



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

GRAPPA DI BAROLO

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese"

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: in botti di rovere

GRADAZIONE: 40 % vol.

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

CAPACITÀ: 50 cl. - 100 cl. (1 litro) - 150 cl. (Magnum) - 20 cl. (solo confezione assortita con altri vitigni da 3 bottiglie)

Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato chiaro.

PROFUMO: Intenso con morbide note speziate.

SAPORE: Maturo, profondo e vellutato. Grande equilibrio con armoniche note legnose. Retrogusto lungo e persistente.

ABBINAMENTI: Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato. Inoltre deliziosa con formaggi stagionati.

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

