



Cascina Gentile  
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile  
DI ODDONE DANIELE

# OVADA DOCG

## Tre Passi Avanti

Tre Passi Avanti, uno indietro per umiltà: così recita la canzone della Bandabardò! Un inno all'allegria, alla voglia di conoscere cose nuove, intraprendere nuove relazioni e prendere strade sconosciute, andando sempre avanti, decisi, ma in maniera umile! Così è l'Ovada e l'Ovadese in questo periodo!



### 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, fermentazione e macerazione con lieviti indigeni condotte per circa 10-15 giorni a 25-28°C effettuando rimontaggi ogni 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'imbottigliamento. Durante questo periodo si effettuano dei travasi in numero variabile a seconda dell'annata. Il vino non viene chiarificato o filtrato.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

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

**Gusto:** pieno, strutturato, fresco, molto persistente, leggermente mandorlato nel finale.

**Grado alcolico:** 13,5%

**Temperatura di servizio:** 18-20°C

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