



**Mario Fontana** coltiva i vitigni tipici delle Langhe: il dolcetto, il barbera e il nebbiolo. Produce vini classici, che sono la pura espressione della terra da cui provengono, le Langhe.

E' qui, su queste terre vocate alla produzione del vino, che la famiglia Fontana coltiva i vigneti di proprietà e produce grandi vini da ormai sei generazioni.

## Langhe

NUMERO BOTTIGLIE  
28000BT/anno

ETTARI VITATI  
5ha

TIPO DI PRODUZIONE  
Lotta integrata

ZONE DI COMPETENZA  
Campania



### Barolo Docg Castiglione Falletto

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto con disponibilità limitata

-  100% Nebbiolo
-  Indigeni • 40mg/l
-  Argilla
-  Guyot
-  36 Mesi Botte Grande
-  Formaggi  
Stagionati, Cacciagione, Grigliata di carne



### Barolo Docg

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

Prodotto con disponibilità limitata

-  100% Nebbiolo
-  Indigeni • 40 mg/l
-  Argilla, Calcare
-  Guyot
-  30 mesi Botte Rovere
-  Tagliatelle al ragù, Costolette  
d'agnello in crosta di pistacchi



### Barbera D'Alba Doc

Convenzionale • 0,75l • 13,5° • Vino Rosso

-  100% Barbera
-  Indigeni • 60 mg/l
-  Calcare
-  Guyot
-  6 Mesi Acciaio
-  Vitello tonnato, Tagliere di salumi



### Langhe Nebbiolo Doc

Convenzionale • 0,75l • 14° • Vino Rosso

-  100% Nebbiolo
-  Indigeni • 35 mg/l
-  Argilla, Calcare
-  Guyot
-  12 Mesi Botte Grande
-  Hamburger, Ragù Napoletano



### **Dolcetto D'Alba Doc**

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

**Prodotto con disponibilità limitata**

-  100% Dolcetto
-  Indigeni • 20 mg/l
-  Calcare
-  Guyot
-  6 mesi Acciaio + 4 mesi Bottiglia
-  Pizza, Carne ai ferri, Tagliere di salumi



### **Dolcetto D'Alba Doc**

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

**Prodotto con disponibilità limitata**

-  100% Dolcetto
-  Indigeni • 20 mg/l
-  Calcare
-  Guyot
-  6 mesi Acciaio + 4 mesi Bottiglia
-  Pizza, Carne ai ferri, Tagliere di salumi