



TENUTA FONTANA

TRADIZIONE
QUALITÀ
INNOVAZIONE



TENUTA FONTANA



La Reggia di Caserta e Tenuta Fontana a partire dal Febbraio 2018 si sono dedicate con passione al recupero del vitigno autoctono Pallagrello all'interno del Sito Unesco Reggia di Caserta nello storico Bosco di San Silvestro.

Oggi la Vigna di San Silvestro è un impianto di Pallagrello Bianco e Nero coltivato secondo i dettami dell'agricoltura biologica e inserito in un contesto ambientale unico e straordinario.

Le condizioni di isolamento garantite dal bosco, la presenza di una elevata biodiversità fanno della vigna di San Silvestro il luogo ideale per la massima espressione del Pallagrello in grado di restituire nel bicchiere una fedele lettura di un territorio così meraviglioso.

Since February 2018, the Royal Palace of Caserta and Tenuta Fontana have dedicated themselves with passion to the recovery of the native Pallagrello grape variety within the Unesco site of the Royal Palace of Caserta in the historical Bosco di San Silvestro.

Actually the Vigna di San Silvestro is a Black and White Pallagrello planting, grown in compliance with the organic farming methods and placed in a unique and extraordinary environmental context.

The conditions of isolation guaranteed by the wood, the presence of a high biodiversity make the San Silvestro vineyard the ideal place for the greatest expression of Pallagrello capable to give back in the glass a true reading of such a wonderful territory.



TENUTA FONTANA



Tenuta Fontana è un'azienda agricola di produzione, trasformazione e commercializzazione di vini di qualità ottenuti da uve pregiate della Campania coltivate nelle terre della famiglia Fontana tra l'agro aversano e il beneventano.

Costituita nel 2009, l'azienda, affonda le radici in una tradizione secolare di viticoltura e produzione di vino, quando la famiglia Fontana, verso la fine del 1800 si dedica alla coltivazione dell'Asprinio nell'Agro aversano, oggi tra i luoghi d'elezione della produzione della DOC. Un patrimonio che da qualche anno è diventato impresa grazie alla tenacia di Mariapina e Antonio Fontana, la quinta generazione della famiglia, e dei loro genitori Raffaele e Teresa Diana che li hanno incoraggiati e sostenuti, a recuperare alcuni terreni coltivati ad Asprinio, che hanno iniziato a valorizzare i prodotti delle terre di famiglia, non solo le uve.

Tenuta Fontana is an agricultural company which produces and markets high quality wines, made from carefully selected grapes of Campania region, cultivated on Fontana family's vineyards between "agro-aversano" and "beneventano" area.

Established in 2009, the company has its roots in a centuries-old viticulture and production tradition dating back to the 1800's when the Fontana Family started to dedicate itself to the cultivation of Asprinio grape in the "Agro Aversano" area that is today one of the most celebrated places for DOC production. Thanks to fifth generation family members, Mariapina and Antonio Fontana, and with encouragement and support from their parents Raffaele and Teresa Diana, a heritage has become a company and farmland cultivated with the Asprinio grape has been developed to grow also other products.



FONTANA 18

TENUTA FONTANA

alberata

ASPRINIO DI AVERSA DOC
VIGNETI AD ALBERATA

ALBERATA

ASPRINIO DI AVERSA D.O.C.
VIGNETI AD ALBERATA
VINO BIOLOGICO

Altitudine 50 m s. l. m.

Sistema di allevamento Alberata Aversana

con viti maritate a pioppi

Epoca Vendemmia Terza decade di settembre

Fermentazione In anfore di terracotta

a temperatura controllata

Affinamento In anfore di terracotta

per 7 mesi con permanenza sulle fecce fini

e successivamente in acciaio per 12 mesi

Note degustative Colore giallo intenso con riflessi dorati, profumi fruttati molto espressivi ed eleganti, in bocca è di buona struttura, grande freschezza e con una sapidità molto presente

Tecnica di raccolta L'alberata Aversana della nostra Tenuta ha un'altezza di circa 9 metri e viene vendemmiata rigorosamente a mano da operatori esperti che usano delle scale appositamente progettate su misura per ogni vendemmiatore. Questa tecnica spettacolare permette di raggiungere ogni singolo grappolo presente sulla pianta fino ai più alti a circa 9 metri da terra. Attraverso piccole e leggere ceste a punta i grappoli raccolti vengono riportati a terra

Asprinio of Aversa D.O.C. Vineyards in Alberata Organic Wine
(typical tree-like variety of grapevine)

Altitude 50 meters above mean sea level

Alberata Aversana culture system with vines
wrapped around poplars

Period of harvest Third decade of September

Fermentation In terracotta amphorae at controlled temperature.

