



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

OVADA DOCG

Le Parole Servon Tanto



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

Pigiatura 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 18 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.

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 18-22°C

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



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

OVADA DOCG

“Le Parole Servon Tanto”



PRODUCTION AREA

The grapes come exclusively from estate vineyards located in Capriata d'Orba in the area called the "Gazzolo", more precisely by the vineyard of the "Cascinotto".

GRAPES

100% Dolcetto.

VINIFICATION

Soft de-stemming and crushing. Afterwards start fermentation with indigenous yeasts and maceration conducted for about 10-15 days at 25-28 °C by performing pumping every 3-6 hours. After racking the wine is left to settle in stainless steel tanks and then starts ageing.

AGEING

The wine is aged in old oak barrels of 225 liters for eighteen months. We don't make any filtering or clarification.

TASTING

Colour: Intense ruby red with purple and garnet highlights

Fragrance: intense, elegant, very fine with notes of licorice, blueberry and vanilla.

Taste: full-bodied, very soft, very persistent, tannins very persistent

Pairings: Red meat, grilled, roasted, lasagne, structured sauces, cheese and excellent dishes with mushrooms.