

Sibona Antica 2010 „ Riserva di Barbaresco ” grappa millesimata 44% vol. 0.70 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8021425583901
Kód produktu	9957856

Tato speciální grappa Barbaresco ročníku se vyrábí pečlivou destilací výlisků Barbaresco Nebbiolo, po níž následuje rozsáhlé zrání, nejprve ve středně velkých sudech a nakonec v barrikových sudech. Zrání grappu zjemňuje a dodává jí nové aroma, které doplňují již tak komplexní a intenzivní chuťový profil, a dělá z ní výjimečný a vynikající destilát v každém ohledu. Její aroma je intenzivní a komplexní s tóny koření a dubu.

Elegantní a rafinované dřevěné pouzdro. Lahve jsou očíslovány a nesou označení roku a stáčení.

Dostupnost na hlavním skladě:	expedujeme ihned
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Sibona Antica 2010 „ Riserva di Barbaresco ” grappa millesimata 44% vol. 0.70 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 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 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 , 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

Značka	Sibona Antica
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednodrůdová Grappa monovitigno
Původ	Itálie, Piemont
Ročník	2010
Oblast & obec	Barbaresco
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva, Millesimato
Charakter	stařené
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Sibona distillery, Via Castellero 5, 12040 Piobesi d'Alba, Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.