



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. CONFINE è anche una provocazione. Capito così che si spostarono le vigne e ricostruirono cantine. Riflettete!

### 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

