



SIBONA

Antica Distilleria

DISTILLATI D'UVA

“UVEDILANGA” DISTILLATO D'UVA

Puro distillato d'uva delle Langhe, vinificato e distillato con la propria buccia. Nasce dal connubio di uve aromatiche, selezionate nelle Langhe che dopo una lunga e lenta fermentazione vengono immediatamente distillate in alambicchi a bagnomaria.

DENOMINAZIONE: Distillato d'uva

MATERIA PRIMA: : in prevalenza uve Moscato.

DISTILLAZIONE: : Totalmente in proprio, in alambicchi di rame a bagno maria, grazie alla sapiente esperienza dei nostri enologi-mastro distillatori.

AFFINAMENTO: per lungo periodo in vasche d'acciaio inossidabile

GRADAZIONE: 40 % vol.

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

CAPACITÀ: 50 cl. e 150 cl. (Magnum)

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Chiaro, cristallino.

PROFUMO: intenso, di straordinaria finezza, con la fragranza tipica dell'uva fresca, ricco di note floreali.

SAPORE: molto morbido, di corpo delicato e rotondo, caratterizzato da una ricchezza di aromi fruttati. Retrogusto pulito e piacevolissimo

ABBINAMENTI: Frutta secca e cioccolato al latte. Anche con gelati e sorbetti.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE: degustare ad una temperatura tra i 9 ed i 12 °C, in bicchiere tulipano.

