Fratelli®
PONTE

PONTE

PRODUTTORI

VINI D'ECCELLENZA DAL 1968

PRODUCERS OF

EXCELLENT WINES SINCE 1968

Fratelli® PONTE

L'azienda

Fratelli Ponte è esclusivamente a conduzione familiare, da oltre 60 anni è dedita con passione alla coltivazione dei vigneti e alla vinificazione dei vini. La cultura, la passione, e l'arte del Vino è tramandata da generazioni di padre in figlio. Questa passione nasce dopo la 2ª Guerra Mondiale con un piccolo e ripido vigneto di Barbera coltivato dal nonno Carlo. La strada intrapresa dal nonno è stata proseguita da papà Giuseppe che con il duro lavoro e tanti sacrifici ha ampliato i vigneti e la produzione dei vini, sino ad arrivare ai giorni nostri con la terza generazione composta dai fratelli Massimo, Ivan e Renato. L'azienda è sita nel Comune di San Damiano d'Asti in Frazione Gorzano, dista 20 km dalla città di Asti e 18 km dalla città di Alba. Tutti i lavori nei vigneti, la potatura, i diradamenti e le selezioni delle uve e tutte le fasi di lavorazione in cantina dalla vinificazione all'imbottigliamento sono curate scrupolosamente e direttamente dai frattelli Massimo, Ivan e Renato per garantire la massima qualità e cura dei prodotti. È possibile tutti i giorni dal lunedí alla domenica prenotare visite e degustazioni.

L'arte del Vino

È TRAMANDATA DA GENERAZIONI DI PADRE IN FIGLIO

The winery

Fratelli Ponte is exclusively a family business, for more than 60 years they have dedicated themselves with passion to cultivating the vineyards and to the production of wines. The culture, the passion, and the "Art of Wine" has been passed down in generations from father to son. This passion was born after the Second World War with a small and ripid vineyard of Barbera cultivated by grandfather Carlo. The road taken by grandfather has been followed by father Giuseppe who with a lot of hard work and even more sacrifices managed to enlarge the vineyards and the production of the wines, arriving to actual times with the third generation that is brothers Massimo, Ivan and Renato. The winery is situated in the municipality of San Damiano d'Asti, in the village of Gorzano, 20kms from the city of Asti and 18 kms. from the city of Alba. All the works in the vineyards, the pruning , etc and the selecting of the grapes and all the phases of production inside the winery from the fermentation to the bottling are scrupulously cured by the brothers Massimo, Ivan and Renato to guarantee the maximum quality and cure to the products.

It is possible to book a visit and tastings every day from Monday to Saturday.

THE *"Art of wine"*

IT IS HANDED DOWN FROM FATHER TO SON

I vigneti sono 20 ettari situati tra Monferrato, Langhe e Roero. Nel marzo 2008 dopo tanto lavoro e tanti sacrifici è stato realizzato un vastissimo nuovo vigneto sulle collina dietro le cantine. Questo nuovo impianto di oltre 5 ettari è il risultato di un accorpamento di una vastissima area di terra molto fertile e vocata strategicamente esposta al sole dove sono state piantate con successo oltre 20.000 barbatelle.

Massimo, Ivan e Renato gestiscono personalmente i vigneti controllando la qualità dei terreni e prestando particolare attenzione a tutte le fasi della lavorazione della vite, dalla potatura ai diradamenti fino alla selezione delle uve. La Vendemmia è rigorosamente manuale con la cernita delle uve.

COLLOCAZIONE DEI VIGNETI:

Monferrato, Langhe e Roero

Giuseppe Ponte

The vineyards are 20 hectares located in Monferrato, Langhe and Roero. In March 2008 after a lot of work and sacrifices a very new big vineyard has been completed on the hillside directly behind the winery itself. This new vineyard covers more than 5 hectares, and is the result of bringing together a vast area of very fertile land situated stratigically exposed to the sun, where over 20.000 young vines have been planted with success. Massimo, Ivan and Renato direct personally the vineyards controlling the quality of the lands and paying particular attention to all the phases of processing the vines, the pruning , the weeding right up to the selecting of the grapes. The harvesting is strictly done by hand.

