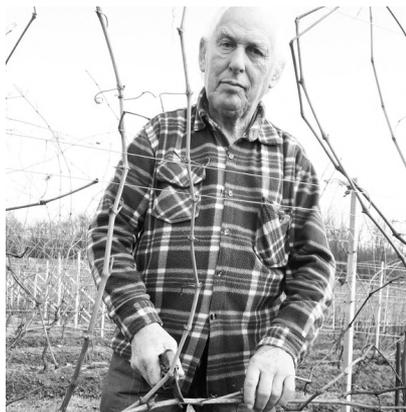


*Benvenuti alla  
Cantina Fontechiara*

*Welcome to  
Cantina Fontechiara*

# Una piccola cantina a conduzione familiare



Nel solco di una tradizione contadina, sono stati reimpiantati i vigneti in zone particolarmente vocate con forme di coltivazione atte a privilegiare al massimo la qualità.

Il nome Fontechiara è una combinazione di due nomi: un tributo a Chiara e all'acqua di fonte, rintracciata nella proprietà grazie all'aiuto di un raddomante.

Nati e cresciuti in ambiente rurale, si è riscoperto, dopo anni, l'amore per la terra e le proprie origini.

Il vecchio cascinale è stato restaurato, i "casotti" delle vigne sono stati ripristinati nella loro funzionalità ed una vecchia sorgente è stata rimessa in uso.

Con l'ausilio di tecnici del settore, l'apporto di esperienza contadina, tanta passione e dedizione, si è dato inizio a questa avventura, inusuale ma stimolante, che segue i ritmi della natura e rende tutto a dimensione umana.



# A small family winery

The family, hailing from the rural countryside, has rediscovered a passion for its verdant roots and origins. On the property, the old farmhouse has been renovated, the "casotti" (sheds) of the vineyards were restored to their original use, and a natural spring was brought back to life. Upon consulting expert enologists, along with advice from experienced local viticulturists, and with our own passion and dedication, we embarked on this unusual yet challenging adventure, which is ruled by the rhythms of nature. In the wake of a peasant tradition, the vineyards have been replanted in areas particularly suited for growing the native grape varieties. We decided to adopt methods designed to prioritize fruits of the highest quality. The name Fontechiara is a combination of two words: a tribute to Chiara and to spring water, found on the property with the help of a dowser.



## Un Vino naturale

In vigna si adottano concimazioni organiche e si procede ad una mirata selezione dei grappoli da portare a maturazione.

La vinificazione viene effettuata nel rispetto della tradizione, adottando per ogni attività il calendario lunare e dell'innovazione, impiegando moderne tecniche avanzate sia nella coltivazione delle uve, sia in cantina.

Ne deriva che il vino prodotto, volutamente con basse percentuali di resa per ettaro, valorizza al massimo le proprie peculiarità.

Dai nostri vigneti sono banditi i diserbanti chimici e per le concimazioni, effettuate in misura equilibrata, si fa principalmente uso di prodotti organici, lasciando alle viti la possibilità di prendere dal terreno tutti i minerali presenti quali ferro, magnesio e calcio.

I nostri vini sono certificati "D.O.C. Colline Novaresi" ed hanno ottenuto il marchio di "Vini Vegani" poiché chiarificati senza l'utilizzo di derivati animali.

## Natural Wine

In the vineyard, we use organic fertilizers and practice a focused selection of the grapes in order to bring them to a perfect maturity.

The vinification is carried out in respect of tradition, adopting the lunar calendar for each activity, and of innovation, using modern advanced techniques both in the cultivation of grapes and in the cellar.

Intentionally with a low yield per hectare, the whole production process tends to maximize the peculiarities of each wine.

We've banned chemical herbicides from our vineyards and we mainly use organic products as fertilizers, leaving the vines the possibility of taking all the minerals, such as iron, magnesium and calcium, from the soil.

Our wines are certified "D.O.C. - Colline Novaresi" and have been awarded the mark of "Vegan Wines" since they are clarified without the use of animal derived additives.



