

Grappa single grape „ di Barolo ” linea Graduata Sibona Antica 40% vol. 1.50 l

» Pálenky » Grappa » Grappa nezažazené



Kód produktu

9957803

EAN

8021425309105

Tradiční italská pálenka z hroznů (matolin) vinné révy odrůdy Nebbiolo vypěstovaných na vinicích vinařské oblasti Piemonte - Barolo - stařená Sibona Barolo Aged Grappa je získávána ze slupek hroznů Nebbiolo, pocházejících z vinice v oblasti Barolo. Sibona spotřebovává při výrobě grappy 30 % všech slupek z Barolo. Ty jsou spolu s výlisky z vymačkaných hroznů destilovány v den, kdy jsou dovezeny. Zrání probíhá v dubových sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Grappa single grape „ di Barolo ” linea Graduata Sibona Antica 40% vol. 1.50 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 destilace 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 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 enologům , 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	ikonické italské Barolo
Značka	Sibona Antica
Původ	Piemont
Objem	1 500 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.