

Sibona Antica „ Botti da Madeira ” grappa Riserva 44% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8021425074805
Kód produktu	9957930

Moscato je další typickou vinnou révou z Piemontu. Grappa zrála dlouhou dobu v dřevěných sudech a po několik měsíců byla dokončena v sudech z ostrova Madeira.

Barva: Jantarová se zlatavými odlesky.

Vůně: Ovocná a aromatická s tóny sušeného ovoce, medu, vanilky a nádechem madeirského vína.

Chuť: Jemná, kulatá a vyvážená s vůní ořechů, sušeného peckového ovoce, dřeva a jemnou sladkostí.

Dochuť: Dlouhá a elegantní s teplými tóny dřeva a vína.

Tato grappa je ideální jako digestiv po dobrém jídle a její aroma se obzvláště dobře rozvíjí při pokojové teplotě ve sklenici na grappu nebo ve sklenici na kouření. Je vynikajícím doplňkem k vyzrálým sýrům, mandlovým sušenkám nebo hořké čokoládě. Komplexní souhrn vůní si můžete vychutnat i v kombinaci s jemným doutníkem. Sibona Botti da Madeira Riserva je grappa plná charakteru, která mistrovsky kombinuje italské řemeslné zpracování a mezinárodní zdokonalení v sudech.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupnost množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Sibona Antica „ Botti da Madeira ” grappa Riserva 44% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Tyto sudy byly dříve požitý na zrání "Madeiry" z nejprestižnějších vinařství. Grappa je velmi působivá a má výrazný ovocný bouquet a jedinečnou chuť, je bohatá a elegantní s květinovou chutí, vzdáleně připomíná Madeiru. 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

Značka	Sibona Antica
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednoodrůdová Grappa monovitigno
Původ	Itálie, Piemont
Odrůda	Muškát & Moscato & Muscat
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Zrání	dubové sudy, ex-Madeira
Objem	500 ml
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

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