## Benefici salutari

I nostri vini, prodotti da vitigni autoctoni, grazie alla particolare composizione del terreno contengono resveratrolo. È una delle tante sostanze di qualità aventi funzioni antiossidanti che contribuisce a prevenire la formazione di trombi nel sangue. Fra le altre virtù quella di favorire il colesterolo hdl, colesterolo buono.

Il vino, preso nella giusta misura, contribuisce a ridurre i problemi cardiovascolari, diventando quasi una sorta di medicinale. Gli antiossidanti polifenolici contribuiscono alla riduzione del rischio cardiovascolare. L'alcol contenuto nel vino svolge una benefica azione vasodilatatrice sulle piccole arterie e ciò anche per la presenza di resveratrolo, antocianine e procianidine.

## Health benefits

Due to the particular composition of the soil here, our wines, made only with indigenous grape varieties, contain considerable amounts of resveratrol. This substance is known for its antioxidant qualities, which help to prevent the formation of blood clots.

Consumed in moderate amounts, red wine also promotes the production of HDL, or good cholesterol, and the alcohol content, along with the resveratrol, anthocyanins and procyanidins, has a beneficial effect of dilating small arteries.





## Nebbiolo D.O.C.

Il vitigno Nebbiolo è considerato di grande pregio, capace di produrre uve e vini di altissima qualità per la completezza di tutte le caratteristiche. Un buon equilibrio tra colore, corpo, acidità, aromi persistenti e volatili, robustezza alcolica.

È un'uva adatta ad essere vinificata in purezza ed è capace di produrre vini "nobili" di gran corpo e adatti all'invecchiamento. Ha ottenuto prestigiosi premi e riconoscimenti in diversi concorsi internazionali come Dacanter, IWC e IWSC.

**COLORE - Rosso rubino intenso tendente al granata**

**SAPORE - Pieno, con leggeri e prolungati sentori tannici**

**PROFUMO - Delicato, strutturato, con note fruttate. Molto bilanciato e persistente**

**VINIFICAZIONE - in vasca con cadenzati rimontaggi giornalieri. Macerazione di 20/25 giorni**

**AFFINAMENTO - In botti di rovere di slavia**

**VITIGNO - 100% Nebbiolo**

**DENOMINAZIONE - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICAZIONE - Vino Vegano**

The Nebbiolo vine is considered of great value, capable of producing grapes and wines of the highest quality for the completeness of all the characteristics, in good balance between color, body, acidity, persistent and volatile aromas, alcoholic strength. It is a grape suitable for being vinified alone and is capable of producing "noble" wines with great body and suitable for aging. Very balanced and persistent. Winner of prestigious prizes and awards such as Dacanter, IWC and IWSC.

**COLOR - Ruby red color and garnet reflections**  
**TASTE - Harmonious and velvety body, it is enhanced by spicy sensations and mineral notes**

**SMELL - Full with light and prolonged hints of tannins, delicate and structured aroma with fruity notes. Very balanced and persistent.**

**VINIFICATION - in tank with daily pumping over. Maceration of 20/25 days**

**AGING - In slovenian oak**

**VARIETY - 100% Nebbiolo**

**DENOMINATION - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICATION - Vegan Wine**

# Nebbiolo D.O.C. "Baloss"

"GIOVANE E SBARAZZINO, CARISMATICO  
ED ACCATTIVANTE.  
IL BALOSS E' PROFUMATO,  
SEDUCENTE E INEBRIANTE."

Un look sbarazzino per un vino di straordinaria personalità, ottenuto da uve di nebbiolo vinificate in purezza ed affinate solamente in acciaio.

Il risultato è un Nebbiolo giovane tannico, austero e dal colore rosso rubino con spiccati sentori di frutti rossi sia al naso che in bocca; un buon corpo, molto delicato ed elegante.

**COLORE - Rosso rubino tendente al granata**

**SAPORE - Pieno, elegante, con leggeri e sentori tannici**

**PROFUMO - Delicato, strutturato, con note fruttate. Molto bilanciato e persistente**

**VINIFICAZIONE - in vasca con 10% di grappoli interi. Macerazione di 4/5 giorni con rimontaggi e delestage**

**AFFINAMENTO - In vasche di acciaio**

**VITIGNO - 100% Nebbiolo**

**DENOMINAZIONE - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICAZIONE - Vino Vegano**

"YOUNG AND CAREFREE, CHARISMATIC  
AND ATTRACTIVE.  
BALOSS IS FRAGRANT, SEDUCTIVE  
AND INEBRIATING."

