Sibona grappa di Nebbiolo panák 40% 0.02l

» Ostatní sortiment na baru



Kód produktu	BARO0295

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 Nebbiolo panák 40% 0.02l

Popis

Grappa di Nebbiolo je získávána ze slupek hroznů Nebbiolo, pocházejících z vinice v oblasti Piemonte. Palírna Antica Distilleria Domenico Sibona se nachází v regionu Roero, v obci Piobesì d'Alba, jen pár kilometrů od Alby. Zvláštností Grappy Sibona je, že vlastní speciální licenci k destilaci č. 1 od UTF (Unie francouzských tribunů toro). Grappa Piemontese di Nebbiolo se vyrábí z výlisků Nebbiolo z oblastí Langhe a Roero, z čerstvě sklizených hroznů, které Sibona vybrala během sklizně. Destilace probíhá výhradně interně v měděných kotlích a grappa zraje delší dobu v nerezových tancích, vrcholí zráním v dubových sudech. Grappy vyráběné z matolin pouze JEDNÉ odrůdy vinné révy se vyrábí v tradičním destilačním přístroji pro diskontinuální destilaci z vybraných matolin určitých a vzácných vinných rév. Zvláštní a jemnou chuť oceňují ctitelé grappy při ochutnání tohoto výrobku jak chlazeného tak chladného. Kromě dovednosti mistra lihovarníka, přispívají k určení kvality grappy četné faktory jako například: země neobyčejně vhodná pro pěstování vinné révy - kvalita pozemků, jejich vystavení slunci, různá mikroklimata se silnými - teplotní rozdíly mezi dnem a nocí v období, kdy vinné hrozny zrají. Je přirozené, že z vinných hroznů s bohatým obsahem kyselin, vůní a arómat se vyrábějí kvalitní vína a ty nejlepší matoliny pro výrobu grappy.

Hlavní parametry

Značka	Sibona Antica
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Barva	průzračná
Odrůda	Nebbiolo
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