



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

GRAPPA DI ARNEIS

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese di Arneis"

MATERIA PRIMA: Vinacce di Arneis di Langhe e Roero, da uve 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

GRADAZIONE: 40 % vol.

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

CAPACITÀ: 50 cl. e 100 cl. (1 litro).

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Chiaro, cristallino.

PROFUMO: Fine, fresco e avvolgente con accennate note erbacee.

SAPORE: Estroso, soave, di piena rotondità. Piacevole retrogusto di mandorla amara, delicato e persistente.

ABBINAMENTI: Frutta secca e cioccolato al latte

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

