



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

VSQ METODO CLASSICO BRUT "CASCINA GENTILE"

ZONA DI PRODUZIONE

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

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 15-20 giorni. La presa di spuma inizia nell'inverno successivo alla vendemmia.

AFFINAMENTO

Dalla presa di spuma il vino rifermenta in bottiglia dove rimane sui lieviti per almeno 36 mesi. Le bottiglie sono mantenute in posizione orizzontale accatastandole una sulle altre ed ogni 6 mesi vengono disfatte le cataste e rimesse in sospensione le fecce fini. Dopo 36 mesi si esegue la sboccatura con l'aggiunta della "liquer" aziendale. Quindi si colmano le bottiglie e si tappano con il caratteristico tappo a fungo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente.

Profumo: pulito e intenso, delicato, con sentori di crosta di pane e scorza di lievito molto intensi, fiori, agrumi.

Gusto: asciutto, fresco, fragrante, sul finale leggermente ammandorlato e ricco di gradevole e non eccessiva acidità, molto secco (zuccheri <6g/l), ampio ed equilibrato in bocca con un finale molto lungo.

Grado alcolico: 12,5%

Temperatura di servizio: 10-15°C

Abbinamenti: piatti di pesce, crostacei, frutti di mare, ottimo come aperitivo e con sughi bianchi, ma anche formaggi di media stagionatura e dessert particolarmente dolci.