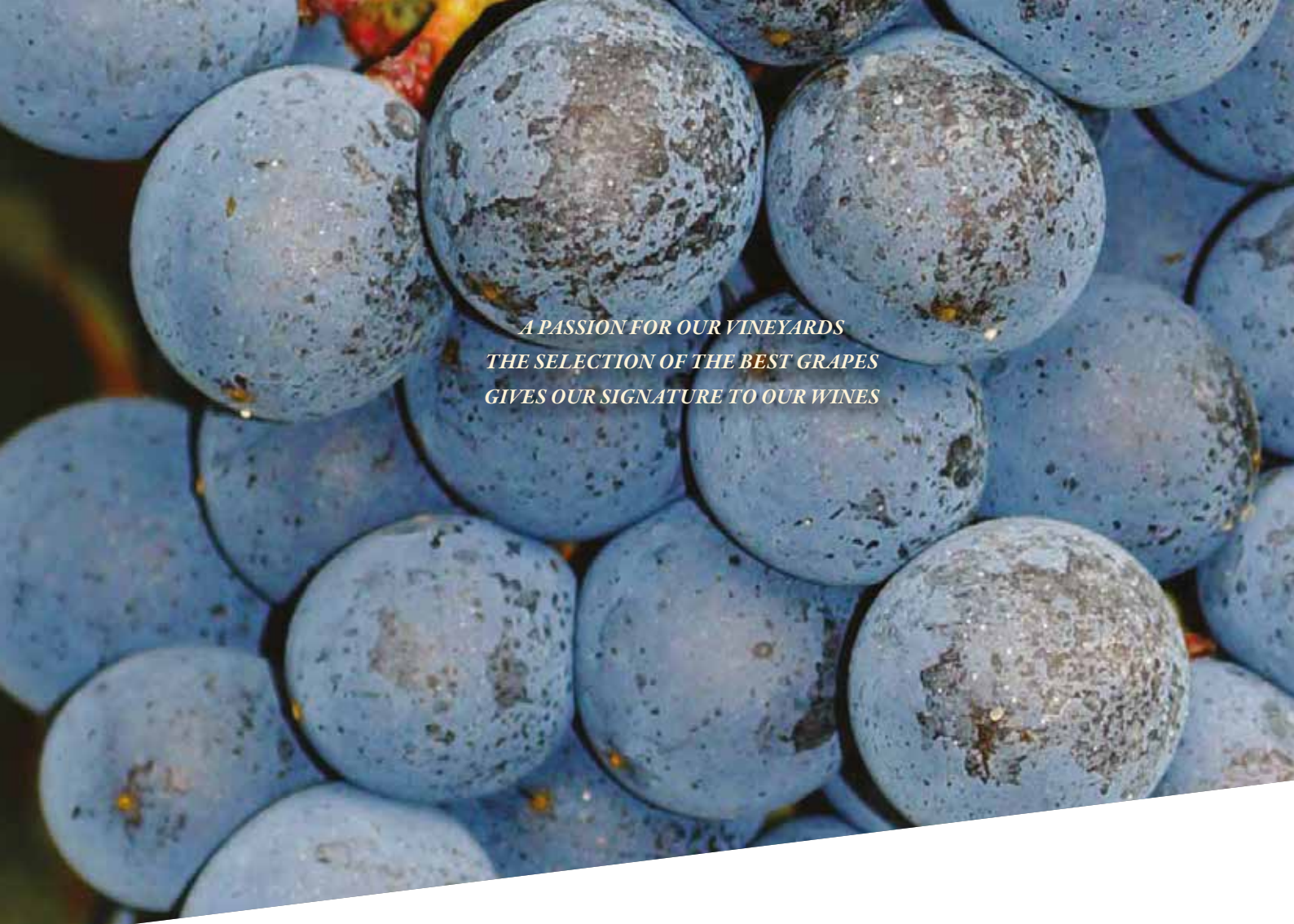
THE AREA OF VINEYARDS:

