



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

Cascina Gentile

DI ODDONE DANIELE



Cascina Gentile
DI ODDONE DANIELE

VINO DA UVE APPASSITE SPESS

SPESS perché è spesso! In dialetto sta ad indicare una persona pesante, difficile da sopportare, che si lamenta sempre e a sempre qualcosa che non va! **SPESS** è così: difficile da fare, lungo nei suoi tempi, che ha bisogno di molte attenzioni, a volte ti costringe a lavori noiosi come appendere tutti i suoi grappoli per l'appassimento oppure interminabile nella sua fermentazione! Inoltre anche la sua densità lo rende **SPESSO**, denso, **SPESSO**, però, è anche la frequenza con cui ti viene voglia di berlo!



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.

APPASSIMENTO

I grappoli vengono raccolti manualmente ed appesi uno ad uno. Vengono lasciati appassire per 90-120 giorni a seconda dell'andamento climatico dell'annata.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura soffice, avvio della fermentazione a temperatura controllata (18-20°C) e dopo 3-4 giorni pressatura e continuazione della fermentazione in botti di rovere francese.

AFFINAMENTO

Il vino rimane in barriques per almeno 18 mesi. Si tratta di barriques particolari, in quanto le doghe sono piegate a vapore e non tostate. Non si effettuano filtrazioni e chiarificazioni, ma il vino si "chiarifica" con il lento passare del tempo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo intenso con sfumature ambrate.

Profumo: molto intenso di albicocca matura, miele, nocciola tostata, vaniglia, frutta secca.

Gusto: dolce, vellutato, molto persistente, complesso e strutturato, ampio ed equilibrato, con piacevoli sentori di spezie, confetture, non stucchevole e con piacevole ed inaspettata freschezza.

Abbinamenti: ottimo con pasticceria secca, frutta secca, cantucci, ma anche con foie gras e formaggi erborinati.