



Villa Walter Fontana

Una storia di passione
per il vino



LUCI NEL BOSCO

SFORZATO DI VALTELLINA DOCG



DENOMINAZIONE

Sforzato di Valtellina DOCG.

VARIETÀ

Nebbiolo (Chiavennasca).

TIPOLOGIA

Rosso fermo.



FORMATI DISPONIBILI

0,75 L



VINIFICAZIONE

Appassimento 2 mesi
in cassette o su graticci
Maturazione 20 mesi in
botti di rovere da 25 e 56
hl Assemblaggio 2 mesi in
vasche in acciaio Affinamento
1 anno in bottiglia.



COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 17°
Bicchiere - Ballon
Abbinamento con cibo
Secondi di terra, selvaggina
nobile e formaggi stagionati.



DESCRIZIONE

*Colore Rosso rubino intenso
Profumo Complesso con
sentori di fiori rossi e
confettura Sapore Pieno,
rotondo ed armonico.*



ZONA DI PRODUZIONE

Valtellina Superiore DOCG
e Rosso di Valtellina DOC
a 400-650 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO

7.500 kilogrammi di uva.



DENOMINAZIONE

Sforzato di Valtellina DOCG

VARIETY

Nebbiolo (Chiavennasca)

TYPE

Still red



BOTTLES

0,75 L



WINEMAKING

Fading 2 months in boxes or
on tellises. Ripening 20 months
in oak casks from 25 to 56 hl.
Assembly 2 months in steel
tanks. Aging 1 year in bottle



HOW TO SERVE IT

Service temperature: 17°
Glass - Ballon
Meat main courses, noble
game and aged cheeses



DESCRIPTION

*Color Intense ruby red
Scent Complex with hints of
red flowers and jam
Flavor Full, round and
harmonious.*



CULTIVATION AREA

Valtellina Superiore DOCG
and Rosso di Valtellina DOC
400-650 meters a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE

7.500 kg of grapes

PIETRA ANTICA

SASSELLA RISERVA
VALTELLINA SUPERIORE DOCG

**DENOMINAZIONE**

Sassella Riserva Valtellina
Superiore DOCG.

VARIETÀ

Nebbiolo (Chiavennasca).

TIPOLOGIA

Rosso fermo.

**FORMATI DISPONIBILI**

0,75 L

**VINIFICAZIONE**

Maturazione 24 mesi in
botti di rovere da 25 e 56
hl. Assemblaggio 2 mesi in
vasche in acciaio. Affinamento
1 anno in bottiglia.

**COME SERVIRLO**

Temperatura di servizio 17°
Bicchiere - Ballon
Secondi di terra, pesce affumicato
e formaggi mediamente stagionati.

**DESCRIZIONE**

*Colore Rosso rubino intenso
Profumo Complesso
con sentori di fiori rossi
e confettura Sapore Pieno,
rotondo ed armonico.*

**ZONA DI PRODUZIONE**

Valtellina Superiore DOCG a
290-630 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO

6.000 kilogrammi di uva.

**DENOMINATION**

Sassella Riserva Valtellina
Superiore DOCG.

VARIETY

Nebbiolo (Chiavennasca).

TYPE

Still red

**BOTTLES**

0,75 L

**WINEMAKING**

Ripening 24 months in oak
casks from 25 to 56 hl
Assembly 2 months in steel
tanks. Aging 1 year in bottle

**HOW TO SERVE IT**

Service temperature: 17°
Glass - Ballon
Second courses with meat, smoked
fish and medium-aged cheeses.

**DESCRIPTION**

*Color Ruby red Scent Refined
with hints of red fruits in
alcohol and nuts Flavor Valvety,
harmonious and persistent*

**CULTIVATION AREA**

Valtellina Superiore DOCG
290-630 meters a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE

6.000 kg of grapes

LEGAME

ROSSO DI VALTELLINA DOC

**DENOMINAZIONE**

Rosso di Valtellina DOC.

VARIETÀ

Nebbiolo (Chiavennasca).

TIPOLOGIA

Rosso fermo.

**FORMATI DISPONIBILI**

0,75 L

**VINIFICAZIONE**

Maturazione 5 mesi in botti di rovere da 25 e 56 hl. Affinamento in bottiglia.

