



Fonterenza era la nostra casa delle vacanze, il luogo dove abbiamo conosciuto la natura; dove è nato il nostro legame con Montalcino e la campagna. Abbiamo piantato le nostre vigne seguendo un sentimento cresciuto insieme a quei pensieri e a quel legame; forse l'idea di tenere un "passo" molto naturale viene proprio dalla nostra infanzia.

Ora Fonterenza è la nostra casa, la sede della nostra azienda – il nome dei nostri vini. La nostra scelta, sin dal primo momento, di seguire ritmi naturali e continua attenzione all'ambiente è la chiave che dà ogni anno ai nostri vini la capacità di cogliere al meglio le caratteristiche uniche di questa terra e di questo clima.

## Montalcino

NUMERO BOTTIGLIE  
20000BT/anno

ETTARI VITATI  
4.2ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Biodinamica

ZONE DI COMPETENZA  
Campania



### Brunello di Montalcino

Biodinamico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

-  100% Sangiovese
-  Indigeni
-  Argilla, Sabbia
-  Guyot
-  60 Mesi Botte Grande + 12 Mesi
-  Bottiglia
-  Carne, Grigliata di carne, Stracotto di cinghiale
-  Il Sangiovese secondo Natura.



### Rosso di Montalcino

Biodinamico • 0,75l • 14.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

-  100% Sangiovese
-  Indigeni • 50 mg/l
-  Argilla, Sabbia
-  Guyot
-  36 Mesi Botte Grande + 12 Mesi
-  Acciaio
-  Zuppe, Aperitivo
-  L' Estro del Sangiovese!



### Bianco

Biodinamico • 0,75l • 13° • Vino Bianco

Prodotto disponibile prossimamente

-  30% Trebbiano + 40% Malvasia + 30% Vermentino
-  Indigeni • 35 mg/l
-  Argilla
-  Guyot
-  6 Giorni Buccie
-  Verdure, Antipasti, Verdure alla griglia
-  La Macerazione Gestita da Dio.



### Alberello Igt Toscana Sangiovese

Biodinamico • 0,75l • 13.5° • Vino Rosso

Prodotto disponibile prossimamente

-  100% Sangiovese
-  Indigeni • 30 mg/l
-  Argilla, Sabbia
-  Alberello
-  30 Mesi Botte Grande + 6 Mesi
-  Cemento
-  Zuppa toscana, Lasagne alla bolognese, Costatona di manzo
-  La Chicca.