



AZIENDA AGRICOLA
**EMANUELE
GAMBINO**

CATALOGO REGALISTICA

*I nostri regali selezionati, direttamente dal cuore di Costigliole
d'Asti, portano un tocco di autenticità a ogni momento speciale.*

www.emanuelegambino.com

RADICI PROFONDE

La nostra cantina tra le colline del Monferrato

Nel 2016, ho avviato la mia azienda agricola nel cuore del **basso Monferrato astigiano**, un'area storicamente legata alla coltivazione della Barbera d'Asti e riconosciuta come patrimonio UNESCO. La cantina, situata tra **Costigliole d'Asti** e le colline di Santo Stefano Belbo, gestisce circa 12 ettari di vigneti. Qui, l'argilla e il calcare predominanti nel terreno esaltano il carattere dei nostri vini. Ogni anno, con dedizione e rispetto per le nostre radici, **produciamo fino a 20.000 bottiglie di vini di nicchia** che riflettono l'essenza di questi terroir unici.



Un'agricoltura etica con il biologico

Fin dall'inizio, **ho scelto di abbracciare l'agricoltura biologica**, seguendo le orme dei miei nonni. Questo non solo per un rispetto profondo verso l'ambiente, ma anche per **garantire la genuinità dei prodotti offerti** ai miei consumatori. Nella nostra cantina, l'uso di additivi e solfiti è ridotto al minimo, permettendo così ai vini di esprimere pienamente l'autenticità e la purezza del territorio. **Il nostro approccio si concentra sulla sostenibilità e sulla qualità**, con tecniche di vinificazione che rispettano la tradizione pur incorporando metodi innovativi.

Un rifugio di lusso tra i vigneti

Recentemente, abbiamo ampliato la nostra offerta con l'apertura del **Monvi Wine Relais**, adiacente alla cantina. Questa struttura ospita **dieci camere dal design moderno** e naturale, dove elementi come il legno e colori tenui creano un ambiente rilassante. Il Relais è dotato anche di un'area wellness e offre una vista mozzafiato sui vigneti circostanti. **È il luogo ideale per gli appassionati di vino** che desiderano immergersi completamente nell'esperienza vitivinicola, con degustazioni personalizzate e un'ospitalità che riflette la qualità e l'eccellenza dei nostri prodotti.



BARBERA D'ASTI DOCG

Vino rosso realizzato esclusivamente con uve di Barbera dalla nostra vigna di Costigliole D'Asti, con una gradazione alcolica del 14,5%. Affinato brevemente in botte grande di rovere francese, si distingue per un intenso bouquet di frutti rossi (ciliegia, prugna, lampone, frutti di bosco). Caratterizzato da un'intensità morbida e rotonda, vanta un'acidità equilibrata. Ideale per tutto il pasto, perfetto per l'autunno e l'inverno, si abbina con carne, selvaggina e formaggi di varia stagionatura.

Bottiglia da 750 ml



Annata 2022



Annate
2020 - 2022



BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG

Con una gradazione alcolica del 15%, questa Barbera D'Asti è celebrata per il suo profilo aromatico di ciliegia, mora e prugna, arricchito da note di erbe mediterranee e viola terrosa. Decanter l'ha descritta come uno dei migliori vini piemontesi e italiani del 2024 per la sua brillante freschezza e vivace acidità. Prodotto con uve di Nizza Monferrato e affinato per 12 mesi in botte di rovere francese, è perfetto con grandi piatti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Note di cioccolato, vaniglia e caffè lo rendono ideale anche con il cioccolato.

Bottiglia da 750 ml



Annata 2020



Annata 2020



PIEMONTE DOC MERLOT

Un vino di grande eleganza e bilanciamento, il Piemonte Doc Merlot 2021, con una gradazione alcolica del 13,5%, è prodotto in quantità molto limitate. Utilizzando solo uve merlot, è affinato per circa un anno e mezzo in tonneau di rovere austriaco. Caratterizzato da una complessità fine e intensa, offre profumi avvolgenti di mirtillo, ribes, uva spina, potpourri di fiori e rosa canina, spezie, foglie di tabacco e bacca di vaniglia. Il tannino equilibrato lo rende ideale per piatti complessi e ricchi di carne. Ottimo con salumi, risotti, arrostiti, bolliti, grigliate, selvaggina e formaggi stagionati o erborinati.

