



autocertificazione e prezzo sorgente  
**il vino**

## **IL PRODUTTORE**

Nome produttore/azienda e ragione sociale: **Alla Costiera Di Gamba Filippo**

Indirizzo: **via Nina, nr. 900 35030, Vo' (PD)**

Telefono: 049-9940492

Fax: 049-9940492

E-mail: **Filippo\_gamba@libero.it**

Sito internet:

Proprietario: **Gamba Filippo**

Possibilità di visitare l'azienda (sì o no; se sì indicare in quali giorni): **sì, tutti i giorni**

Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):

Superficie coltivata totale (ettari): **6 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **5 ettari**

Altre colture (quali):

Eventuali prodotti acquistabili in azienda: **vino**

Proprietà dei terreni (se una parte in affitto, specificarne l'estensione) :

Enologo o responsabile di cantina (se consulente, specificarlo): **Gamba Filippo**

Agronomo o responsabile conduzione agricola (se consulente, specificarlo) :

Lavoratori fissi (indicare il numero):

Lavoratori stagionali (indicare il numero):

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:

Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:

Ricorso a lavoro interinale (sì o no, frequenza):

Vini prodotti (Denominazione e cru o nome di fantasia): **Chardonnay-moscato secco-spumante fior d'arancio-passito-Serprino-Rosso colli Euganei-Cabernet**

Numero totale di bottiglie prodotte (mediamente): **dai 15000 ai 20000**

Vendita diretta in azienda (specificare sì o no): **sì**

Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare sì o no e se sì in quali catene): **piccola distribuzione**

Fatturato ultimo anno (*inserire scale numeriche*):

Una breve storia dell'azienda:

L'azienda vitivinicola "Alla Costiera" è nata nel 1998 da una passione per il vino tramandata dal padre Gerardo al figlio Filippo Gamba.

L'azienda sita a Vo', piccolo paese ai piedi dei colli Euganei, si estende su una superficie di 5 ettari, in un piccolo falsopiano che si innalza dalla pianura. La zona dei Colli Euganei è rinomata per i suoi vini in quanto il terreno è fertile, di tipo vulcanico e grazie alle condizioni climatiche viene favorita la coltivazione della vite. Il nome "Alla Costiera" viene ispirato da due fattori: il primo

perché le viti sono esposte al sole e il secondo per il nome della zona che viene comunemente chiamata “la costa”. Nel 2000 si è scelto di produrre il vino con uve coltivate biologicamente secondo il regolamento C.E.E 2092/91. In tutte le fasi del ciclo produttivo è escluso l’utilizzo di prodotti chimici (pesticidi e fertilizzanti) e si cerca di evitare l’utilizzo di sostanze chimiche estranee al vino o nocive alla salute dell’uomo.

Infine i nostri vini sono certificati I.C.E.A (Istituto per la Certificazione Etica e Ambientale) e AIAB.

I miei principi e idealità di produttore: **Lavorare in armonia con l’ambiente e produrre dei grandi vini.**

La mia opinione sull'utilizzo di OGM: **Sono contrario in quanto preferisco la biodiversità.**

## **IL VINO**

Nome del vino (denominazione e cru o nome di fantasia): **Chardonnay-moscato secco-spumante fior d’arancio-passito-Serprino-Rosso colli Euganei-Cabernet**

Annata: **2006**

### *La viticoltura*

Nome vigneto/i: **“costa”**

Suolo: **calcareo**

Esposizione dei filari: **nord-sud**

Altitudine:

Vitigno/i: **fior d’arancio, moscato, serprino, chardonnay, cabernet sauvignon-franc, merlot**

Portainnesto/i: **420 A 1103 pausen, Kober 5BB**

Forma di allevamento: **Guyò, cordone speronato**

Età media delle viti: **20 anni**

Densità d’impianto (ceppi/ha): **dalle 3000 alle 6000**

Produzione per ceppo (kg/pianta): **da 3 kg a 800 gr**

Produzione per ettaro (q/ha): **dai 60 ai 100 q/ha**

Trattamenti (tipologia e frequenza): **rame-zolfo**

Fertilizzanti (tipologia e frequenza): **no**

Data inizio vendemmia: **metà agosto**

Modalità di vendemmia (indicare se manuale o meccanica e se manuale, indicare se in cassetta, in cassone, in rimorchio): **manuale**

Utilizzo di uve acquistate da terzi (se sì, in che percentuale): **no**

Certificazioni (biologica, biodinamica, altro): **biologica**

Eventuali notizie aggiuntive inerenti la viticoltura:

### *l’enologia*

Modalità di diraspatura e pigiatura: **con macchina in acciaio**

Modalità di pressatura: **con pressa pneumatica**

Vinificatori in (materiale): acciaio

Macerazione (durata e temperatura, specificare se controllata): bianchi 20 gradi 10 gg, rossi 15 gg  
macerazione

Anidride solforosa e/o acido ascorbico (quantità e momento di aggiunta) : **solo anidride solforosa durante i travasi fino all'imbottigliamento per un totale 60 ml per i rossi 80 per i bianchi**

Utilizzo di lieviti selezionati (se sì, tipologia e provenienza; indicare se i lieviti hanno una certificazione No Ogm): **no**

Metodologia di stabilizzazione: **naturale**

Filtraggi (se sì, tipologia) : **prima dell'imbottigliamento – cartucce sterili**

Chiarifiche (se sì, tipologia) : **no**

Eventuale affinamento in acciaio (durata) : **8 mesi**

Eventuale affinamento in botte (tipologia, capacità e n° passaggi) : **legno, 1 anno**

Eventuale affinamento in bottiglia (durata) : **4 mesi**

Eventuali correzioni: **no**

Uso di mosto concentrato/mosto concentrato rettificato: **no**

Utilizzo di concentratore: **no**

Pratiche di "salasso" : **no**

Resa uva/vino (%): **65%**

Numero di bottiglie prodotte: **dai 15000 alle 20000**

Tipologia bottiglia (borgognona, bordolese, alsaziana, albeisa etc) : **bordolese**

Tappo in (materiale) : **in sughero naturale**

Altre informazioni:

### *le caratteristiche chimiche*

Titolo alcolometrico:

Acidità (g/l) :

Ph:

Estratto secco (g/l) :

Anidride solforosa libera:

Anidride solforosa totale:

### *descrizione organolettica*

Il mio vino è:

### **PREZZO SORGENTE**

*(relativo alla bottiglia, indicare il prezzo sorgente+iva e il totale)*

**€ 6,00 Rosso Colli Euganei**

**€ 5,00 Chardonnay**

**€ 5,00 Moscato Secco**

**€ 5,00 Spumante Fior D'Arancio**

**€ 18,00 Passito di Fior D'Arancio**

**€ 4,00 Serprino**

Eventuali altre considerazioni: