der anschließenden Reifung der Weine fort. Die Rückverfolgbarkeit der gesamten Produktionskette ist durch die CCPB zertifiziert. Das Unternehmen verfügt über ein nach ISO 14001 von DNV zertifiziertes Umweltmanagementsystem.

Um die Umweltbelastung weiter zu reduzieren, wurde beim Ausbau des



Kellers im Jahr 2008 besonderer Wert auf Energieeinsparung und die Nutzung erneuerbarer Energien gelegt: eine geothermische Anlage, Solarpaneele und eine Pflanzenkläranlage zur Behandlung des Abwassers wurden integriert. Mit der Fertigstellung der Photovoltaikanlage im Jahr 2025 und der Installation von Batteriespeichern kann das Unternehmen heute seinen Energiebedarf nahezu vollständig durch erneuerbare Quellen decken.

Die Weine des Weingut Conterno Fantino sind Ausdruck ihrer Identität. Von der sorgfältigen Handlese der Trauben über die Bewahrung der sortentypischen Aromen, die Spontangärungen mit natürlichen Hefen bis hin zum maßvollen Einsatz von Holz und Schwefel – jeder Schritt ist von Respekt für die Trauben und das Terroir geprägt.

“

*Dieser Weg, nur scheinbar komplex, ist für uns der natürlichste. Der Wein ist das Kind des Bodens, auf dem die Rebe gewachsen ist, und im Keller wird er Schritt für Schritt begleitet wie ein Familienmitglied.*

”



CONTERNO FANTINO

2010

# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GINESTRA  
VIGNA SORÌ GINESTRA

I filari di una vigna folta sono adombrati  
-verdi o rossicci o gialli - come le onde di  
un mare, e contengono a grigio la ric-  
chezza di un mare. Freschezza, dunque  
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA  
CONTERNO FANTINO  
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

# BAROLO DOCG GINESTRA “VIGNA SORÌ GINESTRA”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d'Alba

**Geografische Angabe (MGA):** Ginestra

**Einzellage:** Sorì Ginestra

**Rebsorte:** Nebbiolo 100%

**Pflanzjahr:** 1971 - 1982 - 1998

**Bodenbeschaffenheit:**

*Untergrund* – Sant'Agata-Marne mit sandhaltigen Fossilien

*Oberboden* – weiß, lehmig mit Sand, kalkhaltig

**Exposition:** Süd

**Höhe:** 330 bis 370 m.ü.M

**Hangneigung:** 30%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 4.500/5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Mitte Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 5,5-6 t/ha – 37-40 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eichenfässer verschiedener Größen

**Erster produzierter Jahrgang:** 1982

**Produzierte Flaschen:** ca. 12.000

**Flaschengrößen:** 750 ml - 1500 ml - 3000 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



CONTERNO FANTINO

2020

# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

MOSCONI  
VIGNA PED

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



AZIENDA AGRICOLA  
CONTERNO FANTINO  
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

Ac. 14.5%

# BAROLO DOCG MOSCONI “VIGNA PED”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d’Alba

**Geografische Angabe (MGA):** Mosconi

**Einzellage:** Ped

**Rebsorte:** Nebbiolo 100%

**Pflanzjahr:** 1950 - 2000 - 2007

**Bodenbeschaffenheit:**

*Untergrund* – Sant’Agata-Marne mit sandhaltigen Fossilien

*Oberboden* – weiß, lehmig mit Sand, kalkhaltig

**Exposition:** Süd

**Höhe:** 380 bis 410 m.ü.M

**Hangneigung:** 30%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 4.500/5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Mitte Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 5,5-6 t/ha – 37-40 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

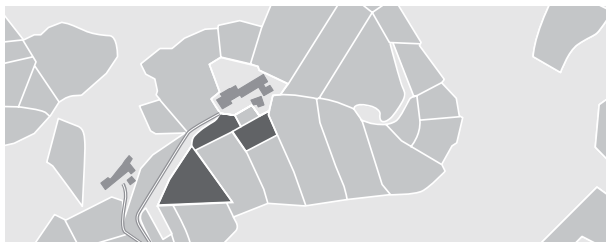
Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eichenfässer verschiedener Größen

**Erster produzierter Jahrgang:** 2004

**Produzierte Flaschen:** ca. 6.000

**Flaschengrößen:** 750 ml - 3000 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



CONTERNO FANTINO

2020

# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

CASTELLETTO  
VIGNA PRESSEDA

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

AZIENDA AGRICOLA  
CONTERNO FANTINO  
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