Bottiglia da 750 ml



Annata 2021



Annata 2021



PIEMONTE DOC SAUVIGNON

Vino bianco fermo, fresco e bevibile, con una gradazione alcolica del 12,5%. Caratterizzato da un aroma intenso e inebriante di frutta tropicale, mela verde, pesca e albicocca, con gusti fruttati e agrumati. Strutturato ed elegante, è ideale per aperitivi, festa, cena, e si abbina perfettamente con formaggi freschi, sushi, pesce crudo e crostacei.

Bottiglia da 750 ml



Annata 2022





MO' FREM PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO

Moscato secco e fermo, gradazione alcolica del 14%, affinato in anfora di terracotta. Vanta un profilo aromatico con note di pesca, salvia e agrumi, arricchito da aromi terziari di pera, miele, idrocarburi, spezie dolci e burro fresco, grazie all'affinamento in anfora. Il corpo robusto lo rende adatto per abbinamenti gastronomici raffinati come formaggi affinati, primi di pesce, risotti (specialmente al gorgonzola) e piatti importanti di pesce. Perfetto per aperitivi, pesce crudo, crostacei e formaggi.

Bottiglia da 750 ml



Annata 2023



Annata 2023



MO' FREM VINO BIANCO FERMO BIOLOGICO

Vino biologico dal Piemonte, cresciuto su terreno argilloso-calcareo. Vendemmiato manualmente a settembre, segue una vinificazione delicata con tecnologia "Vinoxygen" che preserva integrità e freschezza. Colore giallo paglierino, profumo intenso di agrumi, fiori di arancio, rosmarino e timo. Gusto fresco, armonico e persistente, ideale per palati raffinati.

Bottiglia da 750 ml



Annate
2020 - 2021



Annata 2023





GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA

Proveniente dall'Astigiano in Piemonte, questa grappa è distillata con un alambicco a corrente di vapore e invecchiata per almeno 12 mesi in rovere. Ha un colore paglierino e un grado alcolico del 42%. Presenta aromi intriganti di fichi secchi e cacao, con note di datteri e spezie dolci. La sua struttura è ottima, equilibrata e persistente, rendendola l'abbinamento ideale per una torta di nocciole tradizionale piemontese. Servire a una temperatura di 16-18°C.

