



## LA MIA FILOSOFIA

un'agricoltura etica con il biologico

Mi chiamo Emanuele Gambino e nel 2016 ho fondato la mia azienda agricola a Costigliole D'Asti, dove coltivo e vinifico personalmente le mie uve. La cantina si distingue per l'uso esclusivo di uve di produzione propria, garantendo un controllo rigoroso su ogni fase del processo, in conformità ai principi dell'agricoltura biologica. Produciamo circa 25.000 bottiglie all'anno, privilegiando la qualità sulla quantità. Le attrezzature moderne, inclusi i fermentatori in acciaio inox termocondizionati, permettono chiarifiche e stabilizzazioni naturali senza additivi, minimizzando l'ossidazione e l'uso di solfiti. Combiniamo metodi tradizionali e innovativi nell'affinamento, utilizzando botti, barriques e anfore per il nostro moscato secco, creando vini unici che rispecchiano il forte legame con il territorio e la sua tradizione vitivinicola.

*My name is Emanuele Gambino, and in 2016, I established my farm in Costigliole D'Asti, where I personally cultivate and vinify my own grapes. Our winery stands out for exclusively using our own grapes, ensuring strict control over every phase of the process, in line with the principles of organic agriculture. We produce around 25,000 bottles a year, prioritizing quality over quantity. Our modern equipment, including temperature-controlled stainless steel fermenters, allows for natural clarifications and stabilizations without additives, minimizing oxidation and the use of sulfites. We combine traditional and innovative methods in aging, using barrels, barriques, and amphorae for our dry Moscato, creating unique wines that reflect our strong connection to the land and its winemaking heritage.*

## I VINI

La mia cantina

Realizzo la mia Barbera D'Asti DOCG, espressione pura del nostro Monferrato, usando solo uve della nostra vigna di Costigliole D'Asti. Vinificata in acciaio, vanta un delizioso bouquet di frutti rossi (ciliegia, prugna, lampone e frutti di bosco), intenso ma al tempo stesso morbido e con un'acidità bilanciata. La nostra Barbera D'Asti superiore DOCG, proveniente da un vecchio vitigno a Nizza Monferrato, matura in grandi botti di rovere francese, diventando un vino complesso, ideale per la alta cucina. Innovativo è anche il mio "MO' FREM" Piemonte DOC Moscato Secco, affinato in anfora di terracotta.

Completano l'offerta il nostro Piemonte DOC Sauvignon, fresco, fruttato ma strutturato ed elegante, adatto a ogni occasione, e il mio Piemonte DOC Merlot, prodotto in quantità limitate e affinato in tonneau di rovere per circa un anno e mezzo, elegante e complesso. Nuovi vini sono in arrivo, rimanete sintonizzati.

*I craft my Barbera D'Asti DOCG, a pure expression of our Monferrato, using grapes solely from our Costigliole D'Asti vineyard. Vinified in steel, it boasts a delightful red fruit bouquet (cherry, plum, raspberry, and berries), intense yet smooth with balanced acidity. Our superior Barbera D'Asti DOCG from an old vine in Nizza Monferrato undergoes aging in French oak barrels, creating a complex wine ideal for fine dining. I also innovate with my dry "MO' FREM" Piemonte DOC Moscato, aged in terracotta amphorae.*

*Our range includes a fresh, fruity, yet structured Piemonte DOC Sauvignon, perfect for any occasion, and a limited-production Piemonte DOC Merlot, aged in oak tonneau for eighteen months, elegant and complex. Stay tuned for new wines.*