A carefree look for a wine of extraordinary personality obtained from Nebbiolo grapes vinified in purity and aged only in steel.

The result is a tannic, austere young Nebbiolo with a ruby red color with marked hints of red fruits both on the nose and in the mouth; a good body, very delicate and elegant.

**COLOR - Ruby red color and garnet reflections**

**TASTE - Full, elegant, with light and prolonged tannic scents**

**SMELL - Delicate, structured, with fruity notes. Very balanced and persistent**

**VINIFICATION - in tanks with 10% of whole bunches. Maceration for 4/5 days with pumping over and delestage.**

**AGING - In steel tank**

**VARIETY - 100% Nebbiolo**

**DENOMINATION - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICATION - Vegan Wine**





# Vespolina D.O.C.

La Vespolina è un vitigno autoctono e tipico della zona delle Colline Novaresi. Si tratta di una varietà antica che per tradizione veniva usata per aggiungere colore, delicatezza e rotondità al Nebbiolo. Vinificato in purezza, è un vino dal colore rosso rubino intenso, al naso risulta speziato, ricco di note floreali.

Il sapore è fresco, morbido persistente. Una curiosità, il vitigno prende il nome da "vespa" poiché durante la maturazione e la vendemmia le vespe sono attratte dalla dolcezza degli acini.

**COLORE - Rosso rubino intenso con riflessi violacei**

**SAPORE - Fresco , morbido, armonico, speziato con un retrogusto piacevolmente amarognolo**  
**PROFUMO - Pepato, intenso, elegante, speziato ricco di note floreali di violetta**

**VINIFICAZIONE - in vasca con 15% di grappoli interi. Macerazione di 5/6 giorni con rimontaggi e delestage.**

**AFFINAMENTO - In vasche di acciaio**

**VITIGNO - 100% Vespolina**

**DENOMINAZIONE - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICAZIONE - Vino Vegano**

Vespolina is a native and typical vine of the Colline Novaresi area.

It is an ancient variety that has traditionally been mixed with Nebbiolo to add color, softness, and roundness to it. Vinified in purity, it is a wine of intense ruby red color, spicy nose, and rich in floral notes. The taste is fresh, soft and persistent.

Fun fact: the vine takes its name from "wasp" (vespa in Italian) since wasps are attracted to the sweetness of the grapes during ripening and harvesting.

**COLOR - Intense ruby red color and violet reflection**

**TASTE - Fresh, soft and persistent spicy with a pleasantly bitter aftertaste**

**SMELL - Spicy nose, elegant and rich in violet floral note**

**VINIFICATION - in tanks with 15% of whole bunches. Maceration for 5/6 days with pumping over and delestage.**

**AGING - In steel tank**

**VARIETY - 100% Vespolina**

**DENOMINATION - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICATION - Vegan Wine**

# Rosato D.O.C. - "Chiaretta" Unfiltered

Dai dolci pendii delle colline di Bogogno, ventilate dalla leggera brezza proveniente dal vicino Monte Rosa, nasce questo vino rosato vinificato in purezza, ottenuto dal nobile vitigno Nebbiolo e non filtrato.

Nel rispetto della tradizione produciamo la chiaraetta con gli stessi metodi dei nostri avi e per lasciare che mantenga tutte le sue caratteristiche non lo filtriamo.

Un vino che ci piace definire "canterino" per la sua freschezza e capacità di rallegrare gli animi!

**COLORE - Rosa marcato velato con riflessi ramati**

**SAPORE - Molto fresco al palato**

**PROFUMO - Fresco, intenso, fruttato di piccoli frutti rossi e le tipiche spezie del Nebbiolo**

**VINIFICAZIONE - macerazione pre-fermentativa di 6/8 ore in pressa a bassa temperatura.**

**Lenta fermentazione controllata.**

**AFFINAMENTO - In vasche di acciaio**

**VITIGNO - 100% Nebbiolo**

**DENOMINAZIONE - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICAZIONE - Vino Vegano**

From the gentle slopes of the Bogogno hills, ventilated by the light breeze coming from the nearby Monte Rosa, this rosé wine is made from the noble Nebbiolo grape not filtered.

Respecting tradition, we produce the chiaraetto using our ancestors' methods and to let it maintain all its characteristics we do not filter it.

A wine that we like to say will make you sing (canterino in Italian) thanks to its freshness and ability to cheer up souls!

**COLOR - Marked veiled pink with coppery reflections**

**TASTE - Very fresh on the palate**

**SMELL - Fresh, intense, fruity with small red fruits and the typical Nebbiolo spices**

**VINIFICATION - pre-fermentation maceration of 6/8 hours in press at low temperature. Slow controlled fermentation.**

**AGING - In steel tank**

**VARIETY - 100% Nebbiolo**

**DENOMINATION - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICATION - Vegan Wine**





## Rosato D.O.C. - "Centellinato"

*"Rallegra il cuore, centellinato con tanto amore, goccia dopo goccia, sospiro dopo sospiro, inebriandomi, ti rimiro."*

Uve di nebbiolo vinificate in bianco per ottenere un vino nobile e di grandissima eleganza. Un rosato di carattere e dal colore tenue con sfumature ramate, profumo intenso, fresco, fruttato, di piccoli frutti rossi e le tipiche spezie del nebbiolo. Al palato si apprezza la notevole freschezza che lo rende adatto per gli antipasti, piatti di pesce, pranzi estivi e barbecue.

**COLORE - Rosa velato tenue con leggeri riflessi ramati**

**SAPORE - Fresco, elegante e speziato**

**PROFUMO - Intenso, nobile, leggermente**

**agrumato con richiami alla frutta secca**

**VINIFICAZIONE - Il 50% del mosto resta a**

**contatto con le bucce per 6 ore. La**

**fermentazione avviene in piccole botti di rovere leggermente scolme a temperatura di cantina**

**AFFINAMENTO - In barriques di rovere francese con batonnage a cadenza settimanale**

**VITIGNO - 100% Nebbiolo**

**DENOMINAZIONE - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICAZIONE - Vegan Wine**

*"Cheer up the heart, sipped with so much love, drop by drop, breath after breath, exalting me, I contemplate you."*

Nebbiolo grapes vinified in white to obtain a noble and extremely elegant wine. A rosé with character and a pale color with coppery hues, an intense, fresh, fruity aroma of small red fruits and the typical spices of Nebbiolo. The remarkable freshness is appreciated on the palate which makes it suitable for appetizers, fish dishes, summer lunches and barbecues.

**COLOR - Pale veiled pink with light coppery reflections**

**TASTE - Fresh, elegant and spicy**

**SMELL - Intense, noble, slightly citrusy with hints of dried fruit**

**VINIFICATION - 50% of the must remains in contact with the skins for 6 hours.**

**Fermentation takes place in small slightly overflowing oak barrels at cellar temperature**  
**AGING - In French oak barriques with weekly batonnage**

**VARIETY - 100% Nebbiolo**

**DENOMINATION - Colline Novaresi D.O.C.**

**CERTIFICATION - Vegan Wine**

# Rosato D.O.C. "La Nonna"

*"La Nonna, un vino che come lei  
è capace di raccontare una storia,  
fatta di passione, dedizione ed  
amore infinito per la terra  
e i suoi frutti"*

Vino rosato ottenuto dalle uve di Nebbiolo vinificate in purezza dal colore rosa tenue con riflessi ramati e dal sapore molto fresco.

Il profumo è fresco, intenso, fruttato di piccoli frutti rossi e le tipiche spezie del Nebbiolo.

Si abbina bene ad antipasti e piatti estivi.

*"La Nonna, a wine that  
- just like her -  
can tell a story made of passion,  
dedication and infinite love  
for the earth and its fruits"*

Rosé wine made from Nebbiolo grapes vinified in purity, light pink in color with coppery reflections and a very fresh taste.

The aroma is fresh, intense, fruity from small red fruits and the typical Nebbiolo spices. It pairs well with appetizers and summer dishes.





