



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA IN BOTTI SPECIALI

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA PORTO

Questa speciale Grappa Riserva di Nebbiolo già invecchiata, per un lungo periodo (circa 2 anni), in legno rovere è stata in seguito messa a riposo per diversi mesi in botti (oltre 24 mesi), acquistate in Portogallo, e già utilizzate, in precedenza, per elevare i "Porto vintage" di alcune delle più prestigiose cantine. La particolare permanenza in botti da porto, già utilizzata nei Whisky, è stato da noi sperimentato in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo delicato e particolare ed il sapore unico, pieno, elegante e con retrogusto fruttato, richiamano molto quello del porto già contenuto in queste botti.

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 . ulteriori 2 anni. (totale permanenza in legno 4 anni).

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. e 150 cl. (Magnum) - 20 cl. (solo confezione assortita con altri vitigni da 3 bottiglie)



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato.

PROFUMO: Delicato, Particolare, con note di vaniglia.

SAPORE: Unico, pieno, elegante, con retrogusto di frutti di bosco maturi e lunga persistenza.

ABBINAMENTI: Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato. 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).