



autocertificazione e prezzo sorgente
il vino

IL PRODUTTORE

Azienda e ragione sociale: **Az. Vitivinicola Alla Costiera**

Nome produttore/proprietario: **Gamba Filippo**

Indirizzo postale: **via Nina, 900 35030 Vo' Euganeo, Padova**

Telefono/ Fax: **049-9940492 Cell. 349-4331718**

E-mail: **filippo_gamba@libero.it**

Possibilità di visitare l'azienda e vendita diretta : **si, tutti i giorni previo telefonata**

Disponibilità sul mercato: **enoteche e ristoranti della zona**

Enologo o responsabile di cantina: **Gamba Filippo**

Superficie coltivata totale: **6 ettari**

Superficie coltivata a vigneto: **5 ettari**

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

Densità di impianto: **dai 3000 ai 6000**

Produzione per pianta: **da 3 kg a 800 gr**

Trattamenti: **rame/zolfo**

Modalità di vendemmia: **manuale**

Certificazione: **biologica**

VINI PRODOTTI:

SPUMANTE FIOR D'ARANCIO

ZONA DI PRODUZIONE: versante ovest dei Colli Euganei

TERRENI: Di natura calcarea dotati di un buon scheletro

UVAGGIO: 100 % uve Fior d'Arancio

VENDEMMIA: 2007

VINIFICAZIONE: in bianco

DURATA FERMENTAZIONE: 3 mesi in autoclave

AFFINAMENTO: in bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO: analisi alcool 7% - acidità totale 5,50 gr/lt

PRODUZIONE: 2500 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore giallo paglierino, bouquet fruttato, di buona persistenza olfattiva. Al gusto equilibrato, pieno e fresco da bere con dolci secchi e alla crema



PASSITO DI FIOR D'ARANCIO

ZONA DI PRODUZIONE: versante ovest dei Colli Euganei

TERRENI: Di natura calcarea dotati di un buon scheletro

UVAGGIO: 100 % uve Fior d'Arancio

VENDEMMIA: 2004

VINIFICAZIONE: 24 ore di macerazione con bucce successivamente torchiato per poi fermentare in bianco.

DURATA FERMENTAZIONE: 5 settimane

AFFINAMENTO: 12 mesi in barique

IMBOTTIGLIAMENTO: analisi alcool 11,95% - acidità totale 8,05 gr/lt – 20.60 gr/lt
Zuccheri residui, estratto secco 260.00 gr/lt

PRODUZIONE: 680 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore arancio carico, bouquet molto aromatico e speziato. Dotato di una grande struttura e di una lunga persistenza. E' un vino da meditazione o di fine pasto.

MOSCATO SECCO I.G.T

ZONA DI PRODUZIONE: versante ovest dei Colli Euganei

TERRENI: Di natura calcarea dotati di un buon scheletro

UVAGGIO: 70% Moscato e 30% Moscato Giallo (fior d'arancio)

VENDEMMIA: 2006

VINIFICAZIONE: in bianco senza nessun utilizzo di lieviti aggiunti di fermentazione

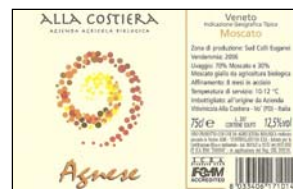
DURATA FERMENTAZIONE: 7 giorni

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: analisi alcool 12,5% - acidità totale 6 gr/lt

PRODUZIONE: 2200 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini con bouquet molto fruttato. Dotato di una elevata acidità e di una grande aromaticità. Consumato a una temperatura di 6/10 gradi si abbina a piatti di pesce o stuzzichini fuori pasto anche grassi.



SERPRINO D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: versante ovest dei Colli Euganei

TERRENI: Di natura calcarea dotati di un buon scheletro

UVAGGIO: 100 % uve Serprino

VENDEMMIA: 2007

VINIFICAZIONE: in bianco rispettando al massimo il prodotto e non impiegando volutamente nessun tipo di condizionamento esterno. Lieviti selezionati.

DURATA FERMENTAZIONE: 7 giorni

AFFINAMENTO: 3 mesi in autoclave

IMBOTTIGLIAMENTO: analisi alcool 11% - acidità totale 5,50 gr/lt – 9 gr/lt zuccheri residui

PRODUZIONE: 3000 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini, bouquet fruttato "mela" di buona persistenza olfattiva. Al gusto equilibrato, pieno e fresco da bere come aperitivo o come compagno di stuzzichini. Non disdegna primi piatti e piatti di pesce.



CHARDONNAY D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: versante ovest dei Colli Euganei

TERRENI: Di natura calcarea dotati di un buon scheletro

UVAGGIO: 100% Chardonnay

VENDEMMIA: 2007

VINIFICAZIONE: in bianco senza nessun utilizzo di lieviti aggiunti di fermentazione

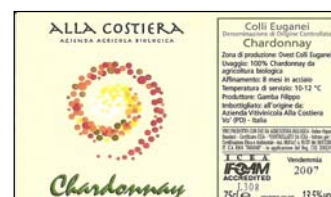
DURATA FERMENTAZIONE: 7 giorni

AFFINAMENTO: 8 mesi in acciaio

IMBOTTIGLIAMENTO: analisi alcool 13,5% - acidità totale 4,5 gr/lt

PRODUZIONE: 2200 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore giallo paglierino con riflessi verdolini con bouquet molto fruttato. Dotato di una elevato corpo e di una grande struttura. Si abbina a minestre di verdure, piatti di pesce o semplicemente fuori orario. Va servito a 10-12 C.





