

## 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:

Monferrato Dolcetto DOC – 2022

### Flaske:

0,75 L

### Farve:

Rød

### Alkohol:

13%

### Jord:

Medium tekstur, med god tilførsel af jern- og aluminiumssilikater og lavt indhold af kalksten

### Druesort:

100% Dolcetto

### Kan gemmes:

Drikkes nu eller maks. 2år

### Servering:

Særligt velegnet til hverdagens frokost og aftensmad, den søde godbid, er altid en fremragende snack-ledsager.

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

### Vinfremstilling:

Druerne afstilles, presses med en speciel maskine og sendes efterfølgende til alkoholgæring i beton- og ståltanke med en kapacitet på ca. 8 q hver. Gæringen udføres med særligt udvalgt gær, ved en kontrolleret temperatur, under påvirkning af hyppig overpumpning og fjernelse af skaller, varighed ca. 15 dage

Vinen høstes i hånd og fremstilles i betonkar, som giver mulighed for en blid, langsom og passende ekstraktion

### Smagsnoter:

En stadig rød med en klar rød farve, med delikate noter af bær på næsen og delikate krydderier på ganen. På ganen er den let og blød.