



Langhe

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.

NUMERO BOTTIGLIE
28000BT/anno

ETTARI VITATI
5ha

TIPO DI PRODUZIONE
Lotta integrata

ZONE DI COMPETENZA
Campania, Molise, Puglia, Basso
Lazio (Cassino)



Barolo Docg Castiglione Falletto

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

Prodotto disponibile dal 10/01/2022

- 100% Nebbiolo
- Indigeni • 40mg/l
- Argilla
- Guyot
- 36 Mesi Botte Grande
- Formaggi
Stagionati, Cacciagione, Grigliata di carne
- L'amore per la propria terra.



Barolo Docg

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

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



Barbera D'Alba Doc

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

Prodotto disponibile dal 13/12/2021

- 100% Barbera
- Indigeni • 60 mg/l
- Calcare
- Guyot
- 6 Mesi Acciaio
- Vitello
tonnato, Hamburger, Tagliere di salumi
- Un sorso pieno e deciso.



Langhe Nebbiolo Doc

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

Prodotto disponibile dal 06/12/2021

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



Dolcetto D'Alba Doc

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

- 🍇 100% Dolcetto
- 🍷 Indigeni • 20 mg/l
- 🏠 Calcare
- 🍇 Guyot
- 🕒 6 mesi Acciaio + 4 mesi Bottiglia
- 🍷 Pizza, Carne ai ferri, Tagliere di salumi
- 🍷 Eccezionale Semplicità.