



# SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA IN BOTTI SPECIALI

## GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA MADEIRA

Questa speciale Grappa Riserva di Moscato, già invecchiata, per un lungo periodo, in legno rovere (2 anni) è stata in seguito messa a riposo per diversi mesi (24 mesi) in botti, provenienti dall'isola di Madeira e già utilizzate, in precedenza, per elevare il "Madeira" delle più prestigiose cantine. La particolare permanenza in botti da Madeira, già utilizzata nei Whisky, è stato da noi sperimentato in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo coinvolgente e fruttato ed il sapore ricco, raffinato e con retrogusto floreale, richiamano molto quello del Madeira già contenuto in queste botti.

**MATERIA PRIMA:** Vinacce di Moscato, 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

**INVECCHIAMENTO:** prima per 2 anni in botti di media capacità di rovere classico ed in seguito in botti di Madeira per ulteriori 2 anni (totale permanenza in legno 4 anni).

**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. - 150 cl. (Magnum) - 20 cl. (solo confezione assortita con altri vitigni da 3 bottiglie)



**Caratteristiche organolettiche:**

**COLORE:** Ambrato.

**PROFUMO:** Coinvolgente, fruttato, con sentori di pesche, marmellata e buccia d'arancia.

**SAPORE:** Ricco, raffinato e con retrogusto floreale, fruttato e con note di rovere

**ABBINAMENTI:** Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato. 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).