



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

GAVI DOCG

“CONFINE”

Chi è passato a trovarci in cantina lo sa, perché lo ricordo sempre, siamo terra di CONFINE e proprio la SP177 che passa davanti alla nostra cantina delimita la zona di produzione del Gavi DOCG che si lascia accavallare da quella dell’Ovada DOCG.

ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà situati a Capriata d’Orba nella zona denominata il “Barcanello”.

UVE: Cortese in purezza.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice, sfecciatura del mosto a freddo tramite decantazione e avvio della fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) per 30-35 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo il primo travaso per eliminare le fecce grossolane il vino matura per circa 4-5 mesi in botti di acciaio inox. Ogni 10-15 giorni viene effettuato un batonage per rimettere in sospensione le fecce fini. Dopodichè si effettuano travasi in numero variabile a seconda dell’annata ed il vino viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: pulito e intenso, delicato, con sentori di fiori, agrumi e mela verde.

Gusto: asciutto, fresco, fragrante, sul finale leggermente ammandorlato e ricco di gradevole e non eccessiva acidità.

Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 10°C

