



# SIBONA

*Antica Distilleria*

GRAPPE MONOVITIGNO

## GRAPPA DI CHARDONNAY

**DENOMINAZIONE:** "Grappa Piemontese di Chardonnay"

**MATERIA PRIMA:** Vinacce di Chardonnay, 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. - 100 cl. (1 litro) - 150 cl. (Magnum) - 20 cl. (solo confezione assortita con altri vitigni da 3 bottiglie)



### Caratteristiche organolettiche:

**COLORE:** Chiaro, cristallino.

**PROFUMO:** Fine, ampio di sentori floreali

**SAPORE:** Elegante, coinvolgente, persistente e con aromi fruttati.

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

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