

FONTECUORE®



MANIFESTO FONTECUORE®

Natura, Salute e Armonia

Dimora Storica fondata nell'XI secolo e restaurata conservativamente nel rispetto delle linee guida delle Belle Arti e arredi interni d'epoca.

Parco Naturale delle Biodiversità con vigneti, frutteti, alberi secolari rari ed autoctoni e sorgenti pluviali naturali.

Vigne a conduzione Biologica con viti rare e viti autoctone, tra cui Erbaluce e Nebbiolo.

Produzione Vini e Spumanti Puramente Vivo® con Metodo Fontecuore, selezionate uve proprie a conduzione biologica e dal lungo affinamento.

Fattoria Didattica e Agricoltura Biologica, Sostenibile, Solidale e PsicoSociale.

Accademia Salute Sport®, corsi tematici e outdoor, Visite Narrate e Degustazioni Sensoriali.

Natura e Benessere, Nutrizione e Salute, Eventi Interdisciplinari, Arte e Psicologia Psicoterapia.

*A **Fontecuore®** un'energia archetipa ondeggia nell'atmosfera e i profumi di Madre Natura ci danno la matrice biologicamente e psicologicamente vitale.*

***Puramente vivo®** è il nostro modo di concepire la vita, cercando quotidianamente di rispettare la matrice della terra, delle sorgive delle fonti, del cielo che ci ossigena, nella sostenibilità di lavorare biologico senza danneggiare nessun essere vivente, rispettando la biodiversità che vive a Fontecuore. Questo significa senza l'uso di diserbanti e concimazioni chimiche, senza insetticidi di sintesi, senza uso di parti di animali né in vigneto né in cantina mantenendo un'energia vitale minerale e vegetale, senza sofitazioni eccessive per mantenere il nostro vino Vivo in modo puro e naturale, senza microfiltrazioni che inducono la massificazione di un elemento nutrizionale che per millenni è stato, e può ancora essere, ricco di vitamine ed oligoelementi, attenti alla cultura tradizionale e alla salute dell'umanità e del pianeta.*

Sulla terra che coltiviamo biologicamente si sviluppa la vita, la nostra, delle nostre viti, dell'ecosistema in cui ci troviamo. I vini di Fontecuore sono la sintesi di questa vita, prodotti nel rispetto dei caratteri varietali, senza nessuna pratica di forzatura. Il nostro lavoro in cantina è di interpreti e non di creatori: traduciamo con le nostre mani, le nostre menti e i nostri cuori, ciò che la vendemmia dei nostri vigneti ci ha donato, mettendo in bottiglia vini Vivi, con sfumature diverse ogni annata.

Aprire una bottiglia Fontecuore vuol dire capire il nostro lavoro, gioire della bontà, condividere la nostra filosofia e psicologia. È fare un'esperienza unica!

*L'essere **buono®** di Fontecuore è sì una bontà gustativa dei prodotti che nascono qui, in un'oasi verde, un parco di biodiversità, tra fauna selvatica e domestica, un luogo magico e incontaminato di storia e benessere salutistico, l'essere buono è soprattutto una scelta di vita nel rispetto della natura e degli esseri viventi vegetali, animali e umani tutti. Promuoviamo lo sviluppo psicologico dei talenti creativi nell'arte e nella natura.*

*Per questo motivo Fontecuore s'impegna costantemente ad essere **solidale®** e ad aiutare i soggetti diversamente abili e disagiati socialmente, coinvolgendoli in attività ludiche e sportive in Fattoria Didattica e di approccio al fare in Agricoltura Sociale, oltre a offrire del sostegno scientifico psicologico e psicoterapeutico in prima persona con la Dott.ssa Maria Luisa Monticelli, Psicologa e Psicoterapeuta, Specialista in Psicoterapia Cognitiva ed EMDR, fondatrice di Scienze Cognitive Atletiche e d'Interazione® e di Fontecuore®, impegnata costantemente da oltre vent'anni nel settore.*

*In un mondo dove le **relazioni umane** non hanno più valore, Fontecuore fa la differenza! L'interazione accogliente e cortese, emotivamente coinvolgente con i nostri Ospiti, siano essi fornitori, consulenti, clienti o corsisti, è per Noi una scelta consapevole.*

Per Noi di Fontecuore il rapporto diretto con i Clienti è una esperienza reciproca e fondante, espressione gustativa e degustazione sensoriale di alta qualità e salutare prodotto di Madre Natura, come la tradizione di Hildegard Von Bingen ci insegna tutt'oggi, intatta attraverso i secoli.

Bere il territorio è un bere consapevole, un'esperienza agroalimentare e sensoriale di qualità, dall'ascolto del sonoro, della musica della discesa nei calici, ai profumi della Natura che si sprigionano ad ogni ondeggiare, al gusto che espande la nostra percezione del mondo accrescendola, alla relazione del focolare al quale le tracce mnestiche dei ricordi, emotive e cognitive, risuonano dai tempi delle caverne e siamo richiamati dall'archetipo del cibo sano e nutriente per la nostra energia, conversando amabilmente Nella Sala del Camino o nel Giardino Segreto di Fontecuore.

