

Grappa di Moscato linea Graduata Sibona Antica 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa



Kód produktu

9957820

EAN

8021425302205

Grappa di Moscato z výrobních závodů Sibona Antica Distilleria projevívá svým neodolatelným zabarvením a výraznou vůní ovoce, koření a sultánek.

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 lihovárníka, 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.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Grappa di Moscato linea Graduada Sibona Antica 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa

Popis

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 nejstarším destilací licenci, N° 1, vydané UTF (oficiální institucí, která upravuje všechny činnosti, které mají co do činění s lihovarů). To je synonymem proskvělý 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 duchu s názvem "" Distillato Uva "" (pojmenovaný Uvedilanga o licenci). Tento destilát byl uznávaný 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

Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Typ	jednoodrůdová Grappa monovitigno
Značka	Sibona Antica
Původ	Itálie, Piemont
Odrůda	Muskát & Moscato & Muscat
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Charakter	ovocné, stažené
Zrání	dubové sudy
Objem	500 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	SIBONA DISTILERY, 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.