

Sibona grappa Riserva Botti da Tennessee whiskey 44%0.5l

» Pálenky » Grappa




SIBONA
Antica Distilleria

EAN

8021425751904

Kód produktu

9957902

Tradiční italská pálenka z hroznů (matolin) vinné révy odrůdy - cuvée typických piemontských odrůd, vypěstovaných na vinicích vinařské oblasti Piemonte. Používají se výlisky z čerstvě natrhaných hroznů (hlavně z hroznových odrůd Dolcetto a Arneis), které Sibona vybrala během sklizně. Destilace probíhá zcela interně v měděných destilačních přístrojích, expanze probíhá dlouhodobě v nerezových tancích. Tuto grappu završuje zrání zpočátku 2 roky ve středně velkých sudech z klasického dubu a další 2 roky v sudech s whisky v Tennessee. Skladování v sudech s whisky bylo testováno jako inovace společností Sibona.

Barva: jantarová.

Nos: harmonický, intenzivní, tóny sladu, vanilky, lékořice.

Chuť: rafinovaná, komplexní, tóny vanilky, pomeranče.

Dokončení: dlouhotrvající.

Doporučujeme k pití při teplotě 18 °C v klasické tulipánové nebo balónkové sklenici s nohou nebo bez ní. Perfektní doplněk k sušenému ovoci, vlašským ořechům, mandlím, dezertům, čokoládě nebo zralému sýru.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sibona grappa Riserva Botti da Tennessee whiskey 44%0.5l

» Pálenky » Grappa

Popis

Tato speciální rezerva Grappa dlouho zrála v dubových sudech, a po několik měsíců byla dokončena v amerických (Tennessee) sudech. Tyto sudy byly dříve používány k dozrání Tennessee whisky jednoho z nejprestižnějších lihovarů. Tato zvlášť inovativní metoda experimentovaná s grappou od společnosti Distillery Sibona se ukázala jako výjimečná. Grappa nabízí intenzivní bouquet se sladovými tóny a vyváženou a složitou chutí s přetrvávajícím dojmem připomínající Tennessee Whiskey. Antica Domenico Sibona Distilleria SpA se nachází v oblasti Roero, v komunální čtvrti Piobesi d'Alba, pár kilometrů od Alby. Byl založen asi před sto lety v bývalém areálu staré pece. Palírny se nachází v centru důležité vinařské oblasti, kde se pěstuje většina typických vinic z Piemontu: Nebbiolo révy, ze které jsou Barolo, Barbaresco a Roero vína vytvořené podle svých vlastních zónách výroby, kromě Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis a Brachetto vinné révy. Sibona je jedním z historických lihovarů v regionu Piemont a může se pochlubit nejstarší destilací licencí, N° 1, vydané UTF (oficiální institucí, která upravuje všechny činnosti, které mají co do činění s lihovarů). To je synonymem proslavené minulosti a prestiže. Od svých počátků, Sibona lihovar ručně své "grappas" z jednotlivých odrůd révy. Proces destilace se skládá z výroby páry z čerstvých matolin brzy poté, co dorazí do palírny. Původně, destilace byla provedena pomocí staré lokomotivy, které v době, dával cestu k mědi alembics. Marc se destiluje ne dříve přijede do palírny, která umožňuje extrakci hroznů v plné aroma. V poslední době, destilace Muscat, Muscat Hamburg a růžové Muscat hroznů, ihned po fermentaci, dal původ duhu s názvem "Distillato Uva" (pojmenovaný Uvedilanga o licenci). Tento destilát byl uznáván znalci pro svou vynikající kvalitu a organoleptické vlastnosti. Kromě výběru toho nejlepšího matoliny zóny, Sibona je grappas dosáhnout vysoké úrovně kvalita díky přesné destilaci, průběžnou aktualizaci a zlepšování vybavení, zkušenost dvou enologů, kteří pracují v destilace po mnoho let, odstranění první a poslední části destilátů, a v neposlední řadě dlouhá doba zrání v sudech, což způsobuje, že grappas nejen jemná a příjemná, ale také složitější a aromatizovaná.

Hlavní parametry

Značka	Sibona Antica
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Odrůda	Arneis, Dolcetto
Přívlastek	vyrálá grappa Affinata & Riserva
Zrání	v dubových sudech, ex-Whisky
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

LMIV & Doplnkové parametry

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