



Cascina Gentile  
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile  
DI ODDONE DANIELE

# OVADA DOCG RISERVA

## Le Parole Servon Tanto

Le Parole Servon Tanto, ma il cuore fa di più: sempre la Bandabardò che in una frase racchiude molto di quello che il mondo vino è! Un universo dove si parla molto, a volte troppo, spesso a sproposito, sovente senza conoscere bene gli argomenti, ma alla fine quello che fa la differenza è la passione e la dedizione che solo alcuni hanno! Le Parole Servon Tanto, certo, ma sta anche ad indicare che non vanno sprecate, vanno scelte con cura e non bisogna sempre e per forza parlare, anzi a volte un silenzio dice molto di più e si possono lasciare i vini a parlare. Chi mi conosce lo sa!



### 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 24 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, mirtillo e vaniglia.

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

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