



Barbera d'Asti Superiore Piemonte

Cantina Sant' Evasio

- **Produktionssted:** Vinhuset Sant' Evasio har været på familien Lacqua's hænder siden 1960erne. Det drives i dag af Anna og Pier Franco Lacqua og sønnen Andrea samt datteren Emanuela. Ejendommen er smukt beliggende i Nizza Monferrato, med skøn udsigt over de 10 hektar vinmarker.
- **Druesort:** 100 % Barbera
- **Vintype og hvad der kendetegner denne:** En TOP Barbera der har modtaget mange priser. En af de store barbera'er der ikke kan sammenlignes med de mange kendte og masseproducerede barberaer. Vinen fremstår kraftig, harmonisk og behagelig afrundet efter fadlagringen.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne håndplukkes i slutningen af september start oktober, og kun de bedste druer bruges til superiore vinen.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** Efter presningen, kommer fermentering (gæring) ca. 10 dage hvor der hyppigt pumpes vin over drueskallerne, for at udtrække farve, smag og tanniner. Herefter pumpes vin på rustfri ståltanke, hvor den sidste gæring afsluttes. Lagringen foregår herefter på 2500 l. store træfade i 12 mdr. Tappes herefter på flaske og efter 6 måneder frigives de på markedet.
- **Hvor stor er produktionen:** Ca. 40.000 flasker
- **Alkohol %:** 14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Medium til kraftige retter, og gerne til ost.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 16° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den bedste oplevelse af vinens karakter opnås indenfor de første 4-5 år, men kan sagtens holde 10 år.



Pris ved 1 fl. **100,-**

Pris ved 6 fl. **95,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspertpanel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde, at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag.