



SIBONA

Antica Distilleria

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

Fassprobe

BEZEICHNUNG: „Grappa Piemontese“

ROHSTOFF: Trester aus Trauben für die Produktion von Barolo, 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: 57,5 % vol.

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

FÜLLMENGE: 50 cl.



Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Bernstein mit goldfarbenen Reflexen.

DUFT: Umfassend mit einer angenehmen Eichen-Nuance.

GESCHMACK: Kräftig, voll und samtig mit hervorragender Harmonie. Langer, vollmundiger Abgang, der nicht zu enden scheint. Außerordentlicher Grappa 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.