



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE E DISTILLATI

DISTILLATO DI BIRRA

2 come la birra Doppio Malto, artigianale e non filtrata, distillata con sapienza dai nostri mastro distillatori.

1 come il numero della vecchia licenza di distillazione della Distilleria Sibona, sinonimo di grande passato e prestigio.

Questi due numeri insieme fanno 2.1, il Distillato di Birra artigianale Sibona, capace di condensare ed estrarre tutti gli aromi della birra di provenienza in maniera elegante ed unica.



DENOMINAZIONE: Distillato di Birra, Bierbrand (eau de vie de Bière).

MATERIA PRIMA: Birra Doppio Malto artigianale e non filtrata.

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

AFFINAMENTO: per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

GRADAZIONE: 38 % vol.

BOTTIGLIA: speciale ed elegante bottiglia graduata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto e beccuccio versatore.

CAPACITÀ: 50 cl.

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Paglierino chiaro.

PROFUMO: intenso, elegante, avvolgente, con netti sentori di luppolo e malto, con forte riconoscibilità della birra di provenienza.

SAPORE: morbido, di corpo elaborato e rotondo, caratterizzato da una ricchezza di sensazioni di frutta e fiori. Retrogusto persistente, lievemente aromatico e piacevolissimo.

ABBINAMENTI: Formaggi Stagionati, frutta secca, carni elaborate. Anche con dolci e sorbetti.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: Ottimo a temperatura frigorifero (6-8 °C), specialmente in estate, oppure a temperature tra i 14 ed i 17°C in bicchiere tulipano.