



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA IN BOTTI SPECIALI

GRAPPA RISERVA IN BOTTI DA SAUTERNES

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, già usate in precedenza, per invecchiare il vino "Sauternes" di alcune prestigiose cantine.

La particolare permanenza in botti da Sauternes è stata da noi sperimentata in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo inebriante, con aromi di frutta matura, miele e fiori di acacia ed il sapore ricco, fresco, elegante con note di frutta candita e rovere, richiamano molto quello del Sauternes già contenuto in queste botti.

MATERIA PRIMA: Vinacce (in prevalenza di vitigni Moscato e 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.

INVECCHIAMENTO: prima per 2 anni in botti di media capacità di rovere classico ed in seguito in botti di Sauternes 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.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato.

PROFUMO: Inebriante, con aromi di frutta matura, miele e fiori di acacia.

SAPORE: Ricco, aromatico, fresco, elegante con note di frutta candita e 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).