



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE PLURIVITIGNO

GRAPPA CLASSICA SIBONA

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: Bottiglia Bordolese

CAPACITÀ: 100 cl. (1 Litro)



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Chiaro, cristallino.

PROFUMO: Intenso, deciso e netto.

SAPORE: Secco, intenso. Retrogusto netto e persistente.

ABBINAMENTI: Frutta secca e cioccolato al latte

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