



# SIBONA

*Antica Distilleria*

GRAPPE RISERVA MILLESIMATE

## ARMONIA DI LANGA

DISTILLATO D'UVA MILLESIMATO

Per annata corrente vedi catalogo Sibona.



**DENOMINAZIONE:** Distillato d'uva

**MATERIA PRIMA:** : in prevalenza uve Moscato.

**DISTILLAZIONE:** Totalmente in proprio, in alambicchi di rame a bagno maria, grazie alla sapiente esperienza dei nostri enologi-mastro distillatori.

**AFFINAMENTO:** per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

**INVECCHIAMENTO:** Lunghissimo, in botti di rovere prima di media poi di piccola capacità.

**GRADAZIONE:** 40 % vol.

**BOTTIGLIA:** Speciale e prestigiosa bottiglia Decanter, con logo Sibona in rilievo sul vetro.

**ASTUCCIO:** Elegante e raffinata Cassetta in legno. Le bottiglie sono numerate ed è indicato l'anno di imbottigliamento (informazioni presenti su elegante pergamena posta all'interno dell'astuccio).

**CAPACITÀ:** 70 cl.

**Caratteristiche organolettiche:**

**COLORE:** Ambrato.

**PROFUMO:** Fine, elegante, Ampio. Sentori floreali, di frutta matura e miele.

**SAPORE:** Morbido, vellutato, fine, aromatico con note floreali e fruttate. Finale persistente e con note di rovere.

**ABBINAMENTI:** Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato ( soprattutto fondente con alta percentuale di cacao ). Inoltre deliziosa con formaggi stagionati.

**CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE:** degustare ad una temperatura di circa 18°C, in calice classico tulipano o bicchiere baloon con o senza stelo (tipo cognac). Eccezionale grappa da meditazione da gustare lentamente sorso dopo sorso, sentendo le calde ed uniche sensazioni che sa trasmettere.