



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE PLURIVITIGNO

GRAPPA ALBABIANCA

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese"

MATERIA PRIMA: Vinacce del Piemonte, da uve raccolte fresche durante la vendemmia e selezionate Sibona.

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

AFFINAMENTO: per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

GRADAZIONE: 40 % vol.

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

CAPACITÀ: 100 cl. (1 Litro)



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Chiaro, cristallino.

PROFUMO: Intenso, morbido e con la fragranza tipica della vinaccia fresca. Nette note varietali.

SAPORE: Rotondo, fine e Aromatico. Retrogusto leggermente amabile.

ABBINAMENTI: Frutta secca e cioccolato al latte

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: degustare ad una temperatura tra i 9 ed i 12 °C, in bicchiere tulipano.