



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

GRAPPA DI NEBBIOLO

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese di Nebbiolo"

MATERIA PRIMA: Vinacce di Nebbiolo 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. - 100 cl. (1 litro) - 150 cl. (Magnum)



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Chiaro, cristallino.

PROFUMO: Ampio, note dal floreale al fruttato.

SAPORE: Armonioso, pieno e imponente, di grande intensità. Retrogusto 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.