## Rosso D.O.C. "Il Nonno"

*"Dove innovazione e tradizione si incontrano, nasce un vino capace di emozionare, di stupire, al sentore di passione"*

*"Where innovation and tradition meet, a passionate wine born able to excite and amaze"*

Un vino dedicato al "nonno" che come lui, rispetta la tradizione abbracciando il cambiamento e la modernità. Le uve di Nebbiolo si uniscono a quelle della Vespolina per dare vita ad un vino dal colore rosso rubino tendente al granata dal sapore pieno, con leggeri e prolungati sentori tannici.

Al naso risulta delicato, strutturato, con note fruttate. Molto bilanciato e persistente.

A wine dedicated to the "grandfather" which, like him, respects the tradition yet embraces change and modernity. The Nebbiolo grapes combine with those of Vespolina to give life to a wine with a ruby red color tending to garnet with a full flavor, with light and prolonged tannic hints.

The nose is delicate, structured, with fruity notes. Very balanced and persistent.



# Rosato Frizzante "Al Büscia"

Un vino rosato frizzante non filtrato, ottenuto da uve autoctone con il "metodo ancestrale", il procedimento più antico e naturale per ottenere vini frizzanti. Al termine della vendemmia, l'uva viene rapidamente portata in cantina dove viene subito pigiadiraspata e leggermente pressata. Al termine della fermentazione, si ottiene il vino base. In primavera, con l'aggiunta cadenzata di mosto dolce, avviene l'imbottigliamento e al naturale rialzo delle temperature primaverili, torna a rifermentare, avviando così una "prise de mousse" in bottiglia, creando anidride carbonica e le conseguenti fini bollicine.

COLORE - **Rosa tenue scarico e velato**

SAPORE - **Fresco, con giusta acidità**

PROFUMO - **Intenso, leggermente agrumato con sentori di pane in crosta**

VINIFICAZIONE - **mosto ottenuto da pressature leggere a grappolo intero. Fermentazione a bassa temperatura.**

AFFINAMENTO - **Rifermentazione in bottiglia**

VITIGNO - **100% Nebbiolo**

CERTIFICAZIONE - **Vino Vegano**

An unfiltered sparkling rosé wine, obtained from native grapes with the "ancestral method", the oldest and most natural procedure for obtaining sparkling wines. At the end of the harvest, the grapes are immediately crushed, destemmed and lightly pressed. At the end of fermentation, the base wine is obtained. In spring, with the cadenced addition of sweet must, bottling takes place and when the spring temperatures rise naturally, it re-ferments, thus starting a "prise de mousse" in the bottle, creating carbon dioxide and the consequent fine bubbles.

COLOR - **Veiled pale pink**

TASTE - **Fresh, with the right acidity**

SMELL - **Intense, slightly citrusy with hints of crusty bread**

VINIFICATION - **must obtained from light pressing of whole bunches. Low temperature fermentation.**

AGING - **Refermentation in the bottle**

VARIETY - **100% Nebbiolo**

CERTIFICATION - **Vegan Wine**





## Edizione Limitata



## Nonno... raccontaci una storia!

Nasce da qui l'idea di riservare alcune bottiglie delle migliori annate e di realizzare un'edizione limitata con un'etichetta parlante che potesse narrare a tutti le tante storie raccontate dal Nonno.

Se volete sapere chi fosse "il Che" o che cosa sia successo al vitello del Lin, non vi resta che scannerizzare il QR code presente sull'etichetta e scoprirlo! Un buon bicchiere di Nebbiolo, accompagnerà la vostra lettura!



## Tell us a story Grandpa!

Hence the idea to reserve some bottles of the best vintages and to create a limited edition with a talking label so that everyone could listen to many of Grandpa's stories. If you want to know who "Che" was or what happened to Lin's calf, you just need to scan the QR code on the label to find out!

A good glass of Nebbiolo will accompany your reading!





