



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

GRAPPA DI BRACHETTO

DENOMINAZIONE: "Grappa Piemontese di Brachetto"

MATERIA PRIMA: Vinacce di Brachetto, 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

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: Fine, ampio di sentori floreali con leggere note di agrumi. Giovanile e fragrante.

SAPORE: Molto delicato, aromatico, fresco, caratterizzato da leggeri aromi fruttati. Retrogusto pulito e persistente

ABBINAMENTI: Frutta secca e cioccolato al latte

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