Monferrato, Langhe and Roero

37

La cantina. La vinificazione delle uve si svolge nella moderna cantina dotata di vasche in acciaio inox a temperatura controllata e computerizzate per i rimontaggi e follature. I vini da invecchiamento vengono affinati in botti di rovere di piccola e media dimensione. Il lavoro di cantina in tutte le sue fasi è curato esclusivamente da Ivan e Renanto entrambi enotecnici. I vini raggiunta la maturità vengono messi in bottiglia utilizzando una modernissima linea di imbottigliamento che ne preserva la qualità garantendo una igiene totale su tutta la produzione.

The cellar. The vinification of the grapes takes place in the modern cellar which has stainless-steel tanks with controlled computerized temperature for the fermentation.
The wines to be aged are put in oak barrels of small and medium dimensions. The work in the cellar in all its phases is controlled exclusively by both the enotecnicians Ivan and Renato. The wines when matured are put in bottles using the most modern bottling machinery which preserves and guarantees the quality and total hygiene throughout the production.

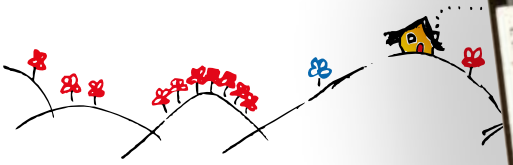

A PASSION FOR OUR VINEYARDS
THE SELECTION OF THE BEST GRAPES
GIVES OUR SIGNATURE TO OUR WINES

LA PASSIONE PER LA VIGNA,
LA SELEZIONE MANUALE DEI MIGLIORI GRAPPOLI,
DANNO VITA AI NOSTRI VINI FIRMATI

Fratelli Ponte

BARBERA d'ASTI
Denominazione di Origine Controllata e Garantita
SUPERIORE

Vigneti: situati nel Comune di San Damiano d' Asti.
Vineyards: located in San Damiano d'Asti area.



100% Barbera, selezione manuale delle uve i primi giorni di ottobre
100% Barbera selected, picking manual in the first days of October

6 mesi in contenitori d'acciaio
6 months in steel tanks

6 mesi in barriques
6 months in barriques

6 mesi in botti grandi di rovere
6 months in oak barrels

Rosso rubino tendente al rosso granato
Ruby red, intense tending towards burgundy

caratteristico, intenso, armonico
Characteristic, intense, harmonious

Elegante delicato, equilibrato di sapore pieno
Dry, well balance, full delicated, warm full-bodied

18-20°C.

Eccellente con carni rosse, tartufo bianco, arrosti e cacciagione.
Excellend with beef, with white truffle, roasts and game.

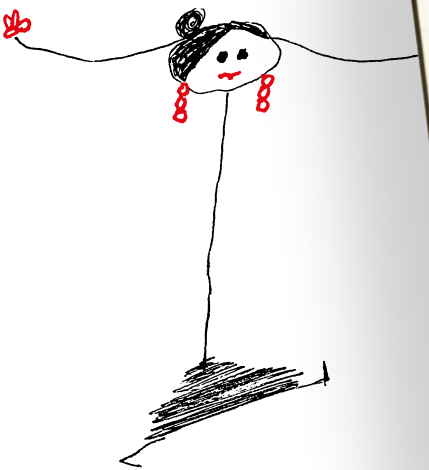
750 ml - 1,5 L - 5L

Etichetta disegnata da Romano Levi
Hand drawn by Romano Levi

ROERO ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vigneti: in Canale d'Alba, Santa Vittoria d'Alba e Castellinaldo.
Vineyards: *locate in Canale d'Alba, Santa Vittoria d'Alba and Castellinaldo.*



Etichetta disegnata da Romano Levi
Hand drawn by Romano Levi

100% Arneis, selezione manuale delle uve i primi giorni di settembre
100% Arneis, picked manual in the first days of September

3 mesi in contenitori d'acciaio
In steel tanks with fine lees for 3 months

Giallo paglierino con riflessi dorati
Straw yellow with golden reflections

Tenue e delicato con sentori di fiori di camomilla e ginestra
Soft and delicate with hints of camomile and broom flowers

Secco di freschezza, di lunga persistenza
Soft and delicate with hints of fruit

6-8°C.