## Premi - Awards

### **Nebbiolo D.O.C. 2011**

- Bronzo - IWSC 2014 - Hong Kong
- Raccomandato - Decanter World Wine Awards 2014 - Londra
- Raccomandato - IWC 2015 - Londra
- Argento - Decanter Asia Wine Awards 2015 - Hong Kong
- Oro - World Value Wine Challenge 2015 - USA

### **Nebbiolo D.O.C. 2012**

- Bronzo - Decanter Asia Wine Awards 2016 - Hong Kong
- Raccomandato - IWC 2017 - Londra
- Bronzo - Decanter World Wine Awards 2017 - Londra

### **Nebbiolo D.O.C. 2013**

- Raccomandato - Decanter Asia Wine Awards 2017 - Hong Kong
- Bronzo - Decanter World Wine Awards 2018 - Londra

### **Nebbiolo D.O.C. 2015**

- Bronzo - Decanter World Wine Awards 2019 - Londra
- 1° Premio Categoria Vini - Piemonte Food Awards 2019 - Italia

### **Nebbiolo D.O.C. 2016**

- Bronzo - Decanter World Wine Awards 2020 - Londra



## Certificazione Vegana

Tutti i nostri vini sono certificati "Vegani" poiché, in tutte le fasi di produzione non vengono utilizzati prodotti di origine animale.

Per la chiarifica, si procede per decantazione, evitando l'uso di chiarificanti come caseina, colla di pesce o gelatina.

Anche per le etichette, si utilizzano colle conformi alla normativa.

## Vegan Certification

All our wines are "Vegan" certified because we do not use any animal derived products in all stages of the production. For the clarification process, we proceed by decantation, thus avoiding the use of clarifying agents such as casein or gelatine. Additionally, the glue we use for affixing labels comply with the regulations for the vegan certification.



## Cosmetici

**con estratti di uve Nebbiolo e  
Vespolina per un naturale benessere  
dal vino.**

Una linea di prodotti cosmetici completamente naturali, ricchi di polifenoli, senza parabeni, petrolati ed allergeni, realizzati con le vinacce delle nostre uve.

Grazie ai polifenoli, presenti in grande quantità nelle bucce delle uve, questi cosmetici svolgono un'importante azione anti-ossidante e di prevenzione nella formazione dei radicali liberi.

Da provare, la crema viso anti-age, crema mani, crema corpo, scrub, doccia schiuma, profumo e balsamo labbra.

## Cosmetics

**with Nebbiolo and Vespolina grape  
extracts for a natural well-being  
from wine.**

A line of completely natural cosmetic products, rich in polyphenols, without parabens, petrolatums and allergens, made with the pomace of our grapes.

Thanks to the polyphenols present in large quantities in the grape skins, these cosmetics play an important anti-oxidant and preventive action in the formation of free radicals.

Try the anti-age face cream, hand cream, body cream, scrub, shower gel, perfume and lip balm.



# Altri prodotti

# Other products

Dalla costante voglia di sperimentare e riutilizzare i preziosi scarti della produzione, come le vinacce, nasce una vasta e ricca gamma di prodotti alimentari e non.

Da assaggiare la pasta, tagliatelle e fusilli, i grissini e le confetture realizzati con il nostro vino Nebbiolo.

Per gli amanti dei dolci, cioccolato bianco con vinacce, praline al cioccolato fondente con morbido cuore di Nebbiolo.

E per rendere il vostro Natale ancora più dolce, non manca mai il Panettone alla Vespolina, una delizia artigianale!

Infine, le candele e le lanterne all'essenza di vino e uva, realizzate da esperti artigiani, perfette per creare un'atmosfera unica a casa vostra.

Si trovano anche altri prodotti artigianali, tipici della zona, come riso e miele di produzione artigianale.

From the constant desire to experiment and reuse the precious waste of wine production, such as grape pomace, we can offer a wide range of food and non-food products.

We offer pasta (tagliatelle and fusilli), breadsticks and jams made with our Nebbiolo wine.

For those with a sweet tooth, we are pleased to introduce our white chocolate with pomace, dark chocolate pralines with a soft heart of Nebbiolo.

And to make your Christmas even sweeter, Panettone alla Vespolina never fails, an artisanal delight!

Last but not least, candles with wine and grape essence, perfect for creating a unique atmosphere in your home.

