



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA MILLESIMATE

GRAPPA DI BARBERA MILLESIMATA

Per annata corrente vedi catalogo Sibona.



DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese"

MATERIA PRIMA: Vinacce di Barbera, 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

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

GRADAZIONE: 44 % 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 intenso.

PROFUMO: Maturo, elegante, deciso. Sentori di cacao e vaniglia.

SAPORE: Morbido, maturo, vellutato. Armoniche note vanigliate. Retrogusto intenso.

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 balloon 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.