# BAROLO DOCG CASTELLETTO “VIGNA PRESSEDA”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d'Alba

**Geografische Angabe (MGA):** Castelletto

**Einzellage:** Pressenda

**Rebsorte:** Nebbiolo 100%

**Pflanzjahr:** 1969 - 1986 - 2007 - 2012

**Bodenbeschaffenheit:**

*Untergrund* – Lequio-Formation

*Oberboden* – weiß, lehmig mit Sand, stark kalkhaltig

**Exposition:** Südost

**Höhe:** 340 bis 360 m.ü.M

**Hangneigung:** 30%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 4.500/5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Mitte Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 5,5-6 t/ha – 37-40 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

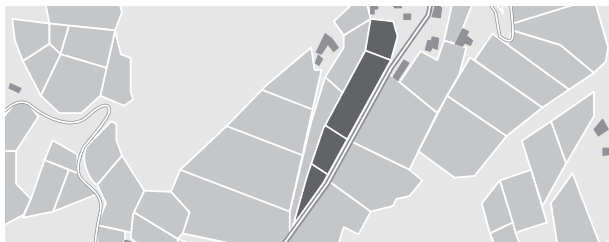
Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eichenfässer verschiedener Größen

**Erster produzierter Jahrgang:** 2013

**Produzierte Flaschen:** ca. 6.000

**Flaschengrößen:** 750 ml - 3000 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



CONTERNO FANTINO

2020

# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GINESTRA  
VIGNA DEL GRIS

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

AZIENDA AGRICOLA  
CONTERNO FANTINO  
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

190

Alc. 14,5%

# BAROLO DOCG GINESTRA “VIGNA DEL GRIS”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d’Alba

**Geografische Angabe (MGA):** Ginestra

**Einzellage:** del Gris

**Rebsorte:** Nebbiolo 100%

**Pflanzjahr:** 1983 - 2000 - 2012

**Bodenbeschaffenheit:**

*Untergrund* – Lequio-Formation

*Oberboden* – weiß, lehmig mit Sand, stark kalkhaltig

**Exposition:** Südost

**Höhe:** 300 bis 350 m.ü.M

**Hangneigung:** 30%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 4.500/5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Mitte Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 5,5-6 t/ha – 37-40 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

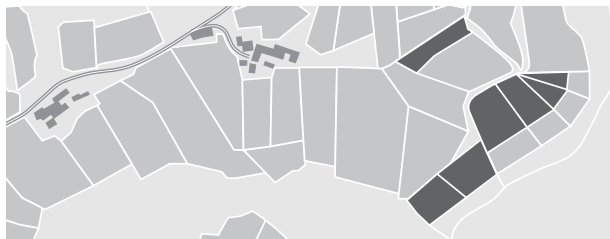
Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eichenfässer verschiedener Größen

**Erster produzierter Jahrgang:** 1985

**Produzierte Flaschen:** ca. 8.000

**Flaschengrößen:** 750 ml - 1500 ml - 3000 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



CONTERNO FANTINO

2022  
LANGHE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
ROSSO

MON PRA<sup>®</sup>

2022

CONTERNO FANTINO

# LANGHE DOC ROSSO “MONPRÀ”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d’Alba

**Rebsorte:** Nebbiolo - Barbera

**Pflanzjahr:** Nebbiolo 2000 – Barbera 1991

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig mit unterschiedlichen Anteilen an Sand und Kalk

**Exposition:** Süd, Südwest

**Höhe:** 300 bis 400 m.ü.M

**Hangneigung:** von 30% - 35%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 4.500/5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Mitte Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 6,5-7 t/ha – 45-48 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahl tanks.

Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eiche. Die Assemblage der beiden Weine erfolgt erst unmittelbar vor der Abfüllung

**Erster produzierter Jahrgang:** 1985

**Produzierte Flaschen:** ca. 8.000

**Flaschengrößen:** 750 ml - 1500 ml - 3000 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



CONTERNO FANTINO

2025

GINESTRINO

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO

I filari di una vigna folta sono scuri  
- verdi o rossicci o gialli - come le rovine  
di un mare, e contengono a sorgelli  
ricchezza di un mare. Fresca, scura  
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA

CONTERNO FANTINO

MONFORTE D'ALBA - ITALIA

# LANGHE DOC NEBBIOLO “GINESTRINO”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d’Alba

**Rebsorte:** Nebbiolo 100%

**Pflanzjahr:** Weinberge aus verschiedenen Epochen

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig mit unterschiedlichen Anteilen an Sand und Kalk

