



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

OVADA DOCG RISERVA

Le Parole Servon Tanto

Le Parole Servon Tanto, ma il cuore fa di più: sempre la Bandabardò che in una frase racchiude molto di quello che il mondo vino è! Un universo dove si parla molto, a volte troppo, spesso a sproposito, sovente senza conoscere bene gli argomenti, ma alla fine quello che fa la differenza è la passione e la dedizione che solo alcuni hanno! Le Parole Servon Tanto, certo, ma sta anche ad indicare che non vanno sprecate, vanno scelte con cura e non bisogna sempre e per forza parlare, anzi a volte un silenzio dice molto di più e si possono lasciare i vini a parlare. Chi mi conosce lo sa!



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà situati a Capriata d'Orba nella zona denominata il "Gazzolo", più precisamente dalla vigna del "Cascinotto".

UVE: Dolcetto in purezza.

VINIFICAZIONE

Pigatura soffice, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni condotte per circa 15-20 giorni effettuando rimontaggi ogni 3-6 ore. Dopo la svinatura il vino viene lasciato decantare in botti di acciaio inox e successivamente inizia l'affinamento.

AFFINAMENTO

Dopo alcuni travasi il vino viene trasferito in botti di rovere da 225 litri usate da almeno tre passaggi e vi rimane per almeno 24 mesi. Durante tutto il processo di vinificazione non vengono eseguite chiarifiche e filtrazioni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi color porpora.

Profumo: intenso, elegante, particolarmente fine con note di liquirizia, mirtilli e vaniglia.

Gusto: pieno, strutturato, particolarmente morbido, molto persistente.

Abbinamenti: Carni rosse, grigliate, arrosti, lasagne alla bolognese, sughi strutturati, formaggi stagionati e ottimo con piatti a base di funghi.