



SIBONA

Antica Distilleria

RISERVA LINIE „TUTTOGRADO“ GRAPPA RISERVA “TUTTOGRADO” DI BARBERA

Fassprobe

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese“

ROHSTOFF: Trester von Barbera-Trauben, 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 Allier-Eiche.

ALKOHOLGEHALT: 54,5 % vol.

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

FÜLLMENGE: 50 cl.



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Glänzend bernsteinfarben.

DUFT: Intensiv mit weichen Holznoten.

GESCHMACK: Voll, samtig, mit großer Struktur und Harmonie. Scharfer, dann immer runderer anhaltender Nachgeschmack. 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.