



## Brachetto d'Acqui DOCG

### Cantina Sant Evasio

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Piemonte i Nordvest Italien. Nærmere bestemt byen Acqui og området omkring denne. Piemonte regionen er desuden kendt for vine som Barolo og Barbaresco.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
Vinen er lavet 100% på Brachetto druen, som kun findes i dette område. Stilen i vinen er lidt som at forestille sig en rød udgave af den mere kendte Asti. Frisk og sødlig vin med frugtkarakter. Brachetto har en flot rød farve, og en frisk duft af sommerens røde bær. Bemærk de 4 bogstaver DOCG, som er den højeste italienske kvalitetsbenævnelse.
- **Vintype:**  
Sød mousserende vin der også byder på en let syre, der virker mundrensende.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Druen høstes mellem 1. til 10. september, afhængig af druens modenhed.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Sødmien i vinen kommer fordi gæringen standses i tryktanken, hvorved et højt sukkerindhold bibeholdes og så alkoholen holdes nede.
- **Hvor stor er produktionen:**  
15.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:** Ca. 5,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Først og fremmest en dessertvin, som passer godt til frugt og kage. Kunne dog sagtens bruges som velkomstdrink, eller en lun sommerdag på terrassen. Kritikere kalder den "vin for kvinder".
- **Temperatur til servering:**  
Bør serveres kold ved temp på ca. 6 - 8° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**  
Vinen vinder ikke ved lagring og bør drikkes mens den er ung.



Pris ved 1 fl. **90,-**

Pris ved 6 fl. **85,-**

### 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 ekspert panel" 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..*