

Sibona Antica „ Grappa di Barbera ” linea Graduata 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa



EAN	8021425000439
Kód produktu	9957830

Sibona grappa di Barbera je vyrobena ze slupek a vylisovaných drcených hroznů odrůdy Barbera, sebraných ve dvou prestižních vinařských oblastech: Barbera d'Alba a Barbera d'Asti. Pro Sibona Barbera je charakteristická čirá slámová barva, mužná, intenzivní, velice typická vůně.

Chuť: suchá, vyzrálá, harmonická s dlouhým a výrazným závěrem.

Barva: Světle slámově žlutá.

Vůně: Silná, intenzivní, výrazná.

Dochuť: Suchá, zralá, robustní, harmonická, dokonale držící.

Tipy na pití: Při 18 °C v klasické tulipánové nebo balónkové sklenici s nohou nebo bez ní. Perfektní 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 „ Grappa di Barbera ” linea Graduata 40% vol. 0.50 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Grappa Piemontese di Barbera se vyrábí z výlisků Barbera z čerstvě sklizených hroznů vybraných Sibonou během sklizně. Destilace probíhá kompletně interně v měděných destilačních zařízeních, zrání probíhá dlouhou dobu v nerezových tancích, které je zase zakončeno zráním v dubových sudech. 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 destilací licenci, N° 1, vydané UTF (oficiální institucí, 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
Odrůda	Barbera
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Zrání	v dubových sudech
Objem	500 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplňkové 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.