

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:

Passito d'Moscato "Ultimo Grappolo" -

Flaske:

0,375 L

Farve:

Hvid

Alkohol:

12%

Jord:

Middel-tekstur kalkholdig

Druesort:

100% Moscato

Kan gemmes:

Drikkes nu eller 5 år

Servering:

Fremragende kombinationer med desserter af enhver art og kiks; Den passer også godt til oste, hvis de ikke er for stærke.

Produktet skal helst serveres ved en temperatur på omkring 5 – 6 °C.

Vinfremstilling:

naturlig tørring af druerne og efterfølgende håndpresning. Efterfølgende filtreringer og vinificering i stål.

Smagsnoter:

En Passito di Moscato opnås efter den naturlige tørring af druerne. Den har en intens gylden gul farve med aromaer af krydderier