Bottiglia da 500 ml

Bottiglia da 200 ml

CONFEZIONE REGALO

Bottiglia da 200 ml
Due bicchieri spirit

Disponibile solo con grappa da 200ml



SCATOLA IN LEGNO

Barbera d'Asti
Barbera d'Asti Superiore DOCG
Piemonte DOC Sauvignon

Bottiglie da 750 ml





Ecco le nostre
PROPOSTE GASTRONOMICHE



01

Grappa di Barbera invecchiata
Mo' Frem Piemonte DOC Moscato Secco

Praline Dragées Fondente – Antica Torroneria
Crema di nocciola – Papa dei Boschi

02

Barbera d'Asti DOCG

Antipasto della nonna – Brezzo
Nocciole IGP delle Langhe – Il Nocciolaio



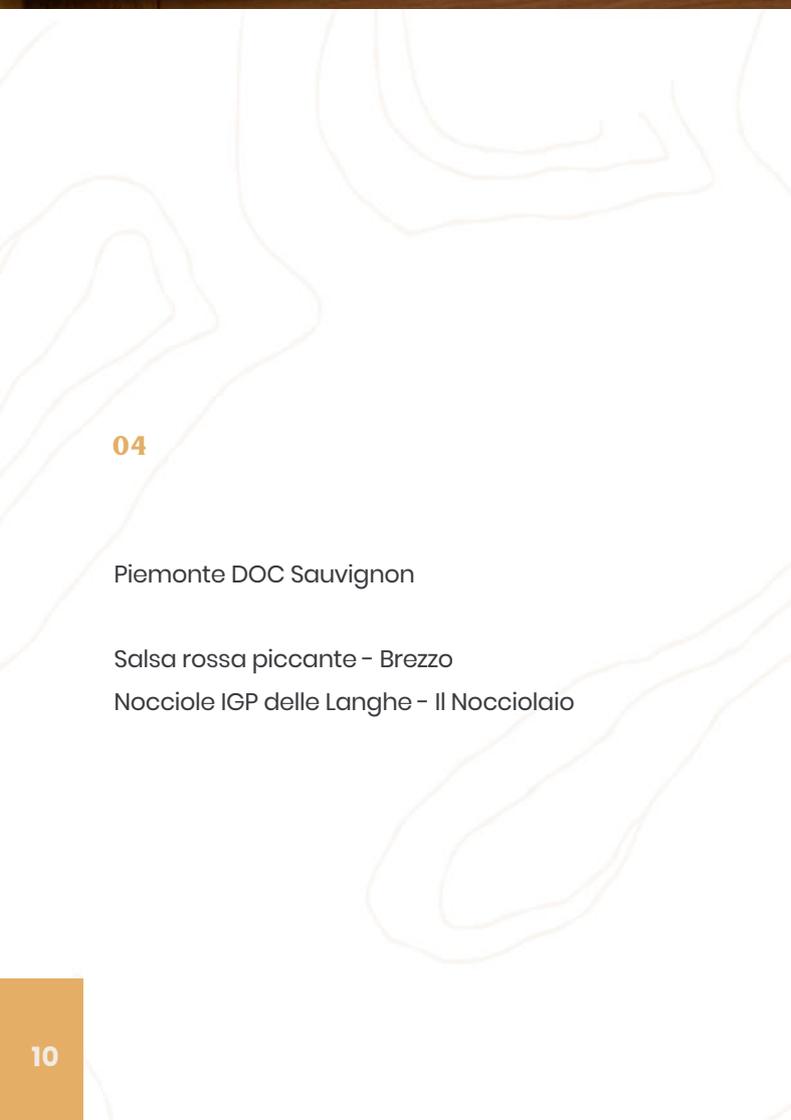


03

Mo' Frem Piemonte DOC Moscato Secco

Praline Dragees Fondente

Nocciole IGP delle Langhe - Il Nocciolaio



04

Piemonte DOC Sauvignon

Salsa rossa piccante - Brezzo

Nocciole IGP delle Langhe - Il Nocciolaio





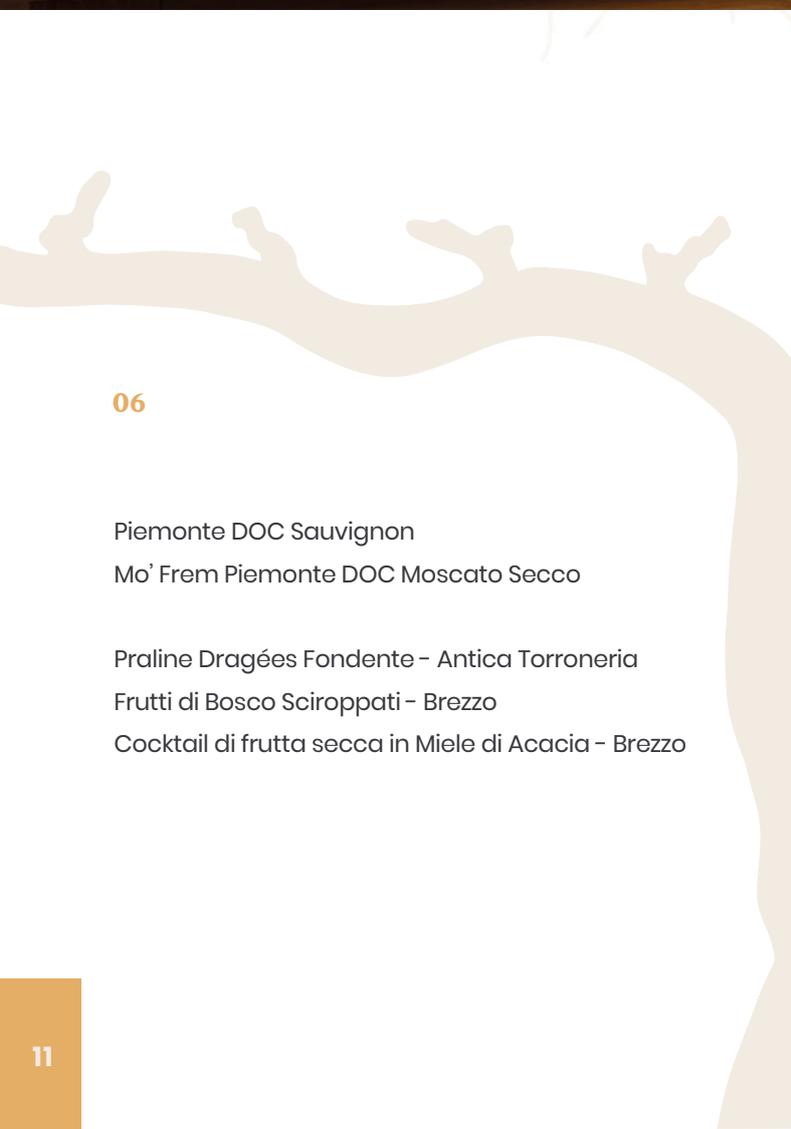
05

Piemonte DOC Sauvignon

Salsa rossa piccante- Brezzo

Crema di nocciole - Papa dei Boschi

