



# SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA LIMITED EDITION

## GRAPPA RISERVA BAROLO 5 ANNI

Eccezionale Grappa Riserva ottenuta dalla distillazione di vinacce da uve atte a produrre vino Barolo. In seguito ad una permanenza in serbatoi di acciaio, viene poi messa a riposo per oltre 5 anni in botti di rovere e Barriques. Durante questo lungoinvecchiamento diventa morbida e complessa con sentori unici ed eleganti. Fantastica grappa da meditazione.

**MATERIA PRIMA:** Vinacce da uve atte a produrre vino Barolo, 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

**INVECCHIAMENTO:** Oltre 5 anni in botti di rovere e Barriques.

**GRADAZIONE:** 44 % vol.

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

**ASTUCCIO:** Elegante astuccio cilindrico, con chiusura superiore.

**CAPACITÀ:** 50 cl.



**Caratteristiche organolettiche:**

**COLORE:** Ambrato.

**PROFUMO:** Evoluto e di grande intensità. Con note tostate e speziate e netto ed avvolgente sentore di rovere

**SAPORE:** Ricco, intenso, inebriante e di grande raffinatezza. Sentori di rovere e tabacco. Retrogusto ampio ed avvolgente, di lunga durata. Eccezionale grappa da meditazione.

**ABBINAMENTI:** Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato (soprattutto fondente con alta percentuale di cacao). Inoltre deliziosa con formaggi stagionati. Perfetto abbinamento anche con Sigaro.

**CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE:** degustare ad una temperatura di circa 18°C, in calice classico tulipano o bicchiere baloon con o senza stelo (tipo cognac).