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

» Pálenky » Grappa



EAN	8021425302205
Kód produktu	9957821

Grappa di Moscato z výrobních závodů Sibona Antica Distilleria projeví 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 lihovarníka, 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 Graduata se skleničkami 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, odstraněníprvní a poslední části destilátů, a v neposlední řadě dlouhá doba zrání v sudech, což způsobuje, že grappa je 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	Muškát & Moscato & Muscat
Charakter	ovocný, stařené
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva
Původ	Itálie, Piemont
Zrání	v dubových sudech
Balení	dárkové, krabička & tