



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

GRAPPA DI DOLCETTO

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese di Dolcetto"

MATERIA PRIMA: Vinacce di Dolcetto, 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

GRADAZIONE: 40 % vol.

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

CAPACITÀ: 50 cl.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Chiaro, cristallino.

PROFUMO: Intenso, di grande finezza con la fragranza tipica della vinaccia fresca. Nette note varietali.

SAPORE: Corpo rotondo, molto morbido, di grande eleganza e armonia. Retrogusto leggermente amabile.

ABBINAMENTI: Frutta secca e cioccolato al latte

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: degustare ad una temperatura tra i 9 ed i 12 °C, in bicchiere tulipano.