

Azienda Agricola Ghiga Enrico

Ejendommen ligger nær byen Castiglione Tinnella, på et højedrag 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 uddannede ønologer ved den berømte skole i Alba.

www.ghiga.it

Navn:

Moscato d' Asti – 2023

Flaske:

0,75 L

Farve:

Hvid

Type:

Sød og sprudlende

Alkohol:

5%

Jord:

Middel-tekstur kalkholdig

Druesort:

100% Moscato

Kan gemmes:

Drikkes nu 2 år

Servering:

Moscato har altid været en fremragende ledsager til desserter; det passer godt til alle wienerbrødsprodukter, kiks og tør pasta; den er også perfekt sammen med nogle neutrale eller ikke for stærke oste
Produktet skal helst serveres ved en temperatur på omkring 5 – 6 °C.

Vinfremstilling:

Druerne presses uden afstilkning, efter en skinmaceration på ca. 12 timer, udført direkte i pressen under tilstedeværelse af enzymer; den opnåede most bliver efterfølgende klaret og fermenteret i autoklave under tryk, indtil den når ca. 5 grader alkohol og et overtryk på ca. 1 – 1,20 bar, hvorefter den afkøles til 0°C for at standse gæringen; efterfulgt af filtrering, koldstabilisering, en anden filtrering og til sidst aftapning; mosten filtreres kun to gange.

Smagsnoter:

Sød og aromatisk hvidvin, Moscato er en meget gammel vin med ædel oprindelse.