Also available are other artisanal local products such as rice and honey.



## Visite e Degustazioni

Tutti i giorni, su prenotazione, è possibile visitare la cantina e assaporare la magia e il fascino del processo di trasformazione dell'uva in vino.

Oltre alla storia della nostra azienda, vi illustreremo le tecniche di coltivazione dei vigneti ed i metodi di vinificazione ed affinamento dei vini.

A seguire, potrete degustare i vini D.O.C. di nostra produzione serviti in abbinamento a prodotti tipici locali, freschi, di produzione artigianale a chilometro zero appositamente selezionati per esaltare al meglio aromi, gusti e caratteristiche organolettiche di ogni singolo vino.



## Visits and Wine Tastings

Every day, by appointment, you can visit the winery and enjoy the magic and charm of the process of turning grapes into wine.

In addition to the history of our company, we will illustrate the cultivation techniques of the vineyards and the methods of vinification and aging of the wines.

Afterwards, you can taste the D.O.C. wines we produce served in combination with typical, fresh and local products, especially selected to bring out the best aromas, flavors and taste characteristics of each wine.



## Relais "Profumo di Vino"

Per chi volesse concedersi un week-end di totale relax, vi è la possibilità di soggiornare presso il nostro "Relais Profumo di Vino".

And for a weekend of total relax, there is a possibility to stay at our "Relais Profumo di Vino".



## Eventi - Team Building

Una location semplice ma curata ed un contesto familiare dove poter organizzare team building, meeting ed eventi di ogni genere.



## Let's Make Pizza!

Un'esperienza ideale che coniuga due grandi eccellenze del "made in Italy" come la pizza e il vino!

Accompagnati da un pizzaiolo professionista, gli ospiti potranno scoprire i segreti del mestiere e con tanto di grembiule, cappello e mani in pasta, saranno direttamente coinvolti nelle varie fasi di preparazione della pasta per la pizza e focacce.

Abbinamenti studiati anche per amanti dei cibi vegani.

## Events - Team Building

A genuine yet well suited location and a familiar context where to organize team building activities, meetings and events of any sort.



## Let's Make Pizza!

An experience that combines two great Italian assets such as pizza and wine!

Accompanied by a professional pizza maker, guests can discover the secrets of the trade and, with an apron and a hat, they will experience hands-on the various phases of the pizza making. Vegetarian and vegan options are also available.



## Adotta Fontechiara

Il progetto #adottafontechiara nasce dall'idea di valorizzare il nostro territorio e favorire la conoscenza delle sue tipicità ed eccellenze che ne derivano. Vogliamo condividere con voi la passione e l'amore per la campagna e i suoi frutti. Potrai decidere tu cosa #adottare. Una bottiglia con scritto il tuo nome verrà posizionata accanto al prodotto scelto e riceverai periodici aggiornamenti sullo stato dei lavori in vigna ed in cantina.



## Bottiglie Personalizzate

Realizziamo bottiglie ed etichette personalizzate per ogni occasione. Compleanni, cerimonie, eventi... o semplicemente per dire grazie! Le nostre bottiglie si "vestono" a festa e diventano un regalo davvero speciale...

## Adopt Fontechiara

The #adottafontechiara project was born from the idea of enhancing our territory and promoting knowledge of its typical products and excellences that derive from it. We want to share with you the passion and love for the countryside and its fruits. You can decide what to #adopt. A bottle with your name on it will be placed next to the chosen product and you will receive periodic updates on the status of the work in the vineyard and in the cellar.



## Customized Bottles

We create customized bottles and labels for every occasion. Birthdays, ceremonies, events ... or simply to say "thank you!" Our bottles are "dressed up" for a party and become a very special gift.

## Dove siamo...

Ogni esperto sa che sono molti i fattori a concorrere nella produzione di un buon vino: ottimi vitigni, giuste condizioni climatiche, un buon terreno e la sapiente mano dell'uomo.

Da secoli, queste condizioni trovano un perfetto equilibrio nell'Alto Piemonte, precisamente nella zona delle Colline Novaresi, dove i nostri vigneti godono da una parte di favorevoli condizioni ambientali, con un microclima mitigato dalla presenza del Monte Rosa, dei Monti Valsesiani e dai vicini laghi e dall'altra, delle caratteristiche dei terreni, acidi, ferrosi, di origine morenica. I nostri vigneti sono qui adagiati sulle colline di Bogogno.

