



SIBONA

Antica Distilleria

TRAUBENBRÄNDE

“UVEDILANGA” DISTILLATO D’UVA

Ein reiner Brand aus Trauben aus den Langhe, die vinifiziert und mit der Schale destilliert wurden. Er entsteht aus der Vereinigung von aromatischen Trauben, die in ihrem Herkunftsgebiet ausgewählt werden und nach einer langen, langsamen Fermentierung sofort in Brennkesseln im Wasserbad destilliert werden.

BEZEICHNUNG: Traubenbrand

ROHSTOFF: vorwiegend Moscato-Trauben.

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

AUSBAU: Für einen langen Zeitraum in Edelstahlbehältern.

ALKOHOLGEHALT: 40 % vol.

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

FÜLLMENGE: 50 cl und 150 cl (Magnum)

Geschmackliche Eigenschaften:

FARBE: Hell, kristallklar.

DUFT: Intensiv, außerordentlich fein mit dem typischen Duft frischer Trauben, reich an Blütennoten.

GESCHMACK: Sehr weich, mit zartem, rundem Körper, durch reichhaltige Fruchtaromen geprägt. Klarer, sehr angenehmer Abgang.

KOMBINATIONEN: Trockenfrüchte und Milkschokolade. Auch mit Eis und Sorbet.

EMPFEHLUNGEN FÜR DEN GENUSS: Bei einer Temperatur von 9 bis 12° C im Tulpenglas genießen.