Ageing In terracotta amphorae for 7 months with permanence on the fine lees and later in steel for about 12 months.

Tasting Notes Intense yellow with golden reflections, very expressive and elegant fruity aromas, on the palate it is of good structure, great freshness and with a very persistent flavour

Harvesting technique Tenuta's tree is about 9 meters high and is rigorously harvested by hand of experts using specially designed ladder for each grape harvester. This spectacular technique allows to reach every single bunch on the plant up to the highest at about 9 meters from the ground. Thanks to small and light pointy baskets, collected bunches are brought to the ground



TENUTA FONTANA

TENUTA FONTANA

sciascino

1
UNO

CAMPANIA SCIASCINOSO
IGT

CIVICO1

CAMPANIA
SCIASCINOSO I.G.T.
VINO BIOLOGICO

Altitudine 300 m s. l. m.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca Vendemmia Prima decade di ottobre

Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata con macerazione delle bucce di 15 giorni

Affinamento Un terzo del vino affina per 8 mesi in piccole botti di rovere francese, un terzo in anfore di terracotta ed un terzo in acciaio inox

Note degustative Vitigno da sempre coltivato in Campania merita tutta la nostra attenzione e in particolare di essere valorizzato per il suo bel colore rosso intenso con riflessi violacei, i profumi di frutti e fiori rossi, le note speziate e un sorso piacevole e appagante

Campania Sciascinoso I.G.T. Organic wine

Altitude 300 meters above mean sea level

Guyot culture system

Period of Harvest First decade of october

Fermentation In stainless steel at a controlled temperature with maceration of the skin for 15 days

Ageing The wine is aged for one third in small French oak barrels for 8 months, one third in terracotta amphorae and one third in stainless steel.

Tasting notes A grape variety that has always been cultivated in Campania and deserved our full attention. Its unique deep red color with violet reflections, the aromas of red fruits and flowers, the spicy notes and a pleasant and satisfying taste complete this idyll.



TENUTA FONTANA

TENUTA FONTANA

Falanghina

2

D.O.C.G.

CAMPANIA FALANGHINA
IGT

CIVICO2

CAMPANIA
FALANGHINA I.G.T.
VINO BIOLOGICO

Altitudine 350 m s. l. m.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca Vendemmia Terza decade di settembre

Fermentazione In acciaio inox

a temperatura controllata

Affinamento In serbatoi di acciaio inox per 6 mesi con permanenza sulle fecce fini fino al momento dell'imbottigliamento

Note degustative Colore giallo paglierino, al naso si esprime con profumi fruttati intensi e decisi, in bocca è vibrante e sapido, accompagnato da una notevole freschezza e da buona struttura che garantiscono un'ottima soddisfazione nel retrogusto

Campania Falanghina I.G.T. Organic wine

Altitude 350 meters above mean sea level.

Guyot culture system

Period of Harvest Third decade of September

Fermentation In stainless steel

at a controlled temperature.

Ageing In stainless steel tanks for 6 months with permanence on the fine lees till it is the moment of bottling

Tasting notes Straw yellow color, in the nose expresses itself with intense and decisive fruity aromas, on the palate it is vibrant and savoury, accompanied by a remarkable freshness and good structure that guarantee excellent aftertaste



TENUTA FONTANA



TENUTA FONTANA

civico

28

VENTOTTO

CAMPANIA AGLIANICO
IGT

CIVICO28

CAMPANIA
AGLIANICO I.G.T.
VINO BIOLOGICO

Altitudine 300 m s. l. m.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca Vendemmia Nel mese di ottobre

Fermentazione In acciaio inox a temperatura controllata con macerazione delle bucce di 15 giorni

Affinamento in legno Una parte del vino (30%) affina per 12 mesi in barrique di rovere francese

Affinamento in serbatoi Una parte del vino (70%) affina acciaio inox per 24 mesi

Note degustative Dal colore rosso rubino intenso, al naso si presenta con un frutto rosso nitido e caldo, in bocca il tannino è morbido e avvolgente, frutto di una eccellente maturazione delle uve

Campania Aglianico I.G.T. Organic wine

Altitude 300 meters above mean sea level

Guyot training system

Period Harvest In October

Fermentation In stainless steel at a controlled temperature with maceration of the skins for 15 days

Ageing A part of the wine (30%) ages in in French oak barrels for 12 months, the remaining part (70%) ages in stainless steel tanks for 24 months

Tasting notes Intense red color, in the nose shows a clear and warm red fruit, on the palate the tannin is soft and enveloping, result of an excellent ripening of the grapes