Antipasti a base di salumi, primi piatti a base di pesce.
Hors d'oeuvres, first dishes with fish and seafood.

750 ml

NEBBIOLO D'ALBA

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti: in Canale d'Alba.
Vineyards: *locate in Canale d'Alba*

100% Nebbiolo, selezione manuale delle uve i primi giorni di ottobre
100% Nebbiolo, picking manual the first days of October

6 mesi in contenitori d'acciaio
6 months in steel tanks

6 mesi in botti di rovere
6 months in oak barrels

Rosso intenso caratteristico
Ruby red, intense tending towards burgundy

Caratteristico, intenso, elegante
Characteristic, intense, harmonious

Asciutto, vellutato, armonico, strutturato
Dry, well balance, full delicated, warm full-bodied

19-20°C.

Eccellente con carni rosse, tartufo bianco, arrosti e cacciagione.
Excellend with beef, with white truffle, roasts and game.

750 ml - 1,5 L

BAROLO
Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vigneti: situati nel Comune di La Morra e Barolo.
Vineyards: located in La Morra and Barolo

	100% Nebbiolo, selezione manuale delle uve i primi giorni di ottobre *100% Nebbiolo, picking manual the first days of October*
	12 mesi in barriques *12 months in barriques*
	12 mesi in botti di rovere *12 months in oak barrels*
	Rosso intenso caratteristico *Ruby red, intense tending towards burgundy*
	Caratteristico, intenso, elegnate, fiori secchi e tabacco *Characteristic, intense, harmonious with hints of dry flowers, tobacco*
	Asciutto, armonico di grande struttura e eleganza, pieno e persistente *Dry, well balance, full delicated, warm full-bodied*
	18-20°C.
	Eccellente con carni rosse, tartufo bianco, arrosti e cacciagione. *Excellend with beef, with white truffle, roasts and game.*
	750 ml

LANGHE DOLCETTO

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti: situati a Diano d'Alba e Dogliani.
Vineyards: located in Diano d'Alba and Dogliani

100% Dolcetto, selezione manuale della uve i primi giorni di settembre
100% Dolcetto, picking manual the first days of September

Fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllato 26-28°C
Fermentation in steel tanks for 10-15 days with temperature carefully controlled 26-28°C

Rosso rubino tendente a volte al violaceo
Ruby red sometimes tending towards purple

Vinoso, gradevole, caratteristico
Heady, pleasant, characteristic

Asciutto, di moderata acidità, di buon corpo e armonico
Dry, with moderate acidity, medium-bodied, harmonious

18-20°C.

Risotti e paste, carni bianche, ideale con piatti a base di funghi.
Fist courses, red and white meat, medium-ripe.

750 ml

BARBERA D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vigneti: situati nel Comune di San Damiano d'Asti.
Vineyards: located in San Damiano d'Asti area

100% Barbera, selezione manuale dei grappoli i primi giorni di ottobre
100% Barbera selected, picking manual the first days of October

6 mesi in contenitori d'acciaio
6 months in steel tanks container

6 mesi - 6 months in bottles

Rosso intenso, tendente al rosso granato
Ruby red, intense tending towards burgundy

Caratteristico, intenso, armonioso
Characteristic, intense, harmonious

Delicato, caldo, vellutato di sapore pieno
Dry, well balance, full delicated, warm full-bodied

18-20°C.

Primi piatti, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.
First courses, red and white mat, medium-ripe.

750 ml

PIEMONTE BARBERA

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti: situati nel Comune di San Damiano d'Asti.
Vineyards: located in San Damiano d'Asti area

100% Barbera, selezione manuale dei grappoli i primi giorni di ottobre
100% Barbera, piking manual in the first days of October

Fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllato 26-28°C
Fermentation in steel tanks for 10-15 days with temperature carefully controlled 26-28°C

Rosso intenso, tendente al rosso granato
Ruby red, intense tending towards burgundy

Caratteristico, intenso, armonioso
Characteristic, intense, harmonious

Vinoso, delicato di medio corpo e leggermente frizzante
Intense wine, delicate , medium-bodied, a bit fizzy

18-20°C.