Nocciole IGP delle Langhe - Il Nocciolaio



06

Piemonte DOC Sauvignon

Mo' Frem Piemonte DOC Moscato Secco

Praline Dragées Fondente - Antica Torroneria

Frutti di Bosco Sciropati - Brezzo

Cocktail di frutta secca in Miele di Acacia - Brezzo





07

Piemonte DOC Sauvignon

Mo' Frem Piemonte DOC Moscato Secco

Ballotin - Antica Torroneria

Torroncini morbidi ricoperti - Antica Torroneria



08

Grappa di Barbera invecchiata

Barbera d'Asti DOCG

Barbera d'Asti Superiore DOCG

Ventaglio Granblend - Venchi

Mini Napolitains - Venchi





09

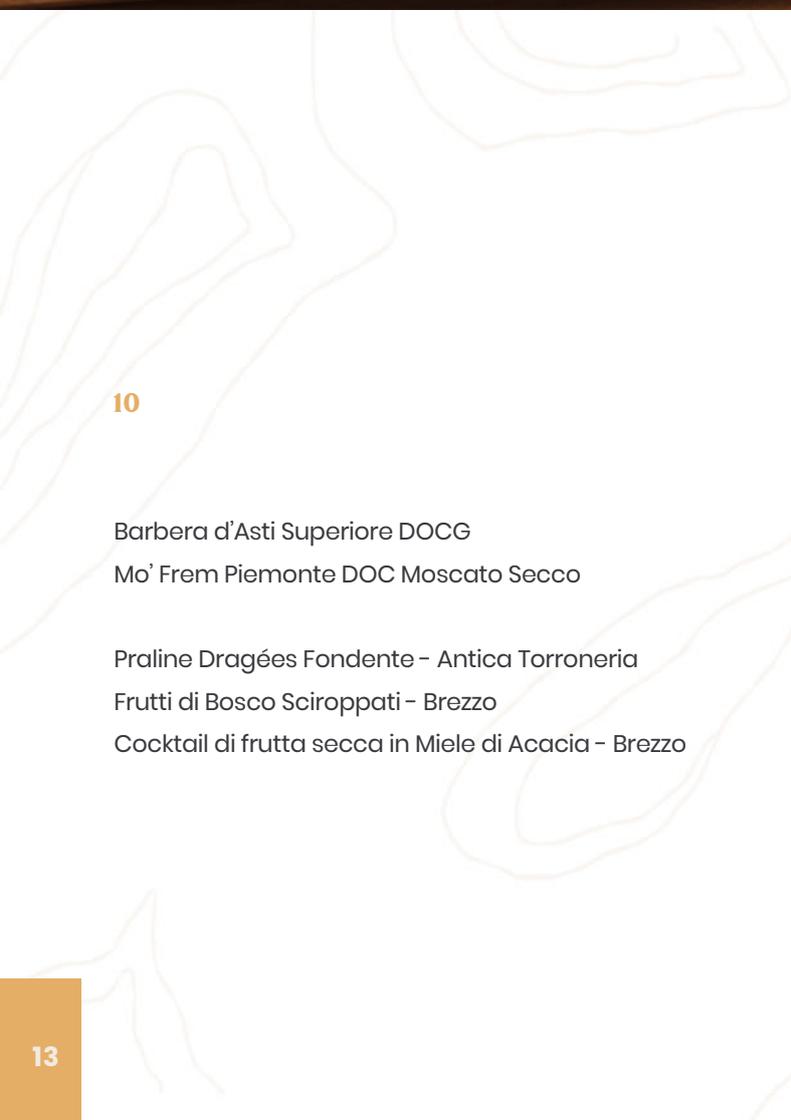
Barbera d'Asti DOCG

Barbera d'Asti Superiore DOCG

Salsa rossa piccante - Brezzo

Mostarda d'uva, Coughnà - Brezzo

Bagna Cauda - Brezzo



10

Barbera d'Asti Superiore DOCG

Mo' Frem Piemonte DOC Moscato Secco

Praline Dragées Fondente - Antica Torroneria

Frutti di Bosco Sciropati - Brezzo

Cocktail di frutta secca in Miele di Acacia - Brezzo





SEI IN CERCA DI SOLUZIONI PERSONALIZZATE?

