

Grappa Riserva „ Armonia di Langa 2009 ” Sibona Antica 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa » Grappa nezažazené



Kód produktu

9958030

EAN

8021425584304

"

Piemontský destilát, který pochází z vybraných hroznových výlisků, především Moscato. Mošt se fermentuje v ocelových tancích, právě v posledně jmenovaném dělají kvasinky „zázrak“ přeměny cukru na alkohol a připravují vzácnou „půdu“ pro destilaci. Na diskontinuální destilační systém v bain-marie dohlíží odborný mistr destilátor. Zušlechťování probíhá v dubových sudech, to dává grappě skvělou strukturu a zvláštní měkkost a dělá z ní perfektní meditační destilát. Ušlechtilý a elegantní hroznový destilát zlaté barvy, který uvolňuje opojné květinové vůně nesmírné jemnosti s jemnou, extrémně sametovou chutí, bohatou na pražené tóny a vanilku.

"

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Grappa Riserva „ Armonia di Langa 2009 ” Sibona Antica 40% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa » Grappa nezažazené

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 instituci , 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 UvedilLanga 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 enologům , kteří pracují v destilace po mnoho let , odstraněníprvní a poslední části destilátů , a v neposlední řadědlouhá doba zrání v sudech , což způsobuje , že grappas nejen jemná a příjemná , ale také složitější a aromatizovaná ."

Hlavní parametry

Značka	Sibona Antica
Původ	Piemont
Objem	700 ml
Alkohol ABV	40,00 %

LMIV & Doplnkové parametry

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 alergenů. Přesné složení a alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.