



# SIBONA

Antica Distilleria

RISERVE LINEA "TUTTOGRADO"

## GRAPPA RISERVA "TUTTOGRADO" DI BAROLO

Campione di Barile



**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:** prima 1 anno e 6 mesi in botti di media capacità (rovere di Slavonia) ed in seguito 4 anni in piccole botti di rovere di Tronçais.

**GRADAZIONE:** 57,5 % vol.

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

**CAPACITÀ:** 50 cl.

**Caratteristiche organolettiche:**

**COLORE:** Ambrato con riflessi dorati.

**PROFUMO:** Ampio, con piacevole suggestione di rovere.

**SAPORE:** Imponente, pieno e vellutato, di eccezionale armonia. Retrogusto lungo, avvolgente che non finisce più. Straordinaria grappa da meditazione.

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

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