

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

» Pálenky » Grappa




SIBONA
Antica Distilleria



EAN

8021425302205

Kód produktu

9957820

Grappa di Moscato z výrobních závodů Sibona Antica Distilleria projevív svým neodolatelným zabarvením a výraznou vůní ovoce, koření a sultánek.

Grappy vyráběné z matolin pouze JEDNÉ odrůdy vinné révy se vyrábí v tradičním destilačním přístroji pro diskontinuální destilaci z vybraných matolin určitých a vzácných vinných rév. Zvláštní a jemnou chuť oceňují ctitelé grappy při ochutnání tohoto výrobku jak chlazeného tak chladného. Kromě dovednosti mistra lihovárníka, přispívají k určení kvality grappy četné faktory jako například: země neobyčejně vhodná pro pěstování vinné révy - kvalita pozemků, jejich vystavení slunci, různá mikroklimata se silnými - teplotní rozdíly mezi dnem a nocí v období, kdy vinné hrozny zrají. Je přirozené, že z vinných hroznů s bohatým obsahem kyselin, vůní a arómat se vyrábějí kvalitní vína a ty nejlepší matoliny pro výrobu grappy.

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

na dotaz do 7 dní

Sibona Antica „ Grappa di Moscato ” linea Graduated 40% 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 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 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 , 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	Muškat & Moscato & Muscat
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Charakter	ovocný, stařený
Zrání	v dubových sudech
Objem	500 ml
Alkohol ABV	40,00 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové 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 alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.