



## Rosignolo Barbera d'Asti D.O.C.G. 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:** Rubinrød farve med violette toner, en intens smag af fad, lang eftersmag med krydrede noter, men sammen med frugtagtige hints fra røde bær, er det en "full-bodied" vin, med blød og velafbalanceret sammensætning af druerne og tanniner fra træfadene.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):** Udvalgte druer, hvor stilke fjernes inden presning, en hektar giver 5000 liter vin. Håndplukkes mellem 1. og 10. oktober.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:** Efter presningen, kommer saften i ståltanke og pumpes op over skallerne adskillige gange, for at optimere farven, duften og smagen. Med vinterens kulde stabiliseres processen og saften hældes på 225 L træfade i mere end et år. Tapningen sker i sommeren små 2 år efter høsten, og flaskerne ligger nu yderligere 6 måneder i vinkælderen, inden videresalg.
- **Alkohol %:** 14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:** Passer perfekt til: Rødt kød, krydrede gryderetter og kraftige/stærke oste.
- **Temperatur til servering:** Bør serveres ved temperatur på 18-20° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:** Åben gerne vinen en time før servering, dekanter gerne og server i store glas, så vinen får ilt. Kan gemmes til 2020.

Pris ved 1 fl. **130,-**

Pris ved 6 fl. **120,-**

### 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.*