



Cantina
Sant'Evasio



La Cantina Sant'Evasio, oggi alla sua terza generazione, nasce su una delle colline più alte e meglio posizionate di Nizza Monferrato, il cru San Nicolao.

La cascina prende il suo nome da una cappella che fu costruita nel XVIII secolo in vocazione al vescovo di Casale "Sant'Evasio". I poderi della cascina si estendevano per ettari ed ettari sulla collina di San Nicolao. La cappella fu abbattuta durante la seconda guerra mondiale, ma rimasero i suoi terreni e le vigne.

Quasi per gioco ma già con un'immensa passione Lacqua Carlo negli anni '60 acquisisce la cascina e i suoi terreni. Con la collaborazione del figlio Pier Franco, che nel 1981 passa alla guida dell'azienda, inizia la crescita della Cantina. La tradizione e la modernità, il binomio Sant'Evasio.

L'indiscussa protagonista della produzione era ed è la "Barbera d'Asti" in tutte le sue sfaccettature, i cui vigneti ancora oggi circondano l'azienda. Le vigne della Cantina si estendono intorno all'azienda per 10 ettari, nizza, barbera, dolcetto, grignolino, moscato, cortese, cabernet, chardonnay...

Piero, con l'aiuto della moglie Anna, porta avanti il sogno del padre: creare qualcosa che possa lasciare un segno nell'anima delle persone.

Un sogno che oggi è condiviso da tutta la sua famiglia: dal 1996 il figlio Andrea, enologo, dirige la produzione e dal 2001 anche la figlia Emanuela entra a far parte dell'entourage commerciale della Cantina. La cura dei terreni, la selezione delle uve e l'attenzione alla vinificazione e la minuziosa lavorazione dei vini caratterizzano l'iter produttivo della Cantina Sant'Evasio.





The Sant'Evasio Winery, now in its third generation, was born on one of the highest and best positioned hills of Nizza Monferrato, the San Nicolao cru. The farmhouse takes its name from a chapel that was built in the eighteenth century in the vocation of the bishop of Casale "Sant'Evasio". The farms of the farmhouse extended for hectares and hectares on the hill of San Nicolao. The chapel was demolished during the Second World War, but its land and vineyards remained. Almost as a joke, but already with an immense passion, Lacqua Carlo acquired the farmhouse and its land in the 1960s. With the collaboration of his son Pier Franco, who in 1981 went to the helm of the company, he began the growth of the Cellar. Tradition and modernity. The undisputed protagonist of the production was and is the "Barbera d'Asti" in all its facets, whose vineyards still surround the company today.

The vineyards of the winery extend around the farm for 10 hectares, nice, barbera, dolcetto, grignolino, moscato, cortese, cabernet, chardonnay ... Piero, with the help of his wife Anna, carries on his father's dream: to create something that can leave a mark on the soul of people. A dream that is shared today by his entire family: since 1996 his son Andrea, oenologist, directs the production and since 2001 also his daughter Emanuela becomes part of the commercial entourage of the Cellar.

The care of the land, the selection of the grapes and the attention to winemaking and the meticulous processing of the wines characterize the production process of the Cantina Sant'Evasio.



Sparkling Wines - Spumanti Secchi

"Duebolle" Sant'Evasio Spumante Brut	5
"Gemma" Alta Langa il metodo classico DOCG	6

White Wines - i Bianchi

"Luce" Gavi del Comune di Gavi DOCG	7
"Rugiada" Langhe Arneis DOC	8
"Zefiro" Piemonte Chardonnay DOC	9
"Lagaia" Monferrato Bianco DOC	10
Gavi DOCG	11
Cortese dell'Alto Monferrato DOC	12
Piemonte Chardonnay DOC	13

Rosè Wines - i Rosati

Selezione "Ivrose" Vino Rosato	14
--------------------------------	----

le Barbera

"La Cichina" Barbera d'Asti DOCG	15
Barbera d'Asti DOCG Superiore	16
"Rosignolo" Barbera d'Asti DOCG Superiore	17

i Nizza

"Nizza" DOCG	18
"Nizza" Riserva DOCG	19

i Nebbioli

"Lollis" Monferrato Nebbiolo DOC	20
Barolo DOCG	21

Red Wines - altri vini Rossi

Dolcetto d'Asti DOC	22
Dolcetto d'Asti DOC Superiore	23
Grignolino d'Asti DOC	24
"Tramonto" Monferrato Rosso DOC	25

Sweet Wines - i Dolci

Moscato d'Asti DOCG	26
Brachetto d'Acqui DOCG	27

Grappe

Grappa di Moscato Invecchiata	28
Grappa di Barbera	28
Grappa di Nizza Invecchiata	28

Bag in Box

Piemonte Barbera DOC	29
Piemonte Cortese DOC	29
Piemonte Dolcetto DOC	29
Rosato	29

“DUEBOLLE”
SANT'EVASIO SPUMANTE BRUT

Spumanti Secchi

UVA: Arneis

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 18°C con propri lieviti naturali per 6 mesi

METODO MARTINOTTI O CHARMAT

CONSERVAZIONE: 2 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
4-6°C



GRAPES: Arneis

VINIFICATION: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 18 °C with its own natural yeasts for 6 months

MARTINOTTI O R CHARMAT METHOD

CONSERVATION: 2 years

SERVICE TEMPERATURE:
4-6 °C

UVE: Alta Langa (uve 20% Chardonnay-80% Pinot nero)

Vigneto marnoso calcareo, nord ovest, 110t/ettaro

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 16/17°C

METODO CLASSICO 36 mesi in cataste orizzontali con aggiunta di lieviti, successiva sboccatura “à la glace” e imbottigliamento.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C in calici disegnati da Giugiaro “Grande”



GRAPES: Alta Langa (grapes 20% Chardonnay-80% Pinot Noir)

Calcareous marly vineyard, northwest, 110t/hectare

VINIFICATION: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 16/17 °C

CLASSIC METHOD 36 months in horizontal piles with addition of yeasts, subsequent “à la glace” and “bottling”.

SERVICE TEMPERATURE: 4-6 ° C in glasses designed by Giugiaro “Grande”

UVE: Cortese di Gavi

Un vigneto a gavi molto vario, tufaceo, calcareo, intercalato da zone argillose con sabbie e ghiaie di Gavi, 250mt slm, sistema di allevamento guyot

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice.
Fermentazione a temperatura controllata 18°C con inoculo di lieviti selezionati.

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Courtesy of Gavi

A very varied in gavi town vineyard, tufaceous, calcareous, intercalated by clayey areas with sand and gravels of Gavi, 250 meters above sea level, guyot breeding system

FERMENTATION TANKS:
Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 18 ° C with inoculation of selected yeasts.

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 2/3 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

“RUGIADA”
LANGHE ARNEIS D.O.C.

Vini Bianchi

UVE: Arneis

Un vigneto nel Roero di marna calcarea, 280mt slm, sistema di allevamento guyot, resa per ha 80qI

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 18°C con lieviti selezionati

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Arneis

A vineyard in the land of Roero of calcareous marl, 280 meters above sea level, guyot breeding system, yield for 80qI

FERMENTATION TANKS:
Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 18 ° C with selected yeasts

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 3/4 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10 ° C

“ZEFIRO”
PIEMONTE CHARDONNAY D.O.C.

Vini Bianchi

UVE: Chardonnay

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 215mt slm, sistema di allevamento guyot, resa per ha 100ql, esposizione sudovest

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 18°C con lieviti selezionati, la presenza di residuo zuccherino innesca una seconda lievitazione che dona una leggera spuma

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Chardonnay

A vineyard of fossil marl of the San Nicolao cru, 215mt, guyot breeding system, yield per 100ql, south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 18 ° C with selected yeasts, the presence of residual sugar triggers a second leavening that gives a slight froth

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 3/4 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10 ° C

UVE: Nascetta

Un vigneto molto vario, tufaceo, calcareo, 230mt slm, sistema di allevamento guyot

VASCHE FERMENTAZIONE:

Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice.
Fermentazione a temperatura controllata 18°C con inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Nascetta

A very varied vineyard, tufaceous, calcareous, 230m above sea level, guyot breeding system

FERMENTATION TANKS:

Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft

pressing. Fermentation at temperature controlled 18°C with inoculation of selected yeasts

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 2/3 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

UVE: Cortese di Gavi

Un vigneto molto vario, tufaceo, calcareo, intercalato da zone argillose con sabbie e ghiaie di Gavi, 250mt slm, sistema di allevamento guyot

VASCHE FERMENTAZIONE:

Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 18°C con inoculo di lieviti selezionati

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Courtesy of Gavi

A very varied vineyard, tufaceous, calcareous, intercalated by clayey areas with sand and gravels of Gavi, 250 meters above sea level, guyot breeding system

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

steel

VINIFICATION METHOD: Soft

pressing. Fermentation at temperature controlled 18 ° C with inoculation of selected yeasts

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 2/3 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

UVE: Chardonnay

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 215mt s.l.m., sistema di allevamento guyot, resa per ha 100qL, esposizione sudovest

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 18°C con lieviti selezionati

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Chardonnay

A vineyard of fossil marl of the San Nicolao cru, 215mt, guyot breeding system, yield per 100qL, south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 18 °C with selected yeasts

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 3/4 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

UVE: Cortese

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 215mt slm, sistema di allevamento guyot, resa per ha 100ql, esposizione sud-ovest

VASCHE FERMENTAZIONE:

Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata 18°C con lieviti selezionati, la presenza di residuo zuccherino innesca una seconda lievitazione che dona una leggera spuma

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Cortese

A vineyard of fossil marl of the cru San Nicolao, 215 meters above sea level, guyot breeding system, yield per hectare 100ql, south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft pressing. Fermentation at temperature controlled 18 ° C with selected yeasts, the presence of residual sugar triggers a second leavening that gives a slight froth

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 3/4 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

“IVROSÈ”
ROSATO

Vini Rosati

UVE: Dolcetto

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 215mt slm, sistema di allevamento guyot, esposizione sud-ovest

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
Pressatura soffice senza contatto con le bucce e fermentazione a temperatura controllata 18°C con lieviti selezionati, la presenza di residuo zuccherino innesca una seconda lievitazione che dona una leggera spuma

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 3/4 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 8-10°C



GRAPES: Dolcetto

A vineyard of fossil marl of the San Nicolao cru, 215 meters above sea level, guyot breeding system, south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: Soft pressing without contact with the skins and fermentation at a controlled temperature of 18 °C with selected yeasts, the presence of residual sugar triggers a second leavening that gives a light foam

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 3/4 years

SERVICE TEMPERATURE: 8-10°C

UVE: Barbera

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 220mt slm, sistema di allevamento guyot, esposizione sud e sud-ovest

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
pigiodirasatura, fermentazione di 7 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 8/10 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 14-16 °C



GRAPES: Barbera

A vineyard of fossil marl of the San Nicolao cru, 220 meters above sea level, guyot breeding system, south and south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, 7 days fermentation in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 8/10 years

SERVICE TEMPERATURE: 14-16 °C

UVE: Barbera

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 220mt slm, sistema di allevamento guyot, esposizione sud e sud-ovest

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
pigiodirasatura, fermentazione di 7 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

MATURAZIONE: Acciaio inox – nella tipologia SUPERIORE affinamento in botti grandi di rovere per un anno

CONSERVAZIONE: 8/10 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 16-18°C



GRAPES: Barbera

A vineyard of fossil marl of the San Nicolao cru, 220 meters above sea level, guyot breeding system, south and south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, 7 days fermentation in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down.

MATURATION: Stainless steel - in the SUPERIOR type aging in large oak barrels for one year

CONSERVATION: 8/10 years

SERVICE TEMPERATURE: 16-18°C

“ROSIGNOLO”
BARBERA D'ASTI D.O.C.G. SUPERIORE

le Barbere

UVE: Barbera

Un vigneto di marna del cru San Nicolao, 215mt slm, sistema di allevamento guyot basso, esposizione Sud-ovest

METODO VINIFICAZIONE: pigiodiraspatura, fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

VASCHE DI FERMENTAZIONE: acciaio inox temperatura controllata

MATURAZIONE: barriques per 1 anno e successivo invecchiamento in bottiglia

CONSERVAZIONE: 10 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16-18°C



GRAPES: Barbera

A vineyard of cru San Nicolao marl, 215mt asl, low guyot rearing system, south-west exposure

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, fermentation of 10 days in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down.

FERMENTATION TANKS: controlled temperature stainless steel

MATURATION: barriques for 1 year and subsequent aging in bottle

CONSERVATION: 10 years

SERVICE TEMPERATURE: 16-18°C

UVE: Barbera, resa 70q| a ettaro

Un vigneto di marna del cru San Nicolao, 230mt slm, sistema di allevamento guyot basso, ESPOSIZIONE sud-est

METODO VINIFICAZIONE: pigiodiraspatura, fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

VASCHE DI FERMENTAZIONE: acciaio inox temperatura controllata

MATURAZIONE: barriques e botte grande per 24 mesi e successivo invecchiamento in bottiglia

CONSERVAZIONE: 10 anni e piu'

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C



GRAPES: Barbera, yield 70q| per hectare

A vineyard of cru San Nicolao marl, 230m above sea level, low guyot breeding system, south-east EXHIBITION

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, fermentation of 10 days in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down.

