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

» Pálenky » Grappa




| | |
|---|---|
| EAN | 8021425751706 |
| Kód produktu | 9957878 |

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

Sibona Barbera Sherry Wooded grappa - základem pro její výrobu jsou slupky a výlisky hroznů Barbera, pocházející ze dvou vinařských oblastí: Barbera d'Alba a Barbera d'Asti.

Barva: Jantarová.
Vůně: Intenzivní, s tóny vlašských a lískových ořechů.
Chuť: Elegantní a příjemná, s tóny sušeného ovoce.
Dochuť: Dlouhá a přetrvávající.

Podávejte při 18 °C v klasické tulipánové nebo balónkové sklenici, se stopkou nebo bez ní. Dokonalý doplněk k sušenému ovoci, vlašským ořechům, mandlím, dezertům, čokoládě nebo vyzrálému sýru.

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

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



## Popis

Palírna Antica Distilleria Domenico Sibona se nachází v regionu Roer, v obci Piobesì d'Alba, jen pár kilometrů od Alby. Zvláštností Grappy Sibona je, že vlastní speciální licenci k destilaci č. 1 od UTF (Unie tribunů del Tolles). Používá se výlisky z čerstvě sklizených hroznů, které Sibona vybírá během sklizně. Destilace probíhá výhradně interně v měděných kotlích a zrání probíhá po delší dobu v nerezových tancích. Tato grappa poté zraje první dva roky ve středně velkých klasických dubových sudech a poté další dva roky v sudech po sherry. Zrání v sudech po sherry byl inovativní přístup vyvinutý společností Sibona a výsledkem je grappa mimořádně vysoké kvality. Historická palírna Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A. sídlí v Piemontu, v srdci oblasti produkce odrůdy Nebbiolo a skvělých vín, jako je Barolo, Barbera, Dolcetto, Moscatoa další, v obci Piobesì d'Alba, jen několik kilometrů od Alby. Stále stojí na stejném místě, kde byla před více než sto lety založena, a kde předtím stál zděný lihovar. Lihovar je dodnes rodinným majetkem. Od svého založení se společnost Antica Distilleria Sibona vždy považovala za řemeslný podnik, kde se jednotlivé druhy grapp vyrábějí v nepřetržitém destilačním procesu s velkým nasazením a řemeslnou zručností. Marcipán pro tuto výrobu se dodává čerstvý z okolních vinařství, ihned se destiluje a poté se skladuje a zraje v malých dřevěných sudech. Výsledkem jsou jemné, hebké a aromatické grappy, které se těší velké oblibě a vysokému mezinárodnímu uznání. Kromě vynikajících grapp vyrábí Sibona také hořké a likéry, včetně Barolo Chinato, který je vynikající s čokoládou. Distilleria Sibona vytvořila speciální doutník Sibona, který se nekouří, ale... ho vypijete. Lihovar Antica Distilleria Sibona je držitelem licence č. 1 od finančního úřadu U.T.F., který dohlíží na všechny práce prováděné v lihovaru, a může se tak právem chlubit tím, že byl prvním lihovarem, který tuto licenci k destilaci získal. Znamení významné minulosti a prestiže historického lihovaru.

## Hlavní parametry

| | |
|---|---|
| Značka | Sibona Antica |
| Druh | tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa |
| Detail | jednoodrůdová Grappa monivitigno |
| Odrůda | Barbera |
| Charakter | stařené |
| Přívlastek | vyzrálá grappa Affinata & Riserva |
| Původ | Itálie, Piemont |
| Oblast & obec | Roero |
| Zrání | v dubových sudech, ex-Sherry |
| 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 |