Crea un dono unico combinando le nostre bottiglie con i tuoi prodotti preferiti, per un regalo su misura per ogni occasione.

La nostra box è la soluzione ideale per regali personalizzati, perfetta per chi desidera offrire un dono unico e ricercato. Potrai selezionare tre delle nostre bottiglie e arricchirle con prodotti scelti da te, provenienti dai tuoi fornitori preferiti. Questo rende ogni regalo non solo speciale, ma anche altamente personalizzato, adatto per qualsiasi occasione.

Le dimensioni della nostra box sono di 29x35x19,5 cm, offrendo ampio spazio per aggiungere i tuoi tocchi personali fino al completo riempimento della scatola dedicata.

REGALA UN'ESPERIENZA

Valorizza il tuo regalo aggiungendo un tocco speciale.

Regala un'esperienza indimenticabile con uno dei nostri buoni esclusivi.

Buono soggiorno: momenti di relax a Tenuta la Romana, un'oasi tranquilla nella natura.

Buono degustazione: una selezione di vini e prodotti locali per una vera esperienza gastronomica.

Buono wellness: l'esperienza che unisce degustazione, gastronomia locale e relax nell'area wellness.

Inoltre, puoi scegliere di includere una splendida farfalla, realizzata a mano da artigiani locali.



È tempo di ordinare il regalo che hai scelto!

Tutti i prezzi sono ivati

Sconto quantità: 5% sopra € 500,00 - 10% sopra € 1.000,00 | Anticipato con bonifico: 50% - Saldo al ritiro

Tutte le richieste saranno soggette all'approvazione della cantina per la verifica della disponibilità e saranno confermate solo dopo il ricevimento del bonifico di acconto. Le spese di spedizione non sono incluse nel prezzo e verranno comunicate nella conferma dell'ordine, insieme ai tempi indicativi di disponibilità della merce (franco nostra cantina).

VINO	PREZZO BOTTIGLIA	QUANTITÀ	PREZZO SCATOLA	QUANTITÀ
PIEMONTE DOC SAUVIGNON 2022	15,00€		80,00€	
MO' FREM 2021 (ACCIAIO)	14,00€		75,00€	
MO' FREM PIEMONTE DOC MOSCATO SECCO 2023	16,00€		85,00€	
BARBERA D'ASTI DOCG 2021 - 2022	12,00€		65,00€	
BARBERA D'ASTI SUPERIORE DOCG 2020 - 2021	19,00€		100,00€	
PIEMONTE DOC MERLOT 2021	20,00€		110,00€	
GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA 500 ml	19€			
GRAPPA DI BARBERA INVECCHIATA 200 ml	11,50€			
SCATOLA DEGUSTAZIONE 6 VINI MISTI	96€			

CONFEZIONI REGALO	PREZZO	QUANTITÀ
GRAPPA DI BARBERA 200 ml + 2 bicchieri spirit	30,5 €	
SCATOLA DI LEGNO DA 3 BOTTIGLIE (Escluso il costo del vino)	18 €	
SCATOLA REGALO IN CARTONE BOTTIGLIA SINGOLA (Escluso il costo del vino)	3 €	
SCATOLA REGALO IN CARTONE DUE BOTTIGLIE (Escluso il costo del vino)	4 €	
SCATOLA REGALO IN CARTONE DUE BOTTIGLIE + 2 bicchieri da vino (Escluso il costo del vino)	7 €	
SCATOLA REGALO IN CARTONE TRE BOTTIGLIE (Escluso il costo del vino)	6 €	
BUONO DEGUSTAZIONE BASE (4 vini con tagliere di prodotti locali per 1 persona)	Da 30€	
BUONO DEGUSTAZIONE + WELLNESS (Deg. base più accesso all'area wellness per 1 persona)	Da 60€	
BUONO SOGGIORNO A TENUTA LA ROMANA per 2 persone (Una notte in camera classic con colazione)	Da 155€	



AZIENDA **EMANUELE** AGRICOLA
GAMBINO

Tenuta La Romana

Azienda Agricola Emanuele Gambino
Strada San Martino 3, 14055 Costigliole d'Asti.
Per informazioni contattaci su Whatsapp al +39 3926575459

www.emanuelegambino.com

www.tenutalaromana.it