Un'esperienza unica, sorprendente, multisensoriale e coinvolgente, che unifica il bene e la relazione in una consapevolezza espansiva, rara e preziosa!

Fatto a mano®, nell'era moderna del XXI secolo all'insegna del profitto iper-produttivo e mercantile, delle multinazionali colossali e della globalizzazione spersonalizzante, nell'era esasperata dei social via web e del declino delle relazioni interattive dirette, sembra ormai un'utopia che si parli di prodotti manufatti e di etica responsabile-sociale d'impresa.

Noi di Fontecuore perseguiamo il **manufatto "Made in Italy"** come filosofia e stile di vita: fatto a mano è la rinaturalizzazione della nostra vita e della tenuta e dimora storica che viviamo e accudiamo. Fatto a mano è la gestione biologica e sostenibile del parco delle biodiversità e dei vigneti: dalla potatura invernale, al taglio dell'erba interfilare fino alla vendemmia insieme al mio coniuge e socio in Fontecuore® Stefano Desderi e alle persone di famiglia, fatto a mano sono le pratiche di cantina dalla pressatura soffice alla follatura e al remuage che sprigionano le nostre energie sottili, fatto a mano sono le confetture dalle antiche ricette di nonna Agnese come le degustazioni che accompagnano i nostri vini e spumanti durante gli eventi a Fontecuore, fatto a mano sono i restauri conservati della dimora storica e degli antichi arredi di Fontecuore la cui fondazione è risalente al XI secolo.

Ancora una volta come una volta, non solo parole, ma fatti a mano!

Ecco la nostra collezione di Vini e Spumanti Metodo Classico e Passiti col **metodo Fontecuore** dai lunghi affinamenti:

Vini a Bacca Bianca

- Fontecuore Erbaluce di Caluso DOCG (Erbaluce, 15 mesi di affinamento acciaio)
- Fontecuore Erbaluce di Caluso DOCG etichetta Oro (Erbaluce, macerazione sulle bucce e 24 mesi di affinamento in barrique)
- Fontecuore La Misteriosa (bacca bianca, 24 mesi di affinamento in barrique)

Vini a Bacca Rossa

- Fontecuore Canavese DOC Nebbiolo (Nebbiolo, 24 mesi affinamento barrique)
- Fontecuore Canavese DOC Rosso (polivarietale, 18 mesi affinamento barrique)
- Fontecuore Il Principe (bacca rossa, 24 mesi affinamento barrique)

Spumanti Metodo Classico

- *Fontecuore Erbaluce di Caluso DOCG Spumante Millesimato Metodo Classico Pas Dosè VSQPRD (Erbaluce con almeno 5 anni di affinamento tradizionale o classico)*
- *Fontecuore Spumante Metodo Classico Extra Brut VSQ (bacca bianca con almeno 3 anni di affinamento tradizionale o classico)*
- *Fontecuore Canavese DOC Rosato Spumante Millesimato Metodo Classico Extra Brut VSQPRD (Polivarietale, con almeno 4 anni di affinamento tradizionale o classico)*

Vino Passito

- *Fontecuore Erbaluce di Caluso DOC Passito Riserva (Erbaluce uve passite, oltre 5 anni affinamento barrique)*

La salute nel calice è consapevolezza di bere bene, degustando con coscienza un prodotto a regola d'arte, attento alle allergie e fatto a mano nel rispetto delle antiche tradizioni delle badie e del territorio. È un'esperienza possibile per tutti: i nostri vini per loro caratteristica intrinseca, sono rispettosi delle scelte etiche e salutiste di individui o movimenti orientati al vegetale-integrale, e delle possibili intolleranze alimentari, come per la celiachia. Quindi tutti possono assaporare un calice Fontecuore facendo un'esperienza unica, conviviale, attorno a un tavolo socializzante come nelle famiglie di un tempo archetipo.

Chi in questi anni ha scelto di bere o regalare un'esperienza gustativa Fontecuore, ha scelto uno stile di vita naturale, salutare, armonico, etico, solidale e ha condiviso l'esperienza esclusiva: Vi ringraziamo con gratitudine amorevole per la Vostra scelta!

Noi ci mettiamo la faccia, la mente e il cuore, per portare avanti le mete più nobili dell'umanità attraverso la nostra scelta di vita. Se desiderate condividere la Nostra Psicologia di Vita, siete le benvenute e i benvenuti nell'universo altro mondo Fontecuore!

Fontecuore, Anni di Vigneto 2008 - 2018.

FONTECUORE - Direzione Produzioni, Corsi ed Eventi

Dott.ssa Maria Luisa Monticelli

Psicologa e Psicoterapeuta, Imprenditrice e Fondatrice di Fontecuore®