

## 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](http://www.ghiga.it)

### Navn:

Langhe Favorita DOC – 2022

### Flaske:

0,75 L

### Farve:

Hvid

### Alkohol:

13%

### Jord:

Medium tekstur, med en god mængde ler og kalksten og et stort væld af magnesium

### Druesort:

100% Favorita

### Kan gemmes:

Drikkes nu eller 2 år

### Servering:

La Favorita er firmavinen og "barvinen". Fantastisk aperitif til selskab i baren, denne vin er også fremragende gennem hele måltidet, især til lette fiskebaserede frokoster eller middage. Den er også perfekt til tilberedning af hvidt kød eller generelt grillet kød. Produktet skal helst serveres ved en temperatur på 5 – 6 °C.

### Vinfremstilling:

Efter maceration i ca. 12 timer inde i pressen, presses druerne ved et tryk på ikke over 1,80 bar. Herefter følger en statisk dekantering af mosten og påbegyndelse af alkoholgæring, udført med særligt udvalgt gær ved en kontrolleret temperatur. I hele gæringens varighed holdes produktet under omrøring ved hjælp af en omrører 2 gange dagligt i 5 minutter for at holde gær og "ædle" bærme i suspension og dermed opnå en forøgelse af fylden.

### Lagring:

3 måneder i ståltanke

### Smagsnoter:

Langhe Favorita er en tør hvidvin, bleg strågul farve med grønne refleksioner, karakteristisk for Piemonte. Den har noter af blomster og en delikat smag af tørret frugt. På ganen er den syrlig og behagelig afbalanceret.