



# SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA IN BOTTI SPECIALI

## GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA RUM

Questa speciale Grappa Riserva, già invecchiata, per un lungo periodo, in legno rovere (2 anni) è stata in seguito messa a riposo per diversi mesi (24 mesi) in botti, già utilizzate in precedenza, per invecchiare i "Rum" di alcune delle più prestigiose distillerie.

La particolare permanenza in botti da Rum è stata da noi sperimentata in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo ricco, elaborato, con note speziate ed il sapore elegante, distinto, con note di caffè e vaniglia e con finale persistente, richiamano molto quello del Rum già contenuto in queste botti.

**MATERIA PRIMA:** Vinacce (in prevalenza di vitigni Dolcetto, Barbera, 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 Rum 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.



**Caratteristiche organolettiche:**

**COLORE:** Ambrato.

**PROFUMO:** Ricco, elaborato, con sentori di spezie e tabacco.

**SAPORE:** Elegante, distinto, con note di caffè e vaniglia e con finale persistente.

**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).