



Cascina Gentile  
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile  
DI ODDONE DANIELE

# Piemonte Barbera DOC

## MAT

**MAT** perché è una Barbera anomala, strana, un po' matta, come è stata l'idea di produrla. Una Barbera fresca, con una spiccata acidità, una gradazione alcolica moderata che la rende perfetta anche d'estate, leggermente fresca, una bottiglia da bere, senza pensarci troppo!



### 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 denominata "Ripa".

**UVE:** Barbera in purezza.

### VINIFICAZIONE

Pigiatura soffice, macerazione e fermentazione con lieviti indigeni condotta per circa 10-14 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 permane in botti di acciaio inox fino all'autunno successivo quando avviene l'imbottigliamento. Durante questo periodo si effettuano dei travasi in numero variabile a seconda dell'annata, non vengono effettuate filtrazioni, chiarifiche o stabilizzazioni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei.

**Profumo:** intenso, elegante, particolarmente fine con note di frutta rossa, mirtillo e fragole.

**Gusto:** pieno, strutturato, fresco, molto persistente.

**Grado alcolico:** 13-13,5%

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

**Abbinamenti:** Carni rosse, grigliate, arrostiti, sughi, formaggi, ottimo anche come aperitivo.