Sibona Grappa di Barbaresco panák 40% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu	BARO0265

Aby jste si mohli ochutnat vyjímečné pálenky v klidu domova, připravili jsme pro Vás možnost osobního odběru kdy si panáka můžete odnést v minilahvičce, případně i s věnováním. Tento servis poskytujeme pouze v případě osobního odběru u nás na baru a není možné tyto lahvičky posílat dobírkou.

Cena minilahvičky 0,02 l případně 0,04 l a víčka je účtována zvlášť podle platného ceníku. Etiketa bude nalepena na místě za Vaší přítomnosti.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme pro Vás připraveno
Dostupné množství u dodavatele:	Skladem

Sibona Grappa di Barbaresco panák 40% 0.02l

Popis

Vychutnejte si krystalicky čistou esenci slavného piemontského vína Barbaresco v jeho nejčistší, nezestárlé podobě. Tato mladá bílá grappa vás oslní svou intenzivní hroznovou svěžestí a neuvěřitelně hladkou texturou, která pohladí vaše smysly. Barva: Krystalicky čirá a průzračná. Vůně: Široká, intenzivní a typicky odrůdová s tóny čerstvých hroznů a lučního kvítí. Chuť: Suchá, ale sametově hebká, s pevnou strukturou a čistým hroznovým profilem. Závěr: Dlouhý, harmonický a příjemně osvěžující. Tato mladá neboli „bílá“ (bianca) grappa představuje autentický pohled na terroir slavné vinařské oblasti Barbaresco v italském Piemontu. Je vyrobena výhradně z čerstvých matolin odrůdy Nebbiolo, které jsou určené pro výrobu velkých vín Barbaresco DOCG. Klíčem k její výjimečné čistotě a bohatosti je okamžité zpracování surovin – výlisky se do palírny Sibona svážejí ještě teplé a vlhké a jsou destilovány hned v den lisování hroznů. Na rozdíl od verzí Riserva tato grappa netráví čas v dubových sudech. Po precizní destilaci v měděných kotlích odpočívá dostatečně dlouhou dobu v nerezových tancích. Tento proces stabilizace umožní destilátu se krásně zakulatit a harmonizovat, aniž by ztratil svůj dravý hroznový charakter nebo se zabarvil dřevem. Výsledkem je precizní, suchá a přitom neuvěřitelně jemná grappa, která v sobě nese pravou duši odrůdy Nebbiolo. Zajímavost o značce: Palírna Sibona se nachází v samém srdci piemontského vinařství a je hrdým držitelem vůbec první oficiální licence k destilaci (tzv. „Licenza n° 1“), kterou v Itálii vydal tamní finanční úřad UTF.

Hlavní parametry

Značka	Sibona Antica
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Barva	průzračná
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	mladá grappa
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v nerezových nádobách
Balení	holá lahev
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Zařazení produktu	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Sibona distillery, Via Castellero 5, 12040 Piobesi d'Alba, Itálie