



CONTERNO FANTINO

AZIENDA AGRICOLA



*il nostro vino è uno di noi*

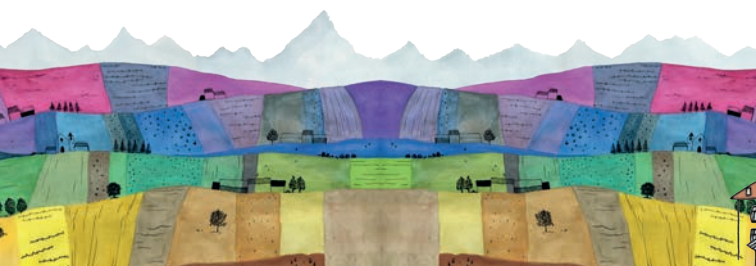
Ci sono arti e mestieri che si trasmettono di padre in figlio, così è per generazioni. Questi passaggi negli anni si arricchiscono di esperienze e di nuove idee, quasi diventano un percorso obbligato e da seguire, come questa vite che tutti gli anni percorre le stagioni finché i suoi frutti, simili ma 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 ventina 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. L'azienda ha adottato il sistema di gestione ambientale ISO 14001 certificato da DNV.

Per ridurre ulteriormente l'impatto ambientale, l'ampliamento della cantina realizzato nel 2008 ha integrato diverse soluzioni orientate al risparmio energetico e all'uso di fonti rinnovabili: un impianto



geotermico, l'installazione di pannelli solari e un sistema di fitodepurazione per il trattamento delle acque reflue. Con il completamento dell'impianto fotovoltaico nel 2025 e l'aggiunta di batterie di accumulo, oggi, l'azienda è in grado di soddisfare quasi totalmente in autonomia il proprio fabbisogno energetico.

L'azienda agricola Conterno Fantino interpreta i propri vini nel segno dell'identità. Dall'accurata raccolta manuale dei grappoli alla preservazione dei profumi varietali, dalle fermentazioni spontanee con lieviti indigeni all'uso misurato del legno e dei solfiti, ogni passaggio è guidato dal rispetto per l'uva e per il territorio.

“

*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.*

”



CONTERNO FANTINO

# BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

GINESTRA  
VIGNA SORÌ GINESTRA

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

AZIENDA AGRICOLA  
CONTERNO FANTINO  
MONFORTE D'ALBA - ITALIA

# BAROLO DOCG GINESTRA “VIGNA SORÌ GINESTRA”

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d'Alba

**Menzione:** Ginestra

**Vigna:** Sorì Ginestra

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Anno d'impianto:** 1971 - 1982 - 1998

**Terreno:** *sottosuolo* - Marne di Sant'Agata Fossili sabbiose  
*suolo* - bianco, limoso con sabbia, calcareo

**Esposizione:** sud

**Altitudine:** da 330 a 370 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:** 1982

**Bottiglie prodotte:** 12.000 circa

**Formato:** 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

Alc. 14,5%

# BAROLO DOCG MOSCONI “VIGNA PED”

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d’Alba

**Menzione:** Mosconi

**Vigna:** Ped

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Anno d’impianto:** 1950 - 2000 - 2007

**Terreno:** *sottosuolo* - Marne di Sant’Agata Fossili sabbiose  
*suolo* - bianco, limoso con sabbia, calcareo

**Esposizione:** sud

**Altitudine:** da 380 a 410 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.

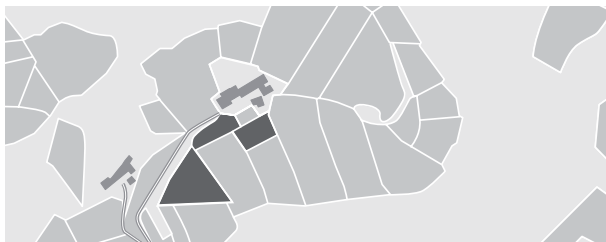
Malolattica in legno

**Affinamento:** legno di rovere francese di varie dimensioni

**Prima vendemmia:** 2004

**Bottiglie prodotte:** 6.000 circa

**Formato:** 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”

**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:** 6.000 circa

**Formato:** 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

199

Alc. 14,5%

# BAROLO DOCG GINESTRA “VIGNA DEL GRIS”

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d'Alba

**Menzione:** Ginestra

**Vigna:** del Gris

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Anno d'impianto:** 1983 - 2000 - 2012

