



AZIENDA AGRICOLA
**EMANUELE
GAMBINO**

LISTA VINI

Wine ~ Family ~ Monferrato



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.

AZIENDA **EMANUELE GAMBINO** AGRICOLA



MO' FREM
PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO



Annate
2020 - 2021



Annata 2023



PIEMONTE DOC
SAUVIGNON



Annata 2022



BARBERA D'ASTI
DOCG



Annata 2022



Annate
2020 - 2022



BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG



Annata 2020



Annata 2020



PIEMONTE DOC MERLOT



Annata 2021



Annata 2021





MO' FREM
PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO



Annate
2020 -2021



Annata 2023

Vitigno: 100% Moscato biologico
Comune di provenienza: Santo Stefano Belbo (Langhe)
Esposizione: est
Natura del terreno: marno - sabbioso
Epoca vendemmia: prima decade di settembre
Vinificazione : Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Selezione dei grappoli migliori, pigiatura soffice delle uve, illimpidimento del mosto tramite decantazione a freddo. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 16 C . Fermentazione malolattica non svolta.
Invecchiamento: 3 mesi in anfora di terracotta
Temperatura di servizio: 10-12°C

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: cristallino, giallo paglierino carico con riflessi dorati.
Esame olfattivo: intenso, complesso, fine. Sentori di frutta esotica, ananas, papaja, iris, gelsomino. Note speziate dolci: leggera vaniglia, burro fresco. Leggermente minerale
Esame gusto olfattivo: secco, caldo, morbido, abbastanza fresco, poco tannico, abbastanza sapido.
Note al palato di gelatine alla frutta. Equilibrato, persistente.

Grape Variety: 100% Organic Moscato
Region of Origin: Santo Stefano Belbo (Langhe)
Exposure: East
Soil Composition: Marl-sandy
Harvest Period: Early September
Vinification: Hand-picked grapes are collected in perforated 20 kg crates. Only the best bunches are selected, followed by gentle pressing. The must is clarified through cold settling. Fermentation takes place in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16°C. Malolactic fermentation is not carried out.
Aging: 3 months in terracotta amphora
Serving Temperature: 10-12°C

TASTING NOTES

Visual: Crystal-clear, deep straw yellow with golden highlights.
Nose: Intense, complex, refined. Aromas of exotic fruits, pineapple, papaya, iris, and jasmine. Sweet spicy hints of light vanilla and fresh butter. Slightly mineral.
Taste: Dry, warm, smooth, moderately fresh, low tannins, and moderately savory. Palate notes of fruit jellies. Balanced and persistent.



PIEMONTE DOC
SAUVIGNON



Annata 2022

Vitigno: 100% Sauvignon (uve in conversione al biologico)

Comune di provenienza: Costigliole D'Asti (Basso Monferrato)

Esposizione: Sud

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Epoca vendemmia: seconda decade di settembre

Vinificazione: Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Selezione dei grappoli migliori, pigiatura soffice delle uve e illimpidimento del mosto tramite decantazione a freddo. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 16°C. Fermentazione malolattica non svolta.

Temperatura di servizio: 10-12°C

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: cristallino, giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli.

Esame olfattivo: intenso, fine, armonico. Lievi sentori erbacei spiccatamente tipici del vitigno, accenni agrumati e ricordi di frutta esotica. Esame gusto olfattivo sapido, buon equilibrio fra acidità e frutto, finale persistente.

Grape Variety: 100% Sauvignon (grapes undergoing organic conversion)

Region of Origin: Costigliole D'Asti (Lower Monferrato)

Exposure: South

Soil Composition: Clay-limestone

Harvest Period: Mid-September

Vinification: Hand-picked grapes are collected in perforated 20 kg crates. Selection of the best bunches, gentle pressing, and must clarification through cold settling. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 16°C. Malolactic fermentation is not carried out.

Serving Temperature: 10-12°C

TASTING NOTES

Visual: Crystal-clear, straw yellow with slight greenish reflections.

Nose: Intense, refined, harmonious. Subtle herbaceous notes characteristic of the variety, with hints of citrus and exotic fruits.

Palate: Savory, well-balanced between acidity and fruit, with a persistent finish.



BARBERA D'ASTI
DOCG



Annata 2022



Annate
2020 - 2022

Vitigno: 100% barbera
(uve in conversione al biologico)
Comune di provenienza: Costigliole D'Asti
(Basso Monferrato)
Esposizione: Sud
Natura del terreno: argilloso-calcareo
Epoca vendemmia: terza decade di settembre
Vinificazione: raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Diraspapigiatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e follature quotidiane.
Fermentazione malolattica: svolta
Invecchiamento: 4 mesi in botte grande di rovere francese
Affinamento in bottiglia: 1 anno minimo
Temperatura di servizio: 18°C

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: limpido, rosso rubino carico, consistente
Esame olfattivo: intenso, complesso, etereo. Nota affumicata e balsamica, sentori di ciliegia sotto spirito e viola.
Esame gusto olfattivo: secco, caldo, morbido, fresco, poco tannico. In bocca ritorna la nota balsamica del naso e sensazioni di erbe officinali. Finale lungo e persistente.

Grape Variety: 100% Barbera (grapes undergoing organic conversion)
Region of Origin: Costigliole D'Asti (Lower Monferrato)
Exposure: South
Soil Composition: Clay-limestone
Harvest Period: Late September
Vinification: Hand-picked grapes are collected in perforated 20 kg crates. De-stemming and gentle crushing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 26°C. Maceration for about 15 days with daily pump-overs and punch-downs.
Malolactic Fermentation: Completed
Aging: 4 months in large French oak casks
Bottle Aging: Minimum 1 year
Serving Temperature: 18°C

TASTING NOTES

Visual: Clear, deep ruby red, with good consistency.
Nose: Intense, complex, ethereal. Smoky and balsamic notes, with aromas of cherry liqueur and violet.
Palate: Dry, warm, smooth, fresh, low tannins. The balsamic note from the nose returns on the palate, with hints of medicinal herbs. Long, persistent finish.



BARBERA D'ASTI
SUPERIORE DOCG



Annata 2020



Annata 2020

Vitigno: 100% barbera
Comune di provenienza: Nizza Monferrato (Monferrato)
Esposizione: est
Natura del terreno: argilloso-calcareo
Epoca vendemmia: terza decade di settembre
Vinificazione: raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Diraspapigiatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Macerazione di circa 15 giorni con rimontaggi e follature quotidiane.
Fermentazione malolattica: svolta
Invecchiamento: 12 mesi in botte grande di rovere francese
Affinamento in bottiglia: 8 mesi
Temperatura di servizio: 18°C

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: limpido, rosso rubino, consistente, Esame olfattivo: intenso, complesso, fine. Sentori di prugna matura, fragolina di bosco, rosa, rododentro, rosmarino, pepe verde. Lieve nota affumicata e balsamica
Esame gusto olfattivo: secco, caldo, morbido, fresco, mediamente tannico. I sentori di prugna si ritrovano anche in bocca. Finale lungo e persistente.

Grape Variety: 100% Barbera
Region of Origin: Nizza Monferrato (Monferrato)
Exposure: East
Soil Composition: Clay-limestone
Harvest Period: Late September
Vinification: Hand-picked grapes collected in perforated 20 kg crates. De-stemming and gentle crushing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 26°C. Maceration for approximately 15 days with daily pump-overs and punch-downs.
Malolactic Fermentation: Completed
Aging: 12 months in large French oak casks
Bottle Aging: 8 months
Serving Temperature: 18°C

TASTING NOTES

Visual: Clear, ruby red, with good consistency.
Nose: Intense, complex, refined. Aromas of ripe plum, wild strawberry, rose, rhododendron, and rosemary, with hints of green pepper. Slight smoky and balsamic notes.
Palate: Dry, warm, smooth, fresh, moderately tannic. The plum notes are also present on the palate. Long, persistent finish.



PIEMONTE DOC MERLOT



Annata 2021



Annata 2021

Vitigno: 100% merlot (uve in conversione al biologico)

Comune di provenienza: Costigliole D'Asti (Basso Monferrato)

Esposizione: sud

Natura del terreno: argilloso-calcareo

Epoca vendemmia: terza decade di settembre

Vinificazione Raccolta manuale delle uve in cassette forate da 20 kg. Diraspapigiatura dei grappoli. Fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata di 26°C. Macerazione di circa 15 giorni con delestage e rimontaggi quotidiani.

Fermentazione malolattica: svolta

Invecchiamento: 18 mesi in tonneaux di rovere austriaco

Affinamento in bottiglia: minimo 1 anno

Temperatura di servizio: 18°C

NOTE DEGUSTATIVE

Esame visivo: limpido, rosso rubino con riflessi porpora, consistente.

Esame olfattivo: intenso, complesso, fine. Sentori di mirtillo, ribes, uva spina, pout pourri di fiori, rosa canina, verbena, note speziate di foglie di tabacco, pepe rosa, bacca di vaniglia. Note erbacee di peperone.

Esame gusto olfattivo: secco, caldo, morbido, fresco, abbastanza tannico, abbastanza sapido. Persistente sul finale.

Grape Variety: 100% Merlot (grapes undergoing organic conversion)

Region of Origin: Costigliole D'Asti (Lower Monferrato)

Exposure: South

Soil Composition: Clay-limestone

Harvest Period: Late September

Vinification: Hand-picked grapes collected in perforated 20 kg crates. De-stemming and gentle crushing of the bunches. Fermentation in stainless steel tanks at a controlled temperature of 26°C. Maceration for approximately 15 days with daily délestage and pump-overs.

Malolactic Fermentation: Completed

Aging: 18 months in Austrian oak tonneaux

Bottle Aging: Minimum 1 year

Serving Temperature: 18°C

TASTING NOTES

Visual: Clear, ruby red with purple reflections, with good consistency.

Nose: Intense, complex, refined. Aromas of blueberry, currant, gooseberry, potpourri, wild rose, verbena, with spicy notes of tobacco leaf, pink pepper, and vanilla bean. Herbaceous hints of bell pepper.

Palate: Dry, warm, smooth, fresh, moderately tannic, moderately savory. Persistent finish.

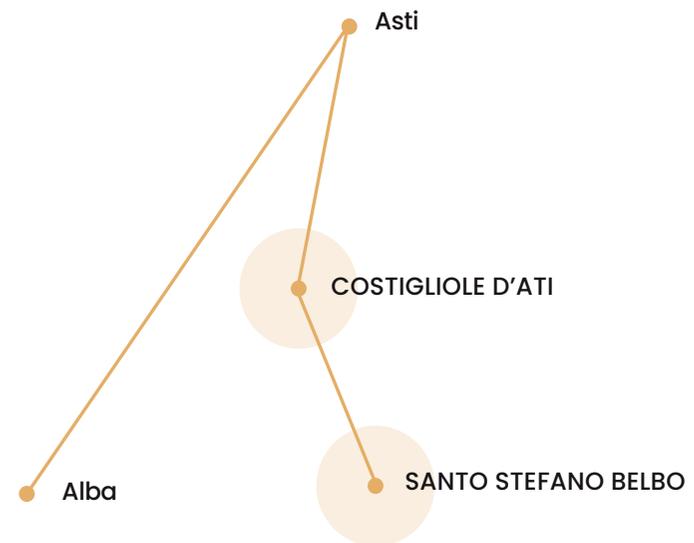


IL TERRITORIO

tra le Langhe e il Monferrato

La nostra azienda agricola è situata nel cuore del basso Monferrato astigiano, a Costigliole d'Asti, una delle zone più rinomate per la produzione della Barbera d'Asti. Disponiamo inoltre di terreni a Santo Stefano Belbo, noto come la "porta delle Langhe", famoso per essere la patria del Moscato d'Asti, nonché a Nizza Monferrato, patria del NIZZA DOCG. Insieme, questi territori coprono circa 12 ettari e sono parte del patrimonio UNESCO del basso Piemonte.

Our farm is located in the heart of the Lower Monferrato region in Asti, specifically in Costigliole d'Asti, one of the most renowned areas for producing Barbera d'Asti. We also own land in Santo Stefano Belbo, known as the "gateway to the Langhe," celebrated as the birthplace of Moscato d'Asti, as well as in Nizza Monferrato, home of the prestigious NIZZA DOCG. Together, these territories span approximately 12 hectares and are part of the UNESCO heritage of Lower Piedmont.



Strada San Martino 3,
Costigliole d'Asti - Italy
P.IVA 03662200041

+39 392 6575459

+39 0141 350698

info@emanuelegambino.com

www.emanuelegambino.com

