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

» Pálenky » Grappa



EAN	8021425752901
Kód produktu	9957904

Tradiční italská pálenka z hroznů (marc) vinné révy odrůdy Dolcetto, Barbera a Nebbiolo vypěstovaných na vinicích vinařské oblasti Piemonte. Tato speciální Grappa Riserva, již dva roky zrající v dubu, pak zraje 24 měsíců v sudech dříve používaných ke zrání rumů některých z nejprestižnějších palíren. S Grappou jsme experimentovali s použitím sudů s rumem, s mimořádnými výsledky z kvalitativního hlediska. Bohatý, propracovaný buket s kořenitými tóny a elegantní, výrazná chuť s tóny kávy a vanilky as perzistentním závěrem velmi připomíná rum dříve obsažený v těchto sudech.

Stárnutí: 2 roky v dubových sudech a následně 2 roky v sudech po rumu.

Barva: jantarová
Vůně: ovocná, s vůní broskve, džemu a pomerančové kůry
Chuť: výrazná chuť s tóny kávy a vanilky s trvanlivým závěrem po rumuPodávání: ke zralým sýrům, sušenému ovoci, čokoládě, ořechům
Ideální teplota: 18 °C

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

Sibona Antica „ Botti da Rum ” grappa Riserva 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 destilace licenci, N ° 1, vydané UTF (oficiální instituci , která upravuje všechny činnosti , které mají co do činění s lihovarů). To jesynonymem 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 , 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
Druh	tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Odrůda	Barbera, Dolcetto, Nebbiolo
Charakter	stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva, Riserva
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ex-Rum
Balení	dárkové, krabička & tuba
Objem	500 ml
Alkohol ABV	44,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

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