Sibona Antica „ Grappa di Barolo ” linea Graduata 40% vol. 1.50 l

» Pálenky » Grappa





EAN	8021425309105
Kód produktu	9957803

Sibona Barolo Aged Grappa je získávána ze slupek hroznů Nebbiolo, pocházejících z vinice v oblasti Barolo. Sibona spotřebovává při výrobě grappy 30 % všech slupek z Barolo. Ty jsou spolu s výlisky z vymačkaných hroznů destilovány v den, kdy jsou dovezeny. Zrání probíhá v dubových sudech.

Barva: čirá.
Vůně: květinová, ovocná.
Chuť: plná, silná.
Dokončení: dlouhotrvající.

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

Sibona Antica „ Grappa di Barolo ” linea Graduata 40% vol. 1.50 l

» Pálenky » Grappa

Popis

Palírna Antica Distilleria Domenico Sibona se nachází v regionu Roero, 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 francouzských tribunů toro). Grappa Piemontese di Nebbiolo se vyrábí z výlisků Nebbiolo z oblastí Langhe a Roero, z čerstvě sklizených hroznů, které Sibona vybrala během sklizně. Destilace probíhá výhradně interně v měděných kotlích a grappa zraje delší dobu v nerezových tancích, vrcholí zráním v dubových sudech.

Hlavní parametry

Značka	Sibona Antica
Druh	aristokratické Barolo z Piemontu, tradiční italská pálenka z matolin hroznů & Grappa
Detail	jednoodrůdová Grappa monivitigno
Odrůda	Nebbiolo
Charakter	stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v dubových sudech
Balení	holá lahev, Magnum
Objem	1 500 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