TENUTA FONTANA

TENUTA FONTANA

civico

44

QUARANTAQUATTRO

ASPRINIO DI AVERSA
DOC

CIVICO44

ASPRINIO DI AVERSA D.O.C.
VINO BIOLOGICO

Altitudine 50 m s. l. m.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca Vendemmia Terza decade di settembre

Fermentazione In acciaio inox
a temperatura controllata

Affinamento In serbatoi di acciaio inox per 6 mesi
con permanenza sulle fecce fini

Note degustative Colore giallo paglierino intenso,
si presenta al naso con profumi lievi e delicati floreali
e fruttati, in bocca è sapido, fresco
e dalla notevole spina acida

Asprinio of Aversa D.O.C. Organic wine

Altitude 50 meters above mean sea level

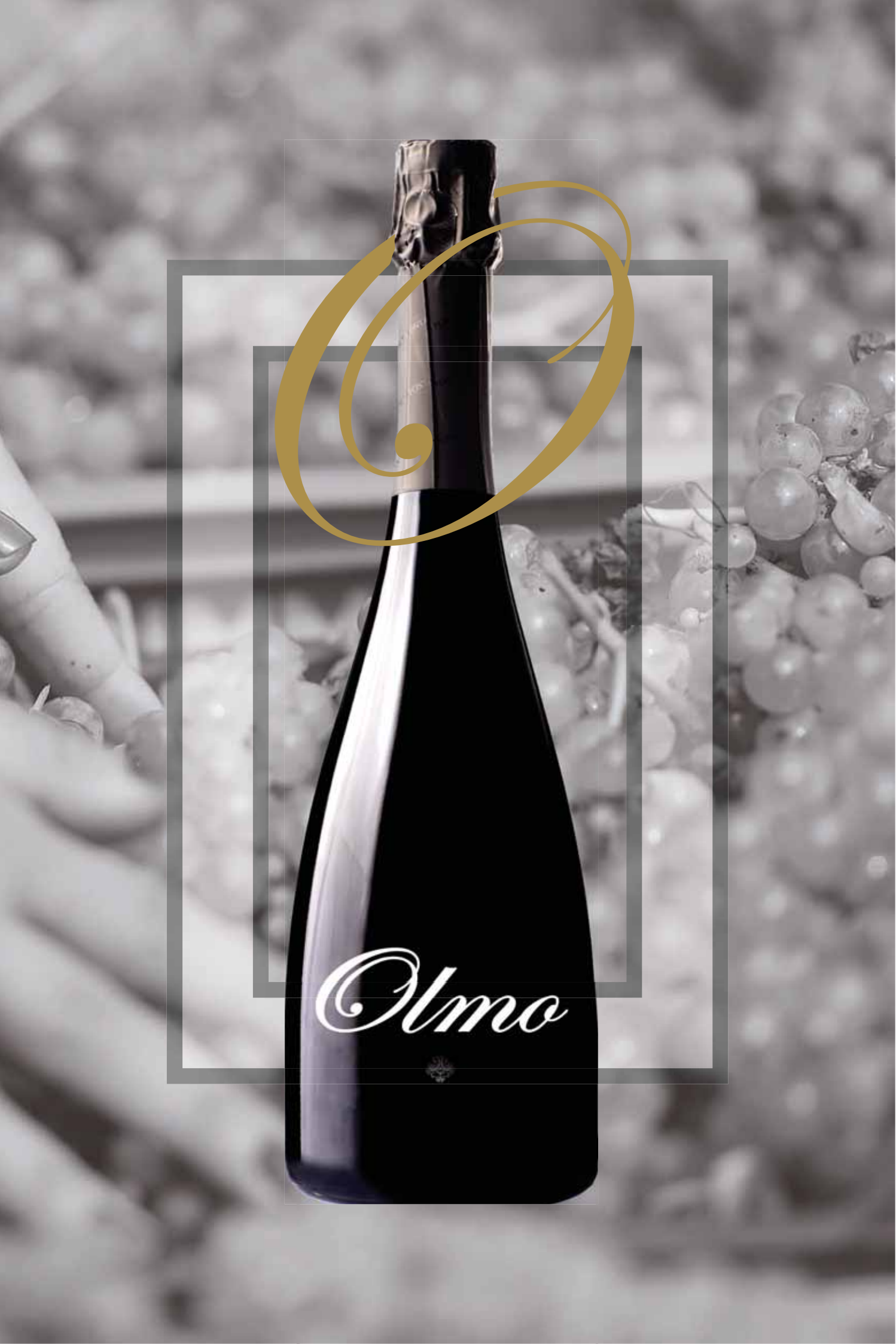
Guyot culture system

Period of Harvest Third decade of September

Fermentation In stainless steel tanks
at controlled temperature

Ageing In stainless steel tanks for 6 months with
permanence on the fine lees

Tasting notes Intense straw yellow color, smelt in the
nose with light and delicate both floral and fruity aromas,
on the palate it is sapid, fresh and with a noticeable acidity



