Grappa XO

AGED CUVÉE

UN EXTRA OLD BLEND DA VINACCE DEI MIGLIORI VITIGNI DI LANGHE E ROERO, INVECCHIATO IN TONNEAU OLTRE 6 ANNI.

SIBONA
Antica Distilleria

XO significa **"Extra Old"** ed è l'appellativo riservato ai migliori distillati, a condizione che siano invecchiati in legno per almeno sei anni, giungendo ad una maturazione ottimale.

Il progetto **XO Sibona** nacque diversi anni fa con l'attenta e sapiente selezione di limitate quantità delle migliori vinacce dei più rinomati vitigni delle Langhe e del Roero, quali le varietà Nebbiolo (Barolo e Barbaresco) e Barbera, che dopo un'accorta distillazione diedero origine ad un blend unico nel mondo delle grappe di qualità superiore, una cuvée speciale.

La **Grappa XO Sibona** riposa ben oltre i 6 anni in piccoli tonneau di legno di quercia nelle cantine storiche della distilleria.
Il risultato di tanta passione ed esperienza è un distillato dai sapori caldi e complessi, con una personalità forte e innovativa, dedicato al vero intenditore.

***XO** means **"Extra Old"** and this denomination is used for the best distillates, on condition that they are aged in wooden barrels for at least six years, when the maturation reaches its maximum quality. The **Grappa XO Sibona** ages for more than 6 years in small oak barrels in the ancient distillery's cellar. The final product is a blend obtained from the fermented residue of renown varietal grapes such as Nebbiolo and Barbera from Langhe and Roero. its warm and complex flavour, with a strong and innovative character, is intended for true connoisseurs.*

Grappa
X
O
AGED CUVÉE
UN EXTRA OLD
BLEND DA VINACCE
DEI MIGLIORI VITIGNI
DI LANGHE E ROERO,
INVECCHIATO IN
TONNEAU OLTRE
6 ANNI.
SIBONA
Antica Distilleria
SIBONA
Grappa
X
O
AGED CUVÉE
UN EXTRA OLD BLEND
DA VINACCE DEI MIGLIORI
VITIGNI DI LANGHE E ROERO,
INVECCHIATO IN TONNEAU
OLTRE 6 ANNI.
SIBONA
Antica Distilleria

SIBONA
Antica Distilleria

DISTILLERIA SIBONA S.p.A.
Loc. Buonagiunta, 1/a - 12040 PIOBESI D'ALBA (CN) - Italia
Tel.: +39 0173.614914 - +39 0173.610577 - Fax: +39 0173.619129
www.distilleriasibona.it