



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

GRAPPA DI BARBERA

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese di Barbera"

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: in botti di rovere

GRADAZIONE: 40 % vol.

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

CAPACITÀ: 50 cl. - 100 cl. (1 litro) - 150 cl. (Magnum)

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Paglierino chiaro.

PROFUMO: Virile, di grande intensità. Pronunciato con netto riconoscimento.

SAPORE: Secco, maturo, di giusta robustezza e armonia, con retrogusto lungo e grintoso.

ABBINAMENTI: Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato. Inoltre deliziosa con formaggi stagionati.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: degustare ad una temperatura di circa 18°C, in calice classico tulipano o bicchiere baloon con o senza stelo (tipo cognac)

