



Piemonte Chardonnay D.O.C.

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 % Chardonnay.
- **Vintype og hvad der kendetegner denne:** Hvidvin, i meget klar lys gullig farve. En duft af frugt og blomster og en relativ lang eftersmag af fersken, banan og æble.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Druerne håndplukkes mellem 25. august og 5. september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** Efter presningen kommer fermentering (gæring) ved en temperatur mellem 10-12° C i ca. en måned i rustfrie ståltanke. Efter gæringen venter en naturlig klaring, inden den tappes på flaske.
- **Hvor stor er produktionen:** 110 vinstokke pr. ha som giver små 12.000 liter vin.
- **Alkohol %:** 13,0 %.
- **Hvad passer vinen til:** Lyst kød, fisk, skaldyr, fjerkræ, pasta.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 8-10° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Den bedste oplevelse af vinens karakter opnås, mens den er ung.

En luksushvidvin til dem som værdsætter det bedste af det bedste.



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.