



# SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

## GRAPPA DI BARBARESCO

**DENOMINAZIONE:** "Grappa Piemontese di Barbaresco"

**MATERIA PRIMA:** Vinacce da uve atte a produrre vino Barbaresco, 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.

### Caratteristiche organolettiche:

**COLORE:** Chiaro, cristallino.

**PROFUMO:** Intenso, coinvolgente con nette note varietali.

**SAPORE:** Maturo, complesso, vellutato ed elegante. Finale lungo e progressivo

**ABBINAMENTI:** Frutta secca e cioccolato al latte

**CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE:** degustare ad una temperatura tra i 9 ed i 12 °C, in bicchiere tulipano.

