



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA IN BOTTI SPECIALI

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA SHERRY

Questa speciale Grappa Riserva di Barbera già invecchiata, per un lungo periodo (2 anni), in legno rovere è stata in seguito messa a riposo per diversi mesi in botti (24 mesi), acquistate in Spagna e già utilizzate, in precedenza, per invecchiare gli "Sherry" di alcune delle più prestigiose cantine.

La particolare permanenza in botti da Sherry è stata da noi sperimentato in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo.

Il profumo intenso e caratterizzante ed il sapore elegante, coinvolgente e con retrogusto amabile,

MATERIA PRIMA: Vinacce di Barbera, 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 Sherry 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: Intenso, caratterizzante, con delicate note di noci e nocciole.

SAPORE: Elegante, coinvolgente e con retrogusto amabile. Finale persistente con accenni di frutta secca e cacao.

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).