



SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE RISERVA

GRAPPA RISERVA LA NUMERO 1

La Grappa Riserva N1 Sibona nasce per celebrare la vecchia licenza di distillazione numero 1, sinonimo di grande passato e prestigio. La Sibona è infatti una delle distillerie storiche del Piemonte, con produzione artigianale, e possiede la vecchia licenza di distillazione N° 1 rilasciata dall'U.T. F (l'attuale ADM, Agenzia delle Accise, Dogane e Monopoli).

Una Grappa morbida, elegante e raffinata che nasce da una nostra cuvée selezionata di Grappe Riserva con diversi periodi di invecchiamento in botti e tonneau di varie capacità e provenienze.

MATERIA PRIMA: Vinacce Piemontesi, 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: Riserva, lungamente invecchiata in botti e tonneau di varie capacità e provenienze

GRADAZIONE: 40 % vol.

BOTTIGLIA: Speciale e prestigiosa bottiglia Decanter, con logo Sibona in rilievo sul vetro.

ASTUCCIO: Elegantissimo astuccio di colore Blu

CAPACITÀ: 70 cl.



Caratteristiche organolettiche:

COLORE: Ambrato.

PROFUMO: coinvolgente, vivace ed elegante, con note di frutti rossi, vaniglia, miele e noce.

SAPORE: Morbido, elegante, raffinato e vellutato con sensazioni aromatiche. Retrogusto di vaniglia e frutta candita. Finale 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).