**COME SERVIRLO**

Temperatura di servizio 15°
Bicchieri - Ballon
Antipasti, salumi, primi piatti elaborati e carni magre.

**DESCRIZIONE**

*Colore Rosso rubino
Profumo Fruttato e fresco con sentore di sottobosco e frutta a polpa rossa Sapore Armonico e fragrante.*

**ZONA DI PRODUZIONE**

Rosso di Valtellina DOC
a 400-600 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO

8.500 kilogrammi di uva.

**DENOMINATION**

Rosso di Valtellina DOC.

VARIETY

Nebbiolo (Chiavennasca).

TYPE

Still red

**BOTTLES**

0,75 L

**WINEMAKING**

Ripening 5 months in oak casks fro 25 to 56 hl
Aging 1 year in bottle

**HOW TO SERVE IT**

Service temperature: 15°
Glass - Ballon
Appetizers, cold cuts, elaborated first courses and lean meats

**DESCRIPTION**

*Color Ruby red
Scent Fruity and fresh with hints of berries and red pulp fruit Flavor Harmonious and fragrant*

**CULTIVATION AREA**

Rosso di Valtellina DOC
400-600 m a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE

8.500 kg of grapes

RITUALE

NEBBIOLO

**DENOMINAZIONE**

Nebbiolo Alpi Retiche IGT

VARIETÀ

Nebbiolo (Chiavennasca)

TIPOLOGIA

Rosso fermo

**FORMATI DISPONIBILI**

0,75 L

**VINIFICAZIONE**

Maturazione 8 mesi in vasche in acciaio. Affinamento 2 mesi in bottiglia.

**COME SERVIRLO**

Temperatura di servizio 16°
Bicchieri - Ballon
Salumi, primi piatti di terra, carni bianche e formaggi giovani.

**DESCRIZIONE**

Colore Rosso rubino Profumo Mediamente complesso con note di sottobosco Sapore Fragrante e armonico.

**ZONA DI PRODUZIONE**

Rosso di Valtellina DOC
a 300-650 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO

9.500 kilogrammi di uva.

**DENOMINATION**

Nebbiolo Alpi Retiche IGT

VARIETY

Nebbiolo (Chiavennasca)

TYPE

Still red

**BOTTLES**

0,75 L

**WINEMAKING**

Ripening 8 months in steel tanks
Aging 2 years in bottle

**HOW TO SERVE IT**

Service temperature: 16°
Glass - Ballon
Cold cuts, pasta dishes, white meats and cheeses

**DESCRIPTION**

*Color Ruby red Scent Fairly complex with hints of berries
Flavor Fragrant and harmonious*

**CULTIVATION AREA**

Rosso di Valtellina DOC
a 300-650 meters a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE

9.500 kg of grapes



Villa Walter Fontana

RACCONTO SEGRETO

SAUVIGNON BLANC



DENOMINAZIONE

Alpi Retiche IGT Sauvignon Blanc

VARIETÀ

Sauvignon Blanc.

TIPOLOGIA

Bianco fermo.



FORMATI DISPONIBILI

0,75 L



VINIFICAZIONE

Assemblaggio 5 mesi
in vasche in acciaio.
Affinamento in bottiglia.



COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 13°
Bicchiere - Calici ovoidali
Primi piatti, carni bianche,
mitili, crostacei, pesce e
formaggi poco stagionati.



DESCRIZIONE

Colore Giallo paglierino con
riflessi verdognoli Profumo
Varietale tipico del Sauvignon con
sentori di frutta tropicale, note
agrumate e fiori bianchi Sapore
Complesso, fresco e persistente.



ZONA DI PRODUZIONE

Valtellina a 430-530 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO

9.000 kilogrammi di uva.



DENOMINATION

Alpi Retiche IGT Sauvignon Blanc

VARIETY

Sauvignon Blanc.

TYPE

Still white



VINIFICAZIONE

Assembly 5 months in steel
tanks. Aging In bottle



SERVICE TEMPERATURE

Temperatura di servizio 13°
Glass - Oval goblet
First courses, white meats,
mussels, crustaceans, fish
and slightly aged cheeses.