Primi piatti, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.
Fist courses, red and white meat, medium-ripe.

750 ml - 1,5 L

PIEMONTE BONARDA

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti: situati nel Comune di San Damiano d'Asti.
Vineyards: located in San Damiano d'Asti area

100% Bonarda, selezione manuale dei grappoli i primi giorni di ottobre
100% Bonarda, picking manual the first days of October

Fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllato 26-28°C
Fermentation in steel tanks for 10-15 days with temperature carefully controlled 26-28°C

Rosso rubino intenso
Intense ruby red

Intenso e fruttato
Intense and fruity

Vinoso, delicato ed armonico, leggermente vivace
Intense wine, delicate and harmonious a bit fizzy

18-20°C.

Primi piatti, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.
Fist courses, red and white meat, medium-ripe.

750 ml

S-CE'T VINO ROSSO

Vigneti: situati nel comune di San Damiano d'Asti.
Vineyards: located in San Damiano d'Asti area

100% Barbera, selezione manuale dei grappoli i primi giorni di ottobre
100% Barbera, piking manual in the first days of October

Fermentazione in contenitori di acciaio per 10-15 giorni a temperatura controllato 26-28°C
Fermentation in steel tanks for 10-15 days with temperature carefully controlled 26-28°C

Rosso intenso, tendente al rosso granato
Ruby red, intense tending towards burgundy

Caratteristico, intenso, armonioso
Characteristic, intense, harmonious

Asciutto di medio corpo, armonico
Medium-bodied, harmonious

18-20°C.

Primi piatti, carni bianche e rosse e formaggi di media stagionatura.
Fist courses, red and white meat, medium-ripe.

750 ml - 1,5 L

TERRE ALFIERI ARNEIS

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti: situati nel comune di San Damiano d'Asti.
Vineyards: located in San Damiano d'Asti

100% Arneis, selezione manuale delle uve i primi giorni di settembre
100% Arneis, picking manual in the first days of September

Fermentazione in contenitori di acciaio for 10-15 giorni alla temperatura di 18°C
Fermentation in steel tanks for 10-15 days with temperature carefully controlled 18°C

6-8 mesi in barriques
6-8 months is barriques

Giallo paglierino con riflessi dorati
Straw yellow with golden reflections

Tenue e delicato con sentori di fiori di camomilla e ginestra
Soft and delicate with hints of camomile and broom flowers

Secco di freschezza, di lunga persistenza
Soft and delicate with hints of fruit.

6-8°C.

Antipasti a base di salumi, primi piatti a base di pesce.
Hors d'oeuvres, first dishes with fish and seafood.

750 ml

L'AMNÌ

Denominazione di Origine Controllata

Vigneti: in Calosso d'Asti.
Vineyards: located in Calosso d'Asti.

100% Moscato d'Asti, i grappoli sono selezionati a mano alla fine Ottobre o i primi giorni di Novembre dopo una lunga maturazione in vigna
100% Moscato d'Asti. The grapes are picked by hand the end of October or first days of November. The grapes go throung a full maturation and wither in the vineyard

6 mesi in contenitori d'acciaio
6 month in steel tanks

8-10 mesi in barriques
8-10 months in oak barrels

Giallo intenso con riflessi dorati
Deep yellow with golden glints

Aromatico con sentori di frutta secca
Aromatic with hints of flowers and dried fruit

Elegante, equilibrato, concentrato
Elegant, concentrated, full bodied

6-8°C.