La cantina dista circa un'ora di auto da Milano, poco più di un'ora da Torino ed è a pochi minuti di auto dal Lago Maggiore e dal Lago D'Orta.

A pochi chilometri dall'aeroporto di Milano Malpensa e dalle uscite dell'autostrada A26 Milano - Gravellona Toce, Borgomanero e Arona, la cantina è comodamente raggiungibile.



## Where we are...

Every expert knows that many factors contribute to the making of a good wine: excellent vines, the right climate, a good soil and the wise man's hand.

For centuries, these conditions have found a perfect balance in Alto Piedmont, precisely in the Colline Novaresi area, where our vineyards enjoy on the one hand favorable environmental conditions, with a microclimate mitigated by the presence of Monte Rosa, the Monti Valsesiani and the nearby lakes and on the other, the characteristics of the soils, acidic, ferrous, of morainic origin. Our vineyards are located here on the hills of Bogogno.

The winery is about an hour's drive from Milan, just over an hour from Turin and a few minutes drive from Lake Maggiore and from Lake D'Orta.

A few kilometers from Milan Malpensa airport and from the exits of the A26 Milan - Gravellona Toce, Borgomanero and Arona motorway, the winery is easily accessible.

*Credo che avere la terra e non rovinarla  
sia la più bella forma d'arte  
che si possa desiderare"*

*Andy Warhol*

Fontechiara condivide da sempre questa filosofia green ed eco-friendly.

Il rispetto e la salvaguardia dell'ambiente, della natura e della nostra salute ci hanno sin dall'inizio guidato nella produzione artigianale di vini naturali e non modificati, ora anche certificati vegani. Preserviamo la terra e le piante non usando diserbanti né prodotti sistemici. Usiamo fertilizzanti organici, come il letame. Gli stessi tralci della potatura vengono lasciati sul terreno in modo da fare concime, così come le vinacce dopo la torchiatura ritornano a nutrire la vigna. Da qui l'idea di utilizzare per il nostro benessere gli

stessi scarti di lavorazione dell'uva, come appunto le vinacce, ricche di polifenoli e proprietà antiossidanti per dare vita a nuovi prodotti naturali di cosmesi.

Poi l'impiego delle vinacce nella produzione a km. zero di altri prodotti artigianali, come il cioccolato e le candele.

La voglia di ricercare materiali ecosostenibili e utilizzare prodotti naturali ci spinge sempre verso nuovi progetti. Ecco quindi la scelta della carta CRUSH UVA (realizzata con le vinacce di uva al posto della cellulosa) per tutte le etichette dei nostri prodotti a marchio Fontechiara.

*"I think having land and not ruining  
it is the most beautiful art  
that anybody could ever want to own"*

*Andy Warhol*

Fontechiara has always shared this green and eco-friendly philosophy. Respect and protection of the environment, nature and our health have guided us since the beginning in the production of natural and unmodified wines, now also vegan certified. We preserve the earth and plants by not using herbicides or systemic products. We use organic fertilizers such as manure. The branches of the plants are left on the ground after the pruning and the pomace, after the pressing, returns to the vineyard to feed it. Hence the idea of using the pomace also for our well-being, for it being rich in polyphenols and antioxidant

properties, to give life to new natural cosmetic products. We use the pomace in the production of other local products as well, such as chocolate and candles. The desire to search for sustainable materials and to reuse our waste keeps taking us towards new projects, like the choice of the CRASH UVA paper (made with grape pomace instead of cellulose) used for all the labels of the Fontechiara brand products.

# *Cantina Fontechiara*

CASCINA VALLAZZA 10  
28021 - BORGOMANERO (NO) - ITALIA  
Ph. +39 333 9131 432  
info@cantinafontechiara.com  
www.cantinafontechiara.com

## *Social*

@cantina\_fontechiara



Cantina Fontechiara



Azienda Vitivinicola Fontechiara



+39 333 9131 432