DESCRIZIONE

Color Straw yellow with greenish
reflections. Scent Varietal typical
of sauvignon with hints of
tropical fruit, citrus notes and
white flowers. Flavor Complex,
fresh and persistent



CULTIVATION AREA

Valtellina 430-530 meters a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE

9.000 kg of grapes.



BOTTLES

0,75 L

MEMORE

CHARDONNAY
& SAUVIGNON BLANC



VARIETÀ

Chardonnay e Sauvignon Blanc

TIPOLOGIA

Bianco fermo.



FORMATI DISPONIBILI

0,75 L



VINIFICAZIONE

Assemblaggio 5 mesi
in vasche in acciaio.
Affinamento in bottiglia.



COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 12°
Bicchieri - Calici ovoidali
antipasti, primi piatti, carni bianche,
pesce e formaggi giovani.



DESCRIZIONE

*Colore Giallo verdolino
Profumo Fine e fruttato
con note agrumate
Sapore Fresco, secco
e mediamente complesso.*



ZONA DI PRODUZIONE

Valtellina a 430-530 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO

9.000 kilogrammi di uva.



VARIETY

Chardonnay and Sauvignon Blanc

TYPE

Still white



WINEMAKING

Assembly 5 months in steel
tanks. Aging in bottle



HOW TO SERVE IT

Service temperature: 12°
Glass - Oval glasses
appetizers, first courses, white
meats, fish and young cheeses



DESCRIPTION

*Color Greenish yellow
Scent Fine and fruity with
citrus notes
Flavor Fresh, dry and
moderately complex.*



BOTTLES

0,75 L



CULTIVATION AREA

Valtellina 430-530 meters a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE

9.000 kg of grapes



Villa Walter Fontana

UNIONE

BRUT ROSÈ



DENOMINAZIONE

Brut Rosè Metodo Classico
Millesimato.

VARIETÀ

Nebbiolo (Chiavennasca)
92%, Pignola 4%, Rossola 4%.

TIPOLOGIA

Spumante rosè.



FORMATI DISPONIBILI

0,75 L



VINIFICAZIONE

Assemblaggio 8 mesi
in vasche in acciaio.
Affinamento almeno 36 mesi
di riposo sui lieviti.



COME SERVIRLO

Temperatura di servizio 10°
Bicchiere - Flute
Antipasti a base di pesce,
crostacei, mitili, primi piatti,
carni bianche e cucine esotiche.



DESCRIZIONE

Colore Rosa intenso
Perlage Fine e persistente
Profumo Intenso con note di
lievito, fiori bianchi e frutta a
polpa bianca Sapore Fragrante,
fresco, secco e strutturato.



ZONA DI PRODUZIONE

Valtellina a 500-730 m s.l.m.

RESA MEDIA PER ETTARO

9.000 kilogrammi di uva.



DENOMINATION

Brut Rosè Metodo Classico
Millesimato.

VARIETY

Nebbiolo
(Chiavennasca)
92%, Pignola 4%, Rossola 4%.

TYPE

Sparkling wine rosè



BOTTLES

0,75 L



WINEMAKING

Assembly 8 months in steel tanks
Aging At least 36 months of rest
on the lees



HOW TO SERVE IT

Service temperature: 10°
Glass - Flute
Appetizer with fish, shellfish,
mussels, first courses, white
meats and exotic cuisines



DESCRIPTION

Color Deep pink Perlage Fine
and persistent Scent Intense
with notes of yeast, white
flowers and white pulp fruit
Flavor Fragrant, fresh,
dry and structured.



CULTIVATION AREA

Valtellina 500-730 meters a.s.l.

AVERAGE YIELD HECTARE

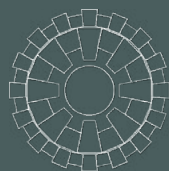
9.000 kg of grapes.



I veri intenditori non bevono vino:
degustano segreti.

True connoisseurs don't drink wine:
they taste secrets

(Salvador Dalí)



Villa Walter Fontana

TELEFONO

+ 39 039 4989120

LOCATION

Via Resegone 2, 20836 Capriano
di Briosco (MB)

MAIL

info@villawalterfontanawines.it

Landmark Capital s.r.l., Via Ramazzotti 22/24 20900 Monza (MB) Italia, indirizzo sede legale, 0394989120, info@villawalterfontanawines.it
Partita IVA 10901280155.