



SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

GRAPPA DI DOLCETTO

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese di Dolcetto“

ROHSTOFF: Dolcetto-Trester von frisch gelesenen Trauben, die von Sibona bei der Lese 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: Hell, kristallklar.

DUFT: Intensiv, sehr fein mit dem typischen Duft des frischen Testers. Klar sortentypisch.

GESCHMACK: Runder Körper, sehr weich, mit großer Eleganz und Harmonie. Leicht lieblicher Abgang.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte und Milkschokolade.

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

