

Azienda Agricola Ghiga Enrico

Ejendommen ligger nær byen Castiglione Tinnella, på et højdedrag mellem Alba og Asti i Piemonte. Dette er en familieejet gård på 18ha som dateres tilbage til 1970'erne, og i dag drives af Enrico og Davide Ghiga der begge er uddannet ønolog ved den berømte skole i Alba.

www.ghiga.it

Navn:

Barbera d'Asti DOCG 2022

Flaske:

0,75 L

Farve:

Rød

Alkohol:

13,5%

Jord:

Medium tekstur, med en god mængde ler, jern og aluminiumsilikater. Lav tilførsel af kalksten

Druesort:

100% Barbera

Kan gemmes:

Drikkes nu eller maks. 3 år

Servering:

Barbera d'Asti passer meget godt til alle de typiske retter fra den piemontesiske tradition, især med retter baseret på kød og vildt. Takket være dens syre og struktur kan den glimrende ledsage friske og stærke oste, men også særligt krævende strukturerede retter. Den frembringer bedst sine egenskaber ved en stuetemperatur på 20-22 °C.

Vinfremstilling:

Druerne afstilles, presses og sendes til alkoholisk gæring inde i cement- og ståltanke. Fermentering udføres med særligt udvalgt gær, ved en kontrolleret temperatur, under påvirkning af hyppig overpumpning

Lagring:

2 - 3 måneder i ståltanke

Smagsnoter:

Barbera d'Asti er en intens vin med karakter, med en intens rubinrød farve. Den har stærke noter af røde frugter på næsen og krydrede hints, når den smages.