FERMENTATION TANKS: controlled temperature stainless steel

MATURATION: barriques and large casks for 24 months and subsequent aging in bottle

CONSERVATION: 10 years and more

SERVICE TEMPERATURE: 18-20 °C

UVE: Barbera, resa 70ql a ettaro

Un vigneto di marna del cru San Nicolao, 230mt slm, sistema di allevamento guyot basso, ESPOSIZIONE sud-est

METODO VINIFICAZIONE: pigiodiraspatura, fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

VASCHE DI FERMENTAZIONE: acciaio inox temperatura controllata

MATURAZIONE: barriques e botte grande per 30 mesi e successivo invecchiamento in bottiglia

CONSERVAZIONE: 10 anni e piu'

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C



GRAPES: Barbera, yield 70ql per hectare

A vineyard of cru San Nicolao marl, 230m above sea level, low guyot breeding system, south-east EXHIBITION

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, fermentation of 10 days in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down.

FERMENTATION TANKS: controlled temperature stainless steel

MATURATION: barriques and large casks for 30 months and subsequent aging in bottle

CONSERVATION: 10 years and more

SERVICE TEMPERATURE: 18-20°C

“LOLLIS”
MONFERRATO NEBBIOLO D.O.C.

i Nebbioli

UVE: Nebbiolo

Vino caratteristico, speziato, floreale, con sentori di amarena, dal colore rosso rubino intenso, si presenta con un sapore caldo ed armonico con ottima struttura.

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
pigiodiraspatura, fermentazione di 8 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

MATURAZIONE: Acciaio inox 12mesi

CONSERVAZIONE: 8/10 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 16-18° C



GRAPES: Nebbiolo

A distinctive wine with elegant spicy and floral notes, enhanced by hints of black cherry. Deep ruby red in colour, it reveals a warm, harmonious palate with a well-defined structure and a long, balanced finish.

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, 8 days fermentation in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down

MATURATION: Stainless steel 12 Months

CONSERVATION: 8/10 years

SERVICE TEMPERATURE: 16-18° C

UVE: Nebbiolo, resa 70q/ a ettaro

Un vigneto calcareo di La Morra, 280mt slm, sistema di allevamento guyot basso

METODO VINIFICAZIONE: pigiodiraspatura, fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

VASCHE DI FERMENTAZIONE: acciaio inox temperatura controllata

MATURAZIONE: piccole botti di rovere (barriques) e botte grande per 36 mesi e successivo invecchiamento in bottiglia di 1 anno.

CONSERVAZIONE: 10 anni e piu'

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C



GRAPES: Nebbiolo, yield 70q/ per hectare

A calcareous vineyard of La Morra, 280 meters above sea level, low guyot breeding system

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, fermentation of 10 days in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down.

FERMENTATION TANKS: controlled temperature stainless steel

MATURATION: small oak barrels (barriques) and large casks for 36 months and subsequent aging in bottle of 1 year.

CONSERVATION: 10 years and more

SERVICE TEMPERATURE: 18-20°C

UVE: Dolcetto

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 220mt slm, sistema di allevamento guyot, esposizione sud-ovest

VASCHE FERMENTAZIONE:

Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:

pigioidiraspatura, fermentazione di 7 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 8/10 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 14-16° C



GRAPES: Dolcetto

A vineyard of fossil marl of the San Nicolao cru, 220 meters above sea level, guyot breeding system, south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless steel

steel

VINIFICATION METHOD:

stemmer-crushed, 7 days fermentation in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 8/10 years

SERVICE TEMPERATURE: 14-16° C

UVE: Dolcetto

Un vigneto di marna fossile del cru San Nicolao, 220mt slm, sistema di allevamento guyot, esposizione sud-ovest

VASCHE FERMENTAZIONE:

Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:

pigioldiraspatura, fermentazione di 7 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

MATURAZIONE: Acciaio inox – nella tipologia SUPERIORE affinamento in botti grandi di rovere per un anno

CONSERVAZIONE: 8/10 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 16-18°C



GRAPES: Dolcetto

A vineyard of fossil marl of the San Nicolao cru, 220 meters above sea level, guyot breeding system, south-west exposure

FERMENTATION TANKS: Stainless

steel

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, 7 days fermentation in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down.

MATURATION: Stainless steel - in the SUPERIOR type aging in large oak barrels for one year

CONSERVATION: 8/10 years

SERVICE TEMPERATURE: 16-18°C

UVE: Grignolino

Un vigneto di marna fossile, 220mt slm, sistema di allevamento guyot, esposizione sud-ovest

VASCHE FERMENTAZIONE:
Acciaio inox

METODO VINIFICAZIONE:
pigiodirasatura, fermentazione a temperatura controllata 18°C con lieviti selezionati

MATURAZIONE: Acciaio inox

CONSERVAZIONE: 5/6 anni

TEMPERATURA SERVIZIO: 14-16°C



GRAPES: Grignolino

A vineyard of fossil marl, 220 meters above sea level, guyot breeding system, south-west exposure

FERMENTATION TANKS:
Stainless steel

VINIFICATION METHOD:
stemmer-crushed, fermentation at temperature controlled 18 °C with selected yeasts

MATURATION: Stainless steel

CONSERVATION: 5/6 years

SERVICE TEMPERATURE: 14-16°C

“TRAMONTO”
MONFERRATO ROSSO D.O.C.

Vini Rossi Invecchiati

UVE: Cabernet Sauvignon

Un vigneto di marna del cru San Nicolao, 200mt slm, sistema di allevamento guyot basso, esposizione sud

METODO VINIFICAZIONE: pigiodiraspatura, fermentazione di 10 giorni in vasche d'acciaio a contatto con le bucce, frequenti rimontaggi e follature.

VASCHE DI FERMENTAZIONE: acciaio inox temperatura controllata

MATURAZIONE: barriques per 12 mesi e successivo invecchiamento in bottiglia

CONSERVAZIONE: 10 anni e più

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18-20°C



GRAPES: Cabernet Sauvignon

A vineyard of cru San Nicolao marl, 200 meters above sea level, low guyot rearing system, south facing

VINIFICATION METHOD: stemmer-crushed, fermentation of 10 days in steel tanks in contact with the skins, frequent pumping over and punching down.

FERMENTATION TANKS: controlled temperature stainless steel

MATURATION: barriques for 12 months and subsequent aging in bottle

CONSERVATION: 10 years and more

SERVICE TEMPERATURE: 18-20°C

UVE: Moscato

Vigneto marna calcarea

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, conservazione del mosto a 0°C e successiva fermentazione della durata di 30 giorni fino a svolgimento di 5%alc.

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6-8°C in bicchiere a coppa



GRAPES: Moscato

Limestone marl vineyard

VINIFICATION: soft pressing, storage of must at 0 °C and subsequent fermentation lasting 30 days up to 5% alc.

CONSERVATION: 2/3 years

SERVING TEMPERATURE:
6-8 °C in a cup

UVE: Brachetto

Vigneto marna calcarea

VINIFICAZIONE: pressatura soffice, conservazione del mosto a 0°C e successiva fermentazione della durata di 30 giorni fino a svolgimento di 5,5% alc.

CONSERVAZIONE: 2/3 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO:
6-8°C in bicchiere a coppa



GRAPES: Brachetto

Limestone marl vineyard

VINIFICATION: soft pressing, must preservation at 0 ° C and subsequent fermentation lasting 30 days up to 5,5% alc.

CONSERVATION: 2/3 years

SERVING TEMPERATURE: 6-8 ° C in a cup



GRAPPA DI BARBERA



GRAPPA DI NIZZA
INVECCHIATA



GRAPPA DI MOSCATO
INVECCHIATA



VINO ROSATO

PIEMONTE BARBERA DOC

MONFERRATO DOLCETTO DOC

CORTESE DELL'ALTO
MONFERRATO DOC









Cantina
Sant'Evasio

Strada San Nicolao, 88
NIZZA MONFERRATO
Asti - ITALY

TEL. +39 0141726259 Fax. +39 0141 727404
E-mail: info@santevasiovini.com

www.santevasiovini.com



[cantinasantevasio](https://www.facebook.com/cantinasantevasio)



CANTINA FRANCHISA ASTESI DEL REG. UE N. 202/1315
CANTINA FRANCHISA ASTESI AL CONSUMO TUTTI I GIUGNI N. 202/1315



MINISTERO DELL'AGRICOLTURA
DELLA SOVRANITÀ ALIMENTARE
E DELLE FORESTE