Olmo

OLMO

VINO SPUMANTE
VITIGNO ASPRINIO
(100%)

Altitudine 50 m s. l. m.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca Vendemmia Metà settembre

Fermentazione In acciaio inox

a temperatura controllata di circa 15 gradi centigradi

Presa di Spuma In autoclave per circa 4 mesi

Affinamento In bottiglia almeno 3 mesi

Note degustative Olmo è un vino spumante ottenuto da uve

Asprinio che caratterizzano profondamente l'identità di questo vino, dal colore giallo paglierino intenso, sprigiona al naso le note fruttate e floreali tipiche dell' Asprinio molto intense e nitide.

In bocca lo spumante è freschissimo, complesso, dotato di struttura e una spina acida vibrante che dà grande soddisfazione

Sparkling wine Grape variety Asprinio (100%)

Altitude 50 meters above mean sea level

Guyot culture system

Period of Harvest Mid September

Fermentation In stainless steel at controlled temperature of about 15°C

Sparkling about 4 months

Ageing In bottle at least 3 months

Tasting notes Olmo is a sparkling wine made from Asprinio grapes which deeply characterise the identity of this wine, with an intense straw yellow color releasing to the nose the fruity and floral notes typical of the very intense and sharp Asprinio. On the palate this sparkling wine is very fresh, complex, with a structure and a vibrant acid soul fulfilling all expectations



GRAPPAPRIMUS

Affinata per circa ventiquattro mesi in barrique di rovere francese è un prodotto unico, nato dall'esperienza maturata dal team di Tenuta Fontana nella lavorazione dell'Asprinio di Aversa. Il suo corpo vigoroso ben si adatta a un deciso affinamento in botti, conferendo a questo distillato una struttura armoniosa che ne esalta gli aromi dolci quali vaniglia, cocco e frutta secca. Perfetta per il fine pasto e sui dolci. Si accompagna molto bene al fumo del sigaro e a miscele di tabacchi per pipa

Aged for about twenty-four months in French oak barrels, it is a unique product, born from the experience gained by the Tenuta Fontana family in making the Asprinio of Aversa. Its vigorous body is well suited to a decisive aging in barrels, giving this distillate a harmonious structure that enhances its sweet aromas such as vanilla, coconut and dried fruit. Perfect after a meal or on desserts. But you may be surprised by how well this wine pairs with cigar smoke and pipe tobacco mixtures



L'ACETO DI CIELO

DA VINO ASPRINIO DI AVERSA

L'Aceto di Cielo è un aceto prodotto da vino Asprinio di Aversa con il metodo della fermentazione lenta a truciolo in tini di legno. È un ottimo condimento per le insalate e le verdure crude o arrostate, sulle carni e per accompagnare formaggi. Nel suo impiego assieme ad altri condimenti è importante seguire la sequenza: sale, aceto, olio

Aceto di Cielo is a vinegar produced from Asprinio wine of Aversa with the method of slow fermentation in shavings in wooden vats. It is an excellent seasoning for salads and raw or roasted vegetables, on meats and perfectly pairs with cheese. When using together with seasonings it is important to follow the sequence: salt, vinegar, oil



LA MORGIA

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

L'Olio Extravergine di Oliva Biologico La Morgia è un olio equilibrato, di colore verde smeraldo, fruttato intenso con lievi note verdi di carciofo, erba e foglie di pomodoro, leggermente piccante, con una lunga persistenza all'assaggio. Caratteristiche che derivano dalla zona di produzione e ne fanno uno degli oli più apprezzati della Campania. Ha un basso grado di acidità, di poco superiore a 0,3 grammi/litro, che lo rende leggero e digeribile, indicato anche per l'alimentazione dei bambini

La Morgia organic extra vergine olive oil is a balanced oil, emerald green in color, intense fruity with light green artichoke notes, herb and tomato leaves, slightly spicy, with a long persistence as you taste it. Characteristics deriving from the area of production that make it one of the most appreciated oils of Campania region. It has a low degree of acidity, just over 0.3 grams/liter, which makes it light and digestible, also suitable to feed children

Tenuta Fontana
Società Agricola Semplice

Contrada Paduli, 19 - 82020

Pietrelcina (Bn) Italy

M: +39 338.86.38.844

Ph: +39 0824.9918.79

info@tenutafontana.com

www.tenutafontana.com

Cantina e Shop

Carinaro:

Strada Consortile Zona ASI

PH: + 39 0824991879