**Exposition:** Süd, Südwest, Südost

**Höhe:** 300 bis 450 m.ü.M

**Hangneigung:** von 25% - 45%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 4.500/5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Mitte Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 7-8 t/ha – 50-55 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eiche und Edelstahl

**Erster produzierter Jahrgang:** 1984

**Produzierte Flaschen:** ca. 35.000

**Flaschengrößen:** 750 ml - 1500 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



CONTERNO FANTINO

2023

# BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

VIGNOTA



I filari di una vigna folta sono scelti  
- verdi o rossicci o gialli - come la sabbia  
di un mare, e contengono a gorgogli  
ricchezza di un mare. Freschi, sempre  
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA

## CONTERNO FANTINO

MONFORTE D'ALBA - ITALIA

750ml e

12%

# BARBERA D'ALBA DOC "VIGNOTA"

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d'Alba

**Rebsorte:** Barbera 100%

**Pflanzjahr:** Weinberge unterschiedlichen Alters

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig mit unterschiedlichen Anteilen von Sand und Kalkstein

**Exposition:** Südost, Südwest

**Höhe:** 300 bis 400 m.ü.M

**Hangneigung:** von 20% - 35%

**Training System:** Guyot

**Pflanzdichte:** 5.000/5.500 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Ende September - Anfang Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 7-8 t/ha – 49-56 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eiche und Edelstahl

**Erster produzierter Jahrgang:** 1985

**Produzierte Flaschen:** ca. 32.000

**Flaschengrößen:** 375 ml - 750 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA




CONTERNO FANTINO

2022  
DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BRICCO BASTIA

 I filari di una vigna folta sono scelti  
- verdi o rossicci o gialli - come le note  
di un mare, e contengono a giusta  
ricchezza di un mare. Freschi, dolci  
tesori celati.

AZIENDA AGRICOLA  
CONTERNO FANTINO  
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

# DOLCETTO D'ALBA DOC "BRICCO BASTIA"

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d'Alba

**Rebsorte:** Dolcetto 100%

**Pflanzjahr:** 1990

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig mit großem Sandanteil

**Exposition:** Süd, Ost, West

**Höhe:** 550 m.ü.M

**Hangneigung:** von 15% - 35%

**Training System:** Guyot

**Pflanzdichte:** 5.500/6.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Anfang September  
bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 7-8 t/ha – 49-56 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in  
temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Malolaktische Gärung in Edelstahltanks

**Reifung:** Edelstahltanks

**Erster produzierter Jahrgang:** 1992

**Produzierte Flaschen:** ca. 15.000

**Flaschengrößen:** 375 ml - 750 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA





LANGHE  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA  
CHARDONNAY

**BASTIA**  
2022

CONTERNO FANTINO

# LANGHE DOC CHARDONNAY “BASTIA”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d’Alba

**Rebsorte:** Chardonnay 100%

**Pflanzjahr:** 1990 - 1998

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig mit großem Sandanteil

**Exposition:** West, Ost

**Höhe:** 300 bis 550 m.ü.M

**Hangneigung:** 35%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 5.500/6.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Anfang September bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 8-9 t/ha – 56-63 hl/ha

**Vinifikation:** Nach der sanften Pressung der ganzen Trauben findet die alkoholische und malolaktischen Gärung in französischen Eichenfässer statt

**Reifung:** französische Eichenfässer verschiedener Größen

**Erster produzierter Jahrgang:** 1993

**Produzierte Flaschen:** ca. 12.000

**Flaschengrößen:** 750 ml - 1500 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA





PRINSIPÌ®



CONTERNO FANTINO

# LANGHE DOC BIANCO “PRINSÌPI”

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d’Alba

**Rebsorte:** Chardonnay - Manzoni Bianco

**Pflanzjahr:** Weinberge aus verschiedenen Epochen

**Bodenbeschaffenheit:** lehmig mit unterschiedlichen Sandanteilen und Kalkstein

**Exposition:** West, Ost

**Höhe:** 300 bis 550 m.ü.M

**Hangneigung:** 35%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 5.500/6.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Ende August bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 8-9 t/ha – 56-63 hl/ha

**Vinifikation:** die alkoholische Gärung findet in temperaturkontrollierten Edelstahltanks statt

**Reifung:** Edelstahltanks

**Erster produzierter Jahrgang:** 2005

**Produzierte Flaschen:** ca. 15.000

**Flaschengrößen:** 750 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



ULTIMA LEZIONE DI ENOLOGIA - 1000  
ESPERIENZE IN UNO STILE  
VINO - A - F - X - 93

**NEUTRO**  
**OLEGRO**  
FARMACISTA  
INMONFORTED'ALBA

**BAROLO**  
**CHINATO**  
ANTICA RICETTA

**OZZINO**  
**OZZATI**  
AZIENDA AGRICOLA  
INMONFORTED'ALBA

# BAROLO CHINATO

**Lage:** Weinberge in der Gemeinde Monforte d'Alba

**Rebsorte:** Nebbiolo 100%

**Bodenbeschaffenheit:** weiß, lehmig mit Sand, stark kalkhaltig

**Exposition:** Südost

**Höhe:** 250 m.ü.M

**Hangneigung:** 30%

**Erziehungssystem:** Guyot

**Pflanzdichte:** 4.500/5.000 Rebstöcke pro Hektar

**Lese:** manuelle Traubenlese Mitte Oktober bei optimaler Reife

**Durchschnittlicher Ertrag:** 5.5-6 t/ha – 37-40 hl/ha

**Vinifikation:** Mazeration und alkoholische Gärung in temperaturkontrollierten Edelstahltanks.

Malolaktische Gärung im Holz

**Reifung:** französische Eichenfässer verschiedener Größen

**Aromatisierung:** Über 50 verschiedene Kräuter, Blüten und Gewürze werden für 40 Tage in dem gereiften Barolo eingelegt. Danach wird der Wein umgefüllt und mit Zucker und Alkohol versetzt, bevor er ein weiteres Jahr in der Flasche reift.

**Erster produzierter Jahrgang:** 2004

**Produzierte Flaschen:** ca. 2.500

**Duft- und Geschmacksprofil:** ziegelrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensives Bouquet mit Noten von Zitrusfrüchten, Chinarinde und Bergkräutern, die zusammen mit den klassischen Aromen des Barolo eine faszinierende Harmonie bilden. Am Gaumen entfaltet sich eine Explosion von Aromen, zunächst begleitet von einer süßen Note, die in einen bitteren Abgang übergeht.

**Flaschengrößen:** 500 ml - 1000 ml

# ERGÄNZENDE GEOGRAFISCHE ANGABEN

Die Grenzen des **Barolo**-Produktionsgebiets wurden offiziell im Jahre **1966** durch die Anerkennung der geschützten Herkunftsbezeichnung **DOC** festgelegt und sind bis heute unverändert geblieben. Sie umfassen 11 Gemeinden, darunter Monforte d'Alba.

Seit dem Jahrgang **1980** darf sich der Barolo mit der geschützten und garantierten Herkunftsbezeichnung **DOCG** rühmen. Laut den aktuell geltenden Produktionsvorschriften müssen Barolo-Weine folgende Punkte erfüllen:

BAROLO

**Traubensorte:** nebbiolo 100%

**Höchstertrag pro Hektar:** 8t/ha oder 54 hl/ha

**Minimale Reifung:** 38 Monate ab dem 1. November nach der Weinlese, davon 18 Monate in Holzfässern

Seit dem Jahr 2010 sind folgende Elemente auf der Etikette erlaubt:

NOVELLO

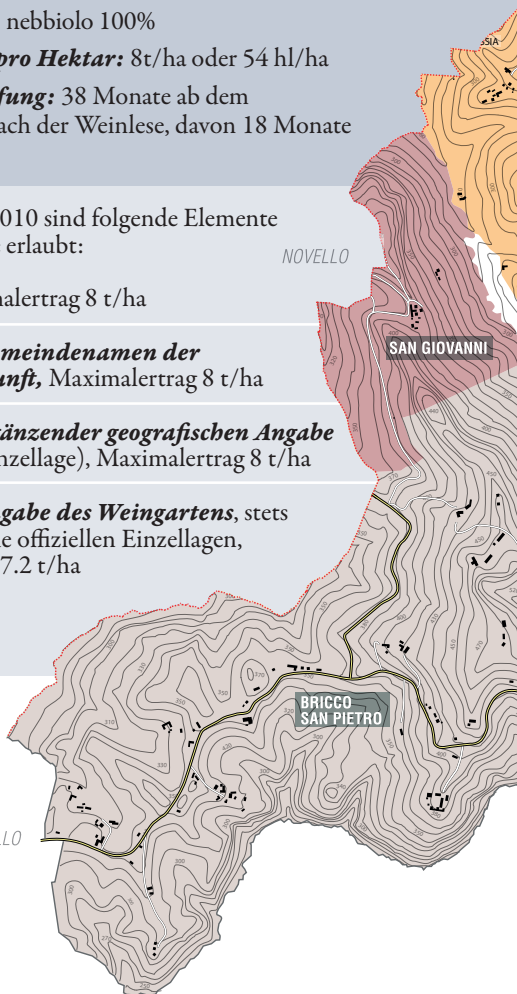
**Barolo**, Maximalertrag 8 t/ha

**Barolo mit Gemeindenamen der Traubenherkunft**, Maximalertrag 8 t/ha

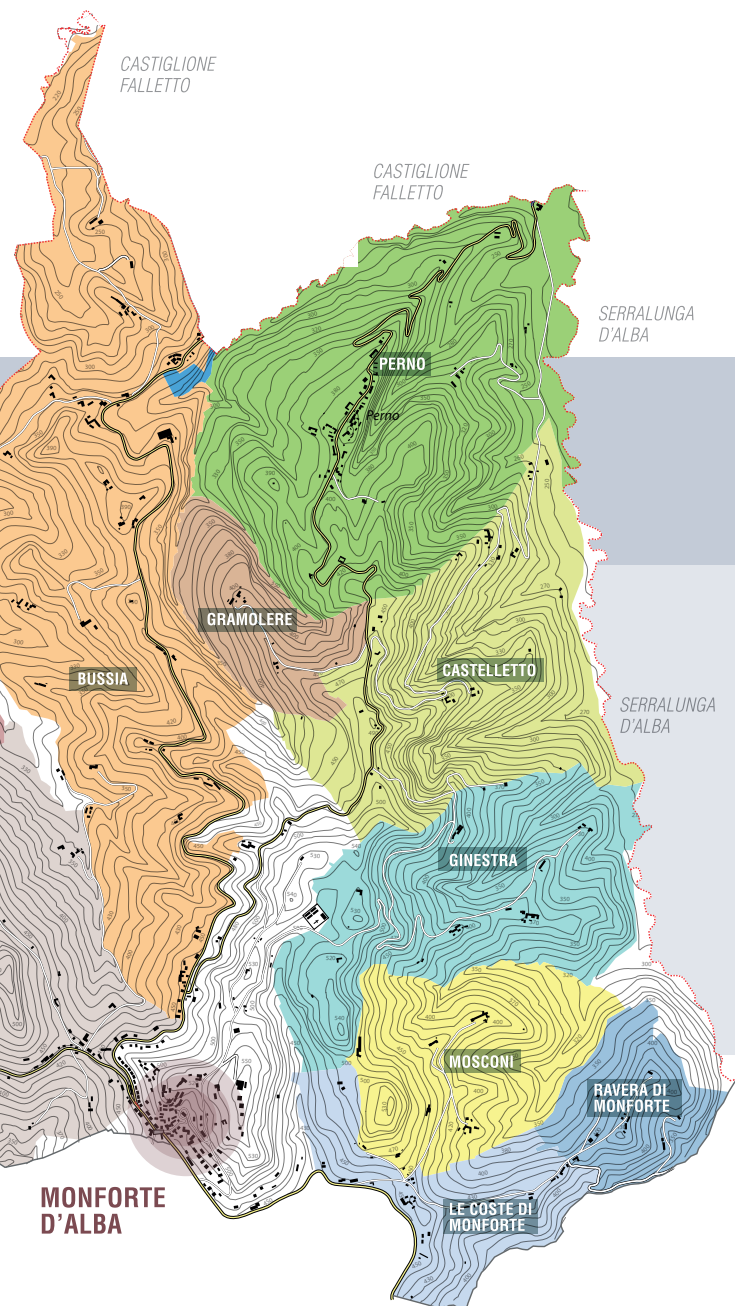
**Barolo mit ergänzender geografischen Angabe** (MGA oder Einzellage), Maximalertrag 8 t/ha

**Barolo mit Angabe des Weingartens**, stets gekoppelt an die offiziellen Einzellagen, Maximalertrag 7.2 t/ha

NOVELLO



# Gemeinde Monforte d'Alba







DE

**conternofantino.it**

**MONFORTE D'ALBA (CN)**

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

COMPANY WITH  
ENVIRONMENTAL SYSTEM  
CERTIFIED BY DNV  
ISO 14001