



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA LIMITED EDITION

GRAPPA RISERVA BAROLO 8 ANNI

Eccezionale Grappa Riserva ottenuta dalla distillazione di vinacce da uve atte a produrre vino Barolo. In seguito ad una permanenza in serbatoi di acciaio, viene poi messa a riposo per oltre 8 anni in botti di rovere e Barriques. Durante questo lungo invecchiamento diventa morbida e complessa con sentori unici ed eleganti. Fantastica grappa da meditazione.

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: Oltre 8 anni in botti di rovere e Barriques.

GRADAZIONE: 44 % vol.

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

ASTUCCIO: Elegante astuccio cilindrico, con chiusura superiore.

CAPACITÀ: 50 cl.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato carico.

PROFUMO: Profumo ampio, complesso e ricercato. Con note di frutta secca e tabacco ed intenso sentore di rovere.

SAPORE: imponente, morbido e vellutato. Sentori di frutti rossi maturi, spezie e rovere. Retrogusto caldo, persistente, ricco e di lunghissima durata. Eccezionale grappa da meditazione.

ABBINAMENTI: Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato (soprattutto fondente con alta percentuale di cacao). Inoltre deliziosa con formaggi stagionati. Perfetto abbinamento anche con Sigaro.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: degustare ad una temperatura di circa 18°C, in calice classico tulipano o bicchiere baloon con o senza stelo (tipo cognac).