



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA LIMITED EDITION

GRAPPA "XO" AGED CUVÉE

XO significa "extra old" ed è l'appellativo riservato ai migliori distillati, a condizione che siano invecchiati in legno per almeno dieci anni, giungendo ad una maturazione ottimale. Il progetto XO Sibona nacque diversi anni fa con l'attenta e sapiente selezione di limitate quantità delle migliori vinacce dei più rinomati vitigni delle Langhe e del Roero, quali le varietà Nebbiolo (Barolo e Barbaresco) e Barbera, che dopo un'accorta distillazione diedero origine ad un blend unico nel mondo delle Grappe di qualità superiore, una cuvée speciale. La grappa XO Sibona riposa ben oltre i dieci anni in piccoli tonneau di legno rovere francese nelle cantine storiche della distilleria. Il risultato di tanta passione è un distillato dai sapori caldi e complessi, con una personalità forte e innovativa, dedicato al vero intenditore.

MATERIA PRIMA: Un extra old blend da vinacce da uve atte a produrre Barolo, Barbaresco, Nebbiolo e Barbera, 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: Oltre 10 anni in tonneau di rovere francese.

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 con riflessi dorati.

PROFUMO: Raffinato ed elegante. Sentore vinoso iniziale che si evolve in vaniglia e frutti rossi.

SAPORE: Morbido, complesso e setoso. Sapori di tabacco, ribes e rovere. Finale decisamente lungo e persistente.

ABBINAMENTI: Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato (soprattutto fondente con alta percentuale di cacao). 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).