



SIBONA

Antica Distilleria

RISERVE LINEA "TUTTOGRADO"

GRAPPA RISERVA "TUTTOGRADO" DI BARBARESCO

Campione di Barile

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese"

MATERIA PRIMA: Vinacce da uve atte a produrre vino Barbaresco, 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 1 anno e 6 mesi in botti di media capacità (rovere di Slavonia) ed in seguito 4 anni in piccole botti di rovere di Troncais

GRADAZIONE: 56 % vol.

BOTTIGLIA: speciale ed elegante bottiglia graduata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto e beccuccio versatore.

CAPACITÀ: 50 cl.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato brillante.

PROFUMO: Ampio, delicato, intenso e penetrante.

SAPORE: Vellutato, austero e persistente. Notevole struttura, armonia ed eleganza. Ideale da meditazione.

ABBINAMENTI: Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato (soprattutto fondente con alta percentuale di cacao). Inoltre deliziosa con formaggi stagionati.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: degustare ad una temperatura di circa 18°C, in calice classico tulipano o bicchiere baloon con o senza stelo (tipo cognac)