



## Moscato d'Asti

### Cantina Sant Evasio

- **Produktionssted:**  
Vinen kommer fra Piemonte i Nordvest Italien. Nærmere bestemt Asti området med hovedbyen af samme navn. Piemonte er desuden kendt for vine som Barolo og Barbaresco.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**  
Vinen er lavet på Moscato druen, der er den anden mest udbredte drue i Piemonte - kun overgået af Barbera. Druen er meget aromatisk og faktisk den eneste druetype, der dufter af vindruer.
- **Vintype:**  
Sød mousserende vin der også byder på en let syre, der virker mundrensende.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**  
Høsten starter omkring 10. september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**  
Sødmien i vinen kommer fordi gæringen standses i tryktanken, hvorved et højt sukkerindhold bibeholdes.
- **Hvor stor er produktionen:**  
35.000 - 40.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**  
Ca. 5 %.
- **Hvad passer vinen til:**  
Først og fremmest en dessertvin, men den er også fortrinlig uden mad - bare til nydelse på en sommerdag eller som aperitif.
- **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..*