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 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
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Odrůda	Barbera
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev
Objem	500 ml
Alkohol ABV	40,00 %

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