

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:

Langhe Nebbiolo DOC "Le Margherite" 2022

Flaske:

0,75 L

Farve:

Rød

Alkohol:

13,5%

Jord:

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

Druesort:

100% Nebbiolo

Kan gemmes:

10 år eller mere

Servering:

Denne vin passer godt til rødt kød, gryderetter og braiseret kød. Vi anbefaler at ilte den i et balonglas for bedst muligt at få det bedste frem af denne druesort.

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

Vinfremstilling:

Høsten udføres manuelt i kasser og efter en efterfølgende knusning-afstilkningsfase opnås udgangspunktet mosten. Efter lagring i lodrette stålgæringsbeholdere (Fermentini) begynder alkoholgæringen med tilsætning af udvalgt gær. I denne fase, 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 tilbagelægning ind i tanken på det høje, fugter de flydende skræller). Når gæringen er afsluttet, skilles skindene fra og sendes til destilleriet, mens mosten begynder malolaktisk gæring ved 20°C. Vinen forbliver opbevaret på ståltanke indtil marts. Det dekanteres efterfølgende på brugte barriques og lagres i 4 måneder.

Smagsnoter:

Sydlig eksponering favoriserer korrekt og fuldstændig modning af druerne, som udvikler intense, frugtige aromaer og en intens farve.