



SIBONA

Antica Distilleria

RISERVA LINIE „TUTTOGRADO“

GRAPPA RISERVA “TUTTOGRADO” DI BARBARESCO

Fassprobe

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese“

ROHSTOFF: Trester aus Trauben für die Produktion von Barbaresco, die frisch gelesen und bei der Lese von Sibona ausgewählt werden.

DESTILLATION: Vollständig betriebsintern in Kupferbrennkolben mit der sachkundigen Erfahrung unserer Önologen und Brennmeister.

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

REIFEZEIT: Zunächst 1 Jahr und 6 Monate in mittelgroßen Fässern (slawonische Eiche), anschließend 4 Jahre in kleinen Fässern aus Tronçais-Eiche.

ALKOHOLGEHALT: 56 % vol.

FLASCHE: Besondere, elegante graduierte Flasche von Sibona mit Füllstandsmarkierung seitlich und Ausgießer.

FÜLLMENGE: 50 cl.



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Glänzend bernsteinfarben.

DUFT: Weit, mild, intensiv und durchdringend.

GESCHMACK: Samtig, kühn und nachhaltig. Bemerkenswerte Struktur, Harmonie und Eleganz. Ideal für die Meditation.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte, Walnüsse, Mandeln, Süßspeisen und Schokolade (vor allem Bitterschokolade mit hohem Kakaogehalt). Außerdem köstlich mit gereiftem Käse.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Bei einer Temperatur von ca. 18° C in der klassischen Tulpe oder im Ballonglas mit oder ohne Stiel (ähnlich wie ein Cognacglas) genießen.