



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Barbera del Monferrato

BARBERRIQUE

BARBERRIQUE è semplice, facile, perché è una Barbera affinata in barriques! Il nome, forse, è scontato e banale, certamente lei è molto interessante e vi stupirà ad ogni sorso!



ZONA DI PRODUZIONE

Le uve provengono esclusivamente dai vigneti di proprietà situati a Capriata d'Orba nella zona denominata il "Gazzolo".

UVE: Barbera in purezza.

VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni condotta per circa 15-20 giorni a 25-28°C effettuando rimontaggi ogni 4-6 ore. Dopo la svinatura il vino viene lasciato decantare in botti di acciaio inox e successivamente inizia l'affinamento.

AFFINAMENTO

Il vino viene affinato in botti di rovere da 225 litri 1/3 nuove 2/3 di secondo e terzo passaggio per almeno 24 mesi. Terminato l'affinamento il vino finito viene imbottigliato. Il vino non viene chiarificato o filtrato.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso rubino intenso con riflessi porpora e granati.

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

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

Grado alcolico: 13,5%

Temperatura di servizio: 20-22°C

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