Frutta secca, formaggi forti e stagionati, fois gras e con tutti i dessert. *Dried fruits, strong and seasoned cheeses, fois gras and dessert.*

500 ml

FIORE DI LOTO®

MOSCATO D'ASTI

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Moscato 100%, selezione manuale dei grappoli i primi giorni di settembre
100% Moscato, piking manual in the first few days of September

Il mosto viene subito separato dalle bucce per preservare la freschezza e la fragranza e posto in autoclavi a temperatura di -3°C. La fermentazione avviene in autoclave con lieviti selezionati a temperatura controllata per far si che lo zucchero si trasformi in alcool fino a raggiungere 5,5% vol. Successivamente viene stabilizzato alla temperatura di -4°C prima di essere filtrato e imbottigliato.
The must is immediately separed from skins to enhance freshness and fragrance. The wine is placed in tanks at temperature controlled -3°C for 10-15 days. The fermentation with selected yeasts at temperature controlled, it is accomplished by raising the temperature up to which the sugar is transformed into alcohol until reaching 5,5% vol. It is finally cooled at -4°C for 8/10 days to stabilize before filtering and bottling

Giallo paglierino intenso
Straw yellow

Fresco e fragrante con sentori floreali
Fresch and fragrant, withfloral notes

Dolce, delicato, aromatico e caratteristico
Sweet, delicate, aromati and characteristic

6-8°C.

Dolci, fine pasticceria e frutta fresca.
Sweets, pastries and fresch fruit

750 ml

SPUMANTE ROSÈ
ROSÈ SPARKLING WINE EXTRA DRY

Prodotto da un mix di vitigni a bacca bianca e rossa
Produced from a blend of grapes from white and red varieties

"In bianco" il mosto viene subito separato dalle bucce a raggiungimento di una giusta colorazione rosa. La fermentazione è naturale con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C. in autoclave.
"White": the must is separated from the skin when the right shade of pink is acquired. Natural fermentation with selected yeasts at a controlled temperature of 18°C in pressure tanks.

Rosa intenso e vivace
Bright vivacious pink colour

Fruttato elegante e persistente
Fruity, elegant and persistent

Si sente la fragola selvatica, vino fresco, piacevole e con morbidezza equilibrata
Elegant lingering fruity with smell of wild strawberries

6-8°C.

Ottimo come aperitivo, perfetto con il pesce, con i primi piatti e formaggi freschi. *Excellent as aperitif and perfect with fish, main courses and soft cheese*

750 ml

SPUMANTE ROSSO DOLCE
SWEET RED SPARKLING WINE

Selezione di uve aromatiche Italiane freisa e brachetto
Selection of aromatic Italian grape with a percentage of Freisa and brachetto grapes

Il mosto d'uva resta in contatto con le bucce per 10-12 giorni a 28-30°C. Il vino viene messo in pressione in autoclave con lieviti selezionati per 60 giorni alla temperatura di 18°C. Successivamente viene stabilizzato alla temperatura di -4°C per 8-10 giorni prima di essere filtrato e imbottigliato.
The must is in contact with the skins for about 10/12 days at 28/30°C. The wine is then placed into pressure tanks with selected yeasts for 60 days at a 18°C temperature. It is then cooled at -4°C for 8/10 days to stabilize before filtering and bottling

Rosso vivo
Clear red colour

Aromatico con sentori di fragola, lampone miele e frutta matura
Aromatic with sweet flavour of raspberry, strawberry, honey and ripe fruit

Fine perlage
Fine lingering perlage

6-8°C.

Perfetto come vino da dessert, dolci di frutta
Perfect as dessert wine, It matches with fruit cakes. Nice to enjoy between meals

750 ml

SPUMANTE BIANCO DOLCE
SWEET WHITE SPARKLING WINE

100% Moscato
Moscato grape

In "Bianco" il mosto viene immediatamente separato dalle bucce per preservare la freschezza e la fragranza. Il vino viene messo in autoclave con lieviti selezionati per 60/90 giorni alla temperatura di 18°C. Successivamente viene stabilizzato alla temperatura di -4°C per 8/10 giorni prima di essere filtrato e imbottigliato.
"White", the must is immediately separated from the skins to enhance freshness and fragrance. The wine is then placed into pressure tanks in contact with selected yeasts for 60/90 days at 18°C. It is then cooled at -4°C for 8/10 days to stabilize before filtering and bottling

Giallo chiaro
Clear straw yellow colour

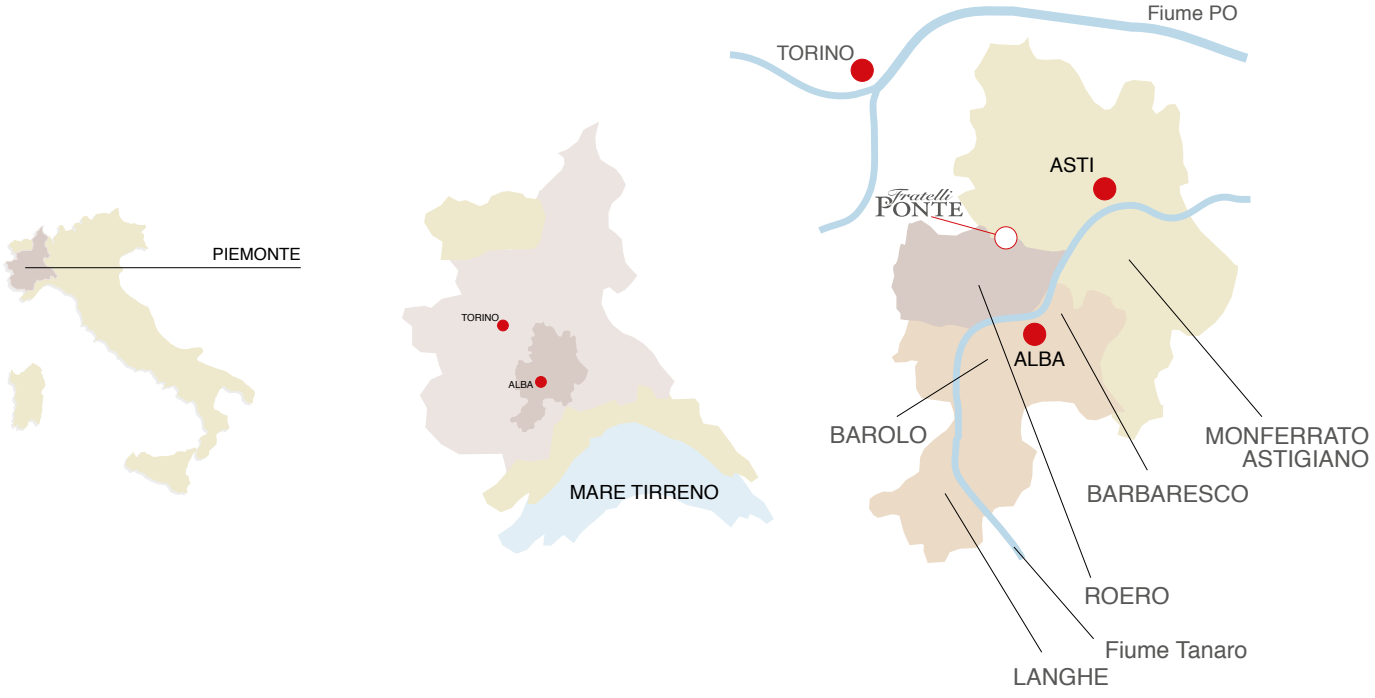
Aromatico elegante con sentore di fiori, miele e frutta matura
Aromatic with Moscato flavour, honey and ripe fruit

fine e leggero perlage
Fine lingering perlage

6-8°C.

Eccellente come vino da dessert, gelato, panettone e soprattuto tra i pasti. *Good as dessert wine excellent with ice cream and panettone, pleasant also between meals*

750 ml



CAMPAGNA FINANZIATA AI SENSI DEL REG. UE N. 1308/2013
CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO EU REGULATION N. 1308/2013

Consorzio di Tutela
Barolo Barbaresco
Alba Langhe e Dogliani

Fratelli PONTE Vini s.a.s.

Frazione Gorzano, 237/A - 14015 San Damiano d'Asti - ASTI - Italia - Tel./Fax +39 0141 975736
info@fratellipontevini.it - www.fratellipontevini.it