



SIBONA

Antica Distilleria

RISERVE LINEA "TUTTOGRADO"

GRAPPA RISERVA "TUTTOGRADO" DI BARBERA

Campione di Barile

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese"

MATERIA PRIMA: Vinacce di Barbera, 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 (ovvero di Slavonia) ed in seguito 4 anni in piccole botti di rovere di Allier.

GRADAZIONE: 54,5 % vol.

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

CAPACITÀ: 50 cl.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato brillante.

PROFUMO: Intenso con morbide note legnose.

SAPORE: Pieno, vellutato, di grande struttura ed armonia. Retrogusto pungente poi sempre più avvolgente e di lunga persistenza. Ideale 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).