



# SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA MILLESIMATE

## GRAPPA DI BAROLO MILLESIMATA

Per annata corrente vedi catalogo Sibona.



**DENOMINAZIONE:** "Grappa Piemontese"

**MATERIA PRIMA:** Vinacce da uve atte a produrre vino Barolo, 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:** Intenso, pieno, ampio, di grande personalità. Spiccano vaniglia, frutti di bosco e rovere tostato.

**SAPORE:** Maturo, di elaborata struttura, profondo e vellutato. Grande equilibrio con armoniche note legnose. Retrogusto lungo e persistente con vaniglia e tabacco.

**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 baloon 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.