



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA IN BOTTI SPECIALI

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA TENNESSEE WHISKEY

Questa speciale Grappa Riserva, 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 acquistate negli Stati Uniti (Tennessee) e già utilizzate, in precedenza, per invecchiare il "Tennessee Whiskey" di una delle più prestigiose distillerie. La particolare permanenza in botti da Tennessee Whiskey è stato da noi sperimentata in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo intenso, con note di malto ed il sapore raffinato, complesso e con retrogusto persistente, richiamano molto quello del Tennessee Whiskey già contenuto in queste botti.

MATERIA PRIMA: Vinacce (in prevalenza di vitigni Dolcetto e Arneis), 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 Tennessee Whiskey 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. - 20 cl. (solo confezione assortita con altri vitigni da 3 bottiglie)



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato.

PROFUMO: Intenso, armonico, con note di malto e sentori di vaniglia e liquirizia.

SAPORE: Raffinato, complesso e con retrogusto persistente. Vaniglia e buccia d'arancia sul finale.

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).