



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA LIMITED EDITION

GRAPPA RISERVA BOTTI DA PORTO SINGLE BARRELL

Per celebrare il prestigiosissimo traguardo raggiunto dalla Grappa Botti da Porto a fine anno 2016, ovvero la conquista del titolo di Miglior Grappa del Mondo al concorso internazionale IWSC di Londra, nasce questa "Limited Edition, Single Barrel". Ogni bottiglia di questa Grappa Riserva "Single Barrel", deriva dall'imbottigliamento di una singola e selezionata botte da Porto. I nostri mastri distillatori, grazie alla loro sapiente esperienza, selezionano infatti alcune delle botti più vecchie in grado di dare una particolare aromaticità ed intensità a questa grappa in "Edizione Limitata" caratterizzata dal gusto inconfondibile ed inimitabile della nostra Riserva Botti da Porto elevata ai massimi livelli.

MATERIA PRIMA: Vinacce di Nebbiolo, 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

INVECCHIAMENTO: prima per 2 anni in botti di media capacità di rovere classico ed in seguito in botti di Porto per circa ulteriori 6 anni (totale permanenza in legno circa 8 anni).

GRADAZIONE: 44 % vol.

BOTTIGLIA: Speciale e prestigiosa bottiglia Decanter, con logo Sibona in rilievo sul vetro.

ASTUCCIO: Elegantissimo astuccio, con chiusura a calamita, con indicato numero della bottiglia e la botte da cui proviene

CAPACITÀ: 70 cl.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato carico.

PROFUMO: Intenso, avvolgente, con note di vaniglia, tabacco, frutti maturi e rovere

SAPORE: Morbido, pieno, elegante e vellutato con intense sensazioni di rovere. Retrogusto di more, ribes, buccia di arancia. Finale lunghissimo e persistente con marcate note di vino Porto.

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).