

Grappa Riserva „ Botti da Porto ” Sibona Antica 44% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa




SIBONA
Antica Distilleria

Kód produktu

9957920

EAN

8021425074508

Tradiční italská pálenka z hroznů (matolin) vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinicích vinařské oblasti Piemonte - Roero - stařená

Sibona Nebbiolo - aged, Port Wooded je grappa, pro jejíž výrobu jsou základem slupky výlisky hroznů Nebbiolo, pocházející z nejlepších vinic Roera. Grappa světle jantarové barvy a výrazné vůně s ovocnými a květinovými podtóny. Chuť je harmonická, plná, vznešená a intenzivní, s vynikajícím podtónem evokujícím představu dřeva. Dlouhý závěr.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Grappa Riserva „ Botti da Porto ” Sibona Antica 44% 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 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 enologů , 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

Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Typ	jednoodrůdová Grappa monovitigno
Značka	Sibona Antica
Původ	Itálie, Piemont, Roero
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	Riserva
Charakter	stažené
Zrání	dubové sudy, ex-Porto
Objem	500 ml
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

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