



# SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

## GRAPPA DI BARBARESCO

**BEZEICHNUNG:** „Grappa Piemontese di Barbaresco“

**ROHSTOFF:** Trester aus Trauben für die Produktion von Barbaresco, die frisch gelesen und bei der Lese von Sibona ausgewählt werden.

**DESTILLATION:** Vollständig betriebsintern in Kupferbrennkolben mit der sachkundigen Erfahrung unserer Önologen und Brennmeister.

**AUSBAU:** Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

**ALKOHOLGEHALT:** 40 % vol.

**FLASCHE:** Besondere, elegante graduierte Flasche von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich und Ausgießer.

**FÜLLMENGE:** 50 cl.

### Geschmackliche Eigenschaften:

**FARBE:** Klar, kristallklar.

**DUFT:** Intensiv, umfassend mit deutlichen sortentypischen Noten.

**GESCHMACK:** Reif, komplex, samtig und elegant. Langer Abgang mit Crescendo.

**KOMBINATIONEN:** Trockenfrüchte und Milkschokolade.

**EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS:** Bei einer Temperatur von 9 bis 12° C im Tulpenglas genießen.

