



TRADIZIONE,
QUALITA' ED
INNOVAZIONE



TRADIZIONE,
QUALITA' ED
INNOVAZIONE





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.





La Mission

La nostra mission è ambiziosa: produrre vini di qualità ad un costo accessibile e portarli nei migliori ristoranti e nelle migliori enoteche del mondo. Valorizzare i vini e i prodotti della Campania, promuovere il loro consumo a tavola. La qualità dei prodotti è il nostro principale obiettivo. Un team di professionisti appassionato segue tutte le fasi della produzione del vino: dalla coltivazione delle uve al bicchiere per portare ai suoi clienti solo prodotti di grande qualità. La Famiglia Fontana coniuga tradizione, modernità ed innovazione con un costante impegno rivolto al progresso.



Mission

Our mission is quite ambitious: to produce quality wines at an affordable price and place them in the best restaurants and wine shops throughout the world to promote wines and other products from Campania, expanding their table consumption. Our main goal will remain "quality" in all our products.

A team of passionate professionals follows each stage in wine production process: from cultivation of grapes, to the high quality wine in glass. The Fontana Family provides a unique combination of tradition, modernity and innovation, while maintaining a commitment to further improvements.





I valori

Noi di Tenuta Fontana crediamo che il vino sia il prodotto migliore per far conoscere un territorio e le sue risorse, la storia e la cultura, le tradizioni e i piatti tipici. Che possa aiutare a tutelare e promuovere l'ambiente, insegnare a rispettare la natura. Crediamo che la qualità sia il linguaggio universale da utilizzare per essere apprezzati in tutto il mondo. Qualità che inizia ad essere costruita con il rispetto e la cura della terra, continua nella coltivazione delle uve, nella raccolta e trasformazione dell'uva in vino. Significa eco-sostenibilità, rispetto della tradizione, innovazione. Significa scelta e utilizzo dei migliori materiali per le bottiglie, e prima ancora delle tecnologie per la produzione del vino. Qualità è la capacità di fare innovazione rispettando la storia e la memoria, ma guardando avanti. Per noi un valore fondamentale è la sobrietà. Questi sono i valori che contraddistinguono la Tenuta Fontana.



Values

The best way to raise awareness of a territory and its resources; history and culture; traditions and typical local culinary dishes, we feel is through wine. Cultivating and producing wine may help to protect and promote environmental awareness while teaching respect for nature. Quality is a universal term valued throughout the world. Our "quality" begins with the respect and care for the land, continues through the cultivation and harvesting of grapes and is found in all our wines. Quality means eco-sustainability, respect for traditions while improving through modernization such as choosing and using best materials for bottling and the best technologies available for production. A balance in history and traditions while developing the future. All these are values which distinguish Tenuta Fontana.

alberata ●



● *alberata*



Asprinio di Aversa D.O.C. Vigneti ad Alberata

Altitudine 50 m s. l. m.

Sistema di allevamento Alberata Aversana con viti maritate a pioppi

Fermentazione In anfore di terracotta a temperatura controllata

Affinamento In anfore di terracotta per 7 mesi con permanenza sulle fecce fini

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

(typical tree-like variety of grapevine)

Altitude 50 meters above mean sea level

Alberata Aversana culture system with vines wrapped around poplars

Fermentation in terracotta amphorae at controlled temperature. Ageing in terracotta amphorae for 7 months with permanence on the fine lees

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

civico 1 ●



● *civico* 1



Benevento 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 20 giorni

Affinamento in legno Il vino affina per 12 mesi in piccole botti di rovere francese

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.



Benevento Sciascinoso I.G.T. Organic wine

Altitude 300 meters above mean sea level.

Guyot culture system

Period of Harvest decade of October.

Fermentation In stainless steel at a controlled temperature with maceration of the skin for 20 days.

Ageing in wood: The wine is aged for 12 months in small French oak barrels.

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.

civico 2 ●



● *civico 2*



Benevento 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

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 retro-gusto



Benevento 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.

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

civico 28 ●



● *civico* 28



Benevento Aglianico 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 In acciaio inox per almeno 12 mesi, circa il 30% del vino affina per anno in Tonneaux di rovere francese

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



Benevento Aglianico I.G.T. Organic wine

Altitude 300 meters above mean sea level.

Guyot training system

Period Harvest First decade of October

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

Ageing In stainless steel tanks for at least 12 months, around 30% of the wine is aged for 12 months in French oak Tonneaux

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

civico 34 ●



● *civico* 34



Falerno del Massico Primitivo D.O.C.

Altitudine 150 m s. l. m.

Sistema di allevamento Guyot

Epoca Vendemmia Metà Settembre

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

Affinamento In acciaio inox per almeno 12 mesi.

Note degustative Rosso rubino intenso, al naso si presenta con profumi di frutta rossa matura e spezie, in bocca è caldo e avvolgente con tannini dolci



Falerno del Massico Primitivo D.O.C.

Altitude 150 meters above mean sea level

Guyot culture system

Period of Harvest Mid September

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

Ageing in stainless steel for at least 12 months

Tasting notes Intense ruby red, in the nose shows aromas of ripe red fruit and spicy notes, on the palate it is warm and enveloping with sweet tannins

civico 44 ●



● *civico* 44



Asprinio di Aversa D.O.C.

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.

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 1 mese

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 da grande soddisfazione acida



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 for about 1 month

Bottle ageing 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

Primer



● *Primum*



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

aceto di cielo ●



● *aceto di cielo*



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





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 makes 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

LA PAZIENZA PUO'
FAR GERMOGLIARE
DELLE PIETRE, A
CONDIZIONE DI
SAPER ASPETTARE



Azienda Agricola Tenuta Fontana

Contrada Straza 82020 – Pietrclina (BN) Italy

M: +39 338.86.38.844 – PH: + 39 0824991879

info@tenutafontana.com – www.tenutafontana.com

Cantina e Shop

Carinaro: Strada Consortile Zona ASI PH: + 39 0824991879