GERARDO I.G.T.

ZONA DI PRODUZIONE: versante ovest dei Colli Euganei

TERRENI: Di natura calcarea dotati di un buon scheletro

UVAGGIO: 50% uve Cabernet Sauvignon, 30% uve Merlot, 20% uve Cabernet Franc

VENDEMMIA: 2006

VINIFICAZIONE: in rosso senza nessuna aggiunta di lieviti di fermentazione

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 giorni

AFFINAMENTO: 12 mesi in cemento

IMBOTTIGLIAMENTO: analisi alcool 13% - acidità totale 5 gr/lit

PRODUZIONE: 5000 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore rosso rubino carico con riflessi violacei bouquet di frutta rossa di sottobosco e marasca. In bocca di buon corpo, elegante, equilibrato dotato di una buona persistenza da abbinare con piatti di carne.



VO' VECCHIO D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE: versante ovest dei Colli Euganei

TERRENI: Di natura calcarea dotati di un buon scheletro

UVAGGIO: 60% uve Merlot, 25% uve Cabernet Sauvignon, 15% uve Raboso

VENDEMMIA: 2006

VINIFICAZIONE: in rosso senza nessuna aggiunta di lieviti di fermentazione

DURATA FERMENTAZIONE: 15-20 giorni

AFFINAMENTO: 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia

IMBOTTIGLIAMENTO: analisi alcool 14,00% - acidità totale 5 gr/lit

PRODUZIONE: 2200 bottiglie

DEGUSTAZIONE: Di colore rosso carico con riflessi violacei bouquet di frutta rossa di sottobosco e marasca. In bocca di buon corpo elegante ed equilibrato dotato di una buona persistenza da abbinare con piatti di carne.

STORIA DELL' AZIENDA

L'azienda vitivinicola "Alla Costiera" nasce dalla passione per la produzione di 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 vitati, in un piccolo falsopiano che si innalza dalla pianura circostante. La zona dei Colli Euganei è coltivata per la maggior parte a Vigneto; la vite ha trovato un ambiente particolarmente idoneo al suo sviluppo grazie al terreno d'origine vulcanica ed il microclima favorevole.

Il nome "Alla Costiera" trova ispirazione dal fatto che le viti sono esposte al sole e dal gergo locale che con la parola "costa" identifica il luogo dove è situata l'azienda.

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).

Dal 2005 si sceglie di sviluppare il biodinamismo come metodo agricolo e di coltivare la vite prendendo spunto dal filosofo austriaco Rudolf Steiner. Il principale obiettivo della biodinamica è quello di attivare la vita nella terra, arricchendola di nutrimento. Una volta assorbito il necessario, la terra potrà cedere il surplus di nutrimento alle piante, favorendone la crescita. L'agricoltura

biodinamica considera la terra e l'uomo come parti integranti del cosmo, sensibile alle sue regole e alle sue influenze.

Uno dei punti più rappresentativi del sistema biodinamico è rappresentato dal calendario che ci indica gli spostamenti dei pianeti, del sole, della luna e delle costellazioni. Un altro aspetto, però molto discusso, è invece rappresentato dall'utilizzo dei preparati biodinamici i quali servono per curare le piante e nutrire il terreno.

In vigna tutte le lavorazioni vengono eseguite manualmente: spollonatura, scarchiatura, diradamento e defogliamento.

Nei filari e interfilari vengono eseguite delle stirpature e fresature per togliere gli infestanti.

I trattamenti sulle vigne si eseguono solo in emergenza con del rame, calce e zolfo (in quantità limitata come da disciplinare).

Nella nostra cantina, per la trasformazione dell'uva in vino, non vengono usati lieviti o attivanti per la fermentazione, ma si preferisce fermentazioni spontanee cioè con lieviti già presenti nell'uva per esaltare più tipicità e territorialità del prodotto finale. La quantità di solforosa presente nel vino è limitata come da disciplinare di trasformazione (garanzia AIAB) – (ICEA IFOAM ACCREDITED).

L'utilizzo di metodi naturali rende possibile la presenza di piccoli difetti o particolarità, ma si ottengono dei vini caratterizzati, di anno in anno, da nuovi profumi e gusti tipici.

Le tecniche affinate, la passione per il proprio lavoro, il desiderio di migliorarsi fanno sì che Filippo Gamba riesca a realizzare dei vini unici.

I miei principi e idealità di produttore: **lavorare in armonia con l'ambiente e produrre dei vini buoni e sani.**

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

PREZZO SORGENTE

€ 6,00 Rosso "Gerardo"

€ 9,00 Rosso "Vo' Vecchio"

€ 4,00 Cabernet Franc

€ 4,00 Cabernet Sauvignon

€ 5,00 Chardonnay

€ 5,00 Moscato secco "Agnese"

€ 5,00 Spumante Fior d'Arancio

€ 20,00 Passito di Fior d'Arancio

€ 4,00 Serprino

