



# SIBONA

Antica Distilleria

GRAPPE MONOVITIGNO

## GRAPPA DI BAROLO

**DENOMINAZIONE:** "Grappa Piemontese"

**MATERIA PRIMA:** Vinacce da uve atte a produrre vino Barolo, 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:** in botti di rovere

**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:** Ambrato chiaro.

**PROFUMO:** Intenso con morbide note speziate.

**SAPORE:** Maturo, profondo e vellutato. Grande equilibrio con armoniche note legnose. Retrogusto lungo e persistente.

**ABBINAMENTI:** Frutta secca, noci, mandorle, dolci e cioccolato. Inoltre deliziosa con formaggi stagionati.

**CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE:** degustare ad una temperatura di circa 18°C, in calice classico tulipano o bicchiere baloon con o senza stelo (tipo cognac).

