



# SIBONA

Antica Distilleria

SORTENREINER GRAPPA

## GRAPPA DI NEBBIOLO

**BEZEICHNUNG:** „Grappa Piemontese di Nebbiolo“

**ROHSTOFF:** Nebbiolo-Trester aus Langhe und Roero 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 - 100 cl (1 Liter) - 150 cl (Magnum)

### Geschmackliche Eigenschaften:

**FARBE:** Hell, kristallklar.

**DUFT:** Breit gefächert von Blüten- bis Fruchtnoten.

**GESCHMACK:** Harmonisch, voll und kräftig, sehr intensiv. Nachhaltiger Abgang.

**KOMBINATIONEN:** Trockenfrüchte und Milkschokolade

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

