



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).