

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 Superiore "Dodici Lune" 2020

Flaske:

0,75 L

Farve:

Rød

Alkohol:

14%

Jord:

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

Druesort:

100% Barbera

Kan gemmes:

10 år eller mere

Servering:

Den er fremragende at servere til højt strukturerede retter, såsom rødt kød af enhver art og vildt. En vin af stor betydning og elegance, den egner sig godt til særlige lejligheder, vigtige frokoster og middage og forskellige mærkedage.

Det er tilrådeligt at servere denne vin i store glas af "ballon"-typen, for at tillade tilstrækkelig iltning, som vil tillade aromaen og smagen at blive frigivet i deres maksimale intensitet og elegance, og dermed blive værdsat fuldt ud.

Vinen skal helst serveres ved en temperatur på 18 – 20°C.

Vinfremstilling:

Druerne høstes i hånden og afstilles med en speciel afstøvningsmaskine; sidstnævnte skiller stammen fra druerne og knuser efterfølgende de afstilkede druer, hvorved mosten frigives. De afstilkede knuste druer pumpes derefter ind i de passende stålgæringstanke (Fermentini); i disse tanke fortsætter vi med tilsætning af udvalgte gærarter og den efterfølgende start af alkoholisk gæring ved en kontrolleret temperatur, som vil vare, indtil de fermenterbare sukkerarter er opbrugt. I denne fase udføres hyppig overpumpning (en operation, der består i at fugte de skind, der flyder på den gærende most, med den samme most taget fra bunden af tanken ved hjælp af en speciel pumpe) og delestage (dekantering af en del af den gærende most og sætter den tilbage i tanken fra toppen, fugter de flydende skræller). Ved afslutningen af gæringen - maceration skilles vinen fra skindet (trækkes af), og sidstnævnte presses og sendes til destilleriet. Den opnåede vin dekanteres 7 dage efter afslutningen af den alkoholiske gæring, adskilles fra bærmassen (gæringsrester) og opvarmes til 20°C for at starte den malolaktiske gæring (omdannelse af æblesyre til

mælkesyre), en grundlæggende fase for den mikrobiologiske stabilitet og for at opnå en god smagsblødhed. Ved afslutningen af denne gæring fortsætter vi med en anden rensedekantering. Vinen forbliver i ståltanke indtil begyndelsen af marts, hvor de mildere forårstemperaturer gør det muligt at overføre den til træfade og lagringsperioden begynder.

Lagring:

12 måneder på nye træfade

Smagsnoter:

Denne vin kan betragtes som en "meditations" vin, da det høje alkoholindhold og dens store krop gør den til en vin, der "får dig til at tænke".