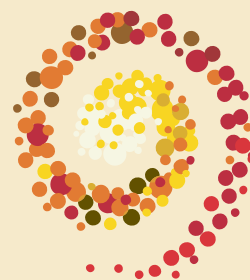


**Az. Agricola Alla Costiera
Di Gamba Filippo**

Via Nina, nr. 900 Cap. 35030 Vo'
Padova – Italia
Tel/Fax: 049-9940492
Cell: 349-4331718

e-mail: filippo_gamba@libero.it

Cod. fiscale: GMB FPP 77L26 F964G
p.iva: 03356980288



ALLA COSTIERA

AZIENDA AGRICOLA BIOLOGICA

I VINI

STAGIONE 2008

In bianco per le uve bianche a
temperatura controllata.
Per le uve rosse si fanno macerazioni
lunghe con continui rimontaggi all'aria.
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.
L'utilizzo dei metodi naturali rende
possibile la presenza di piccoli difetti o
particolarità, ma si ottengono dei vini
caratterizzati, in anno in anno, da nuovi
profumi e gusti tipici.

VINIFICAZIONE

Versante ovest dei Colli Euganei
Località Vo' Vecchio fraz. di Vo' (Padova)
Vitigni: Fior D'Arancio, Serprina, Moscato,
Chardonnay, Tocai, Garganega,
Cabernet Franc, Sauvignon, Merlot, Raboso.
Terreni: argillosi e calcarei.
Superficie vitata: 5 ettari
Anno di impianto vigneti: dal 1975 al 2006

VIGNETI



VINI BIANCHI

Agnese Moscato Secco IGT Vendemmia 2006

Di colore giallo, striato da leggeri riflessi dorati. Si presenta al naso con una straordinaria complessità olfattiva che unisce profumi dolci a sentori di salvia e mentolo. In bocca scopriamo la sua vera personalità: un vino molto asciutto sapido e con una elevata acidità. Va consumato fuori pasto con stuzzichini, oppure antipasti, o primi piatti (risotti di verdure).

Piacevole anche con la pizza!
Temperatura di servizio 8/10°.



Spumante dolce Fior D'arancio DOC Vendemmia 2008

E' un vino dolce. D'annata, di colore giallo limpido. Si apre con sentori dolci di frutta fresca appena raccolta.

Al gusto equilibrato, pieno e fresco da bere con dolci secchi e alla crema.
Temperatura di servizio 5/8°.



Chardonnay DOC Vendemmia 2007

Di colore giallo paglierino con accentuati riflessi dorati. Si apre con decisi sentori di lievito e crosta di pane, accompagnati da un delizioso bouquet di frutta matura di mandorle.

E' un bianco di grande struttura, equilibrato e originale.

Va abbinato a primi piatti e a carni bianche.
Temperatura di servizio 10/12°.



VINI ROSSI

Gerardo IGT Vendemmia 2006

Di colore rosso vivo intenso con riflessi violacei.

E' un vino dalla personalità originale, fine e aromatico. Si presenta al naso con profumi fruttati (marasca, ciliegia e rosa canina).

E' un rosso di buona struttura che lascia presagire un interessante percorso evolutivo.

Da abbinare a piatti di carne.
Temperatura di servizio 18°.



Passito di Fior D'Arancio Vendemmia 2004

Di colore arancio carico con accentuati riflessi ambrati.

Si presenta al naso con profumi intensi ed avvolgenti di tabacco e nocciole tostate. Molto pieno in bocca, si apre con sentori di miele d'acacia.

E' dotato di una grande struttura e di una persistenza gusto-olfattiva piuttosto lunga. E' un vino da meditazione o di fine pasto.
Temperatura di servizio 12/13°



Serprino DOC Vendemmia 2008

E' un vino giovane, di solito d'annata, bouquet fruttato mela, di buona persistenza olfattiva. E' un vino frizzante, simpatico e leggero dal gusto gradevole. Da bere come aperitivo

o come compagno di stuzzichini. Non disdegna primi piatti e piatti di pesce.
Temperatura di servizio 7/10°.



Vo' Vecchio DOC Vendemmia 2006

Di colore rosso carico, con riflessi violacei. Bouquet di frutta rossa di sottobosco e marasca. L'ingresso in bocca è pieno, caldo e avvolgente. Con sfumature vanigliate, seguite da una grossa tannicità, sostenuta da una bella acidità.

Tutto ciò rende questo vino unico e sincero. In continua evoluzione si abbina a piatti di carne e cacciagione. Temperatura di servizio 18°.