



# SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

## GRAPPA DI BAROLO

**BEZEICHNUNG:** „Grappa Piemontese“

**ROHSTOFF:** Trester aus Trauben für die Produktion von Barolo, 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.

**REIFEZEIT:** in Eichenfässern.

**ALKOHOLGEHALT:** 40 % vol.

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

**FÜLLMENGE:** 50 cl - 100 cl (1 Liter) - 150 cl (Magnum) - 20 cl (nur in der Sortimentspackung mit 3 Flaschen verschiedener Rebsorten).

### Geschmackliche Eigenschaften:

**FARBE:** Hell bernsteinfarben.

**DUFT:** Intensiv mit weichen Gewürznoten.

**GESCHMACK:** Reif, tiefgründig und samtig. Besonders ausgewogen mit harmonischen Holznoten. Langer, nachhaltiger Abgang.

**KOMBINATIONEN:** Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade. Außerdem köstlich mit gereiftem Käse.

**EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS:** Bei einer Temperatur von ca. 18° C in der klassischen Tulpe oder im Ballonglas mit oder ohne Stiel (ähnlich wie ein Cognacglas) genießen.