**Terreno:** *sottosuolo* - Formazione di Lequio  
*suolo* - bianco, limoso con sabbia, molto calcareo

**Esposizione:** sud-est

**Altitudine:** da 300 a 350 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:** 1985

**Bottiglie prodotte:** 8.000 circa

**Formato:** 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

2022

CONTERNO FANTINO

# 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:** 65-70 q/ha – 45-48 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 circa

**Formato:** 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”

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d’Alba

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Anno d’impianto:** vigneti di epoche diverse

**Terreno:** limoso con varie quantità di sabbia e calcare

**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 manuale verso metà ottobre  
a maturazione ottimale

**Produzione media:** 70-80 q/ha – 50-55 hl/ha

**Vinificazione:** macerazione e fermentazione alcolica  
in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Malolattica in legno

**Affinamento:** legno di rovere francese e acciaio

**Prima vendemmia:** 1984

**Bottiglie prodotte:** 35.000 circa

**Formato:** 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

VIGNOLA



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

AZIENDA AGRICOLA

## CONTERNO FANTINO

MONFORTE D'ALBA - ITALIA

750ml e

12

# BARBERA D'ALBA DOC "VIGNOTA"

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d'Alba

**Varietà:** Barbera 100%

**Anno d'impianto:** vigneti di epoche diverse

**Terreno:** limoso con varie quantità di sabbia e calcare

**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 manuale verso fine settembre - inizio ottobre a maturazione ottimale.

**Produzione media:** 70-80 q/ha – 49-56 hl/ha

**Vinificazione:** macerazione e fermentazione alcolica in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Malolattica in legno

**Affinamento:** legno di rovere francese e acciaio

**Prima vendemmia:** 1985

**Bottiglie prodotte:** 32.000 circa

**Formato:** 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"

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d'Alba

**Varietà:** Dolcetto 100%

**Anno d'impianto:** 1990

**Terreno:** limoso con grande presenza di sabbia

**Esposizione:** sud, ovest, est

**Altitudine:** 550 metri s.l.m.

**Pendenza:** da 15% a 35%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 5.500/6.000 per ha

**Vendemmia:** raccolta manuale verso inizio settembre  
a maturazione ottimale

**Produzione media:** 70-80 q/ha – 49-56 hl/ha

**Vinificazione:** macerazione e fermentazione alcolica  
in vasche di acciaio a temperatura controllata.

Malolattica in acciaio

**Affinamento:** acciaio

**Prima vendemmia:** 1992

**Bottiglie prodotte:** 15.000 circa

**Formato:** 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”

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d’Alba

**Varietà:** Chardonnay 100%

**Anno d’impianto:** 1990 - 1998

**Terreno:** limoso con grande presenza di sabbia

**Esposizione:** ovest, est

**Altitudine:** da 300 metri a 550 metri s.l.m.

**Pendenza:** 35%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 5.500/6.000 per ha

**Vendemmia:** raccolta manuale verso inizio settembre  
a maturazione ottimale

**Produzione media:** 80-90 q/ha – 56-63 hl/ha

**Vinificazione:** pressatura dell’uva intera; fermentazione  
alcolica e malolattica in legno di rovere francese

**Affinamento:** legno di rovere francese di varie dimensioni

**Prima vendemmia:** 1993

**Bottiglie prodotte:** 12.000 circa

**Formato:** 750 ml - 1500 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA





PRINSIPI®



CONTERNO FANTINO

# LANGHE DOC BIANCO “PRINSÌPI”

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d’Alba

**Varietà:** Chardonnay - Manzoni Bianco

**Anno d’impianto:** vigneti di epoche diverse

**Terreno:** limoso con varie quantità di sabbia e calcare

**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 manuale intorno a fine agosto  
a maturazione ottimale

**Produzione media:** 80-90 q/ha – 56-63 hl/ha

**Vinificazione:** fermentazione alcolica in vasche  
di acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** acciaio

**Prima vendemmia:** 2005

**Bottiglie prodotte:** 15.000 circa

**Formato:** 750 ml



VINO OTTENUTO DA  
AGRICOLTURA BIOLOGICA



SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE  
PRODUZIONE INTEGRATA



ULTIMA LEZIONE DI ENOLOGIA - 1000  
CONTRASTI ASSIEME  
Vino - A - E - X - 93

**NEUFU  
OLEGDR**  
FARMACISTA  
INMONFOTED'ALBA

**BAROLO  
CHINATO**  
ANTICA RICETTA

**OZUHZOO  
OZUHZATI**  
AZIENDA AGRICOLA  
INMONFOTED'ALBA

# BAROLO CHINATO

**Posizione:** vigneti nel Comune di Monforte d'Alba

**Varietà:** Nebbiolo 100%

**Terreno:** bianco, limoso con sabbia, molto calcareo

**Esposizione:** sud-est

**Altitudine:** 250 metri s.l.m.

**Pendenza:** 30%

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità di impianto:** 4.500/5.500 per ha

**Vendemmia:** raccolta manuale intorno a 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

**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 organolettiche:** colore rosso mattone  
con riflessi granata. Naso intenso con profumi che ricordano  
agrumi, china ed 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.

Barolo ottenuto da singola annata.

**Formato:** 500 ml - 1000 ml

# MENZIONI GEOGRAFICHE AGGIUNTIVE (MGA)

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:

BAROLO

**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:

NOVELLO

**Barolo**, produzione massima 8 t/ha

**Barolo con comune di provenienza delle uve**, produzione massima 8 t/ha

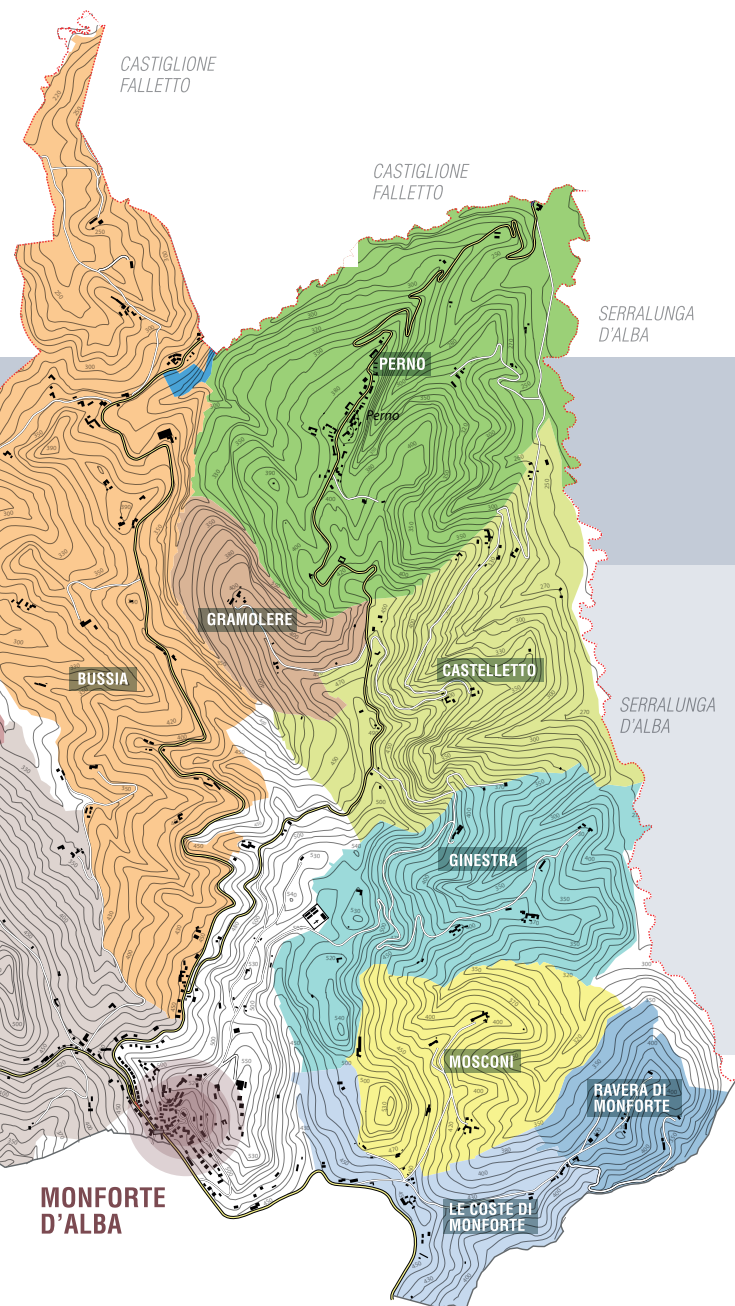
**Barolo con Menzione Geografica Aggiuntiva (MGA o Cru)**, produzione massima 8 t/ha

**Barolo con Vigna**, sempre abbinata alla Menzione (o Cru), produzione massima 7.2 t/ha

NOVELLO



# Comune di Monforte d'Alba







IT

**conternofantino.it**

**MONFORTE D'ALBA (CN)**

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

AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE  
AMBIENTALE CERTIFICATO  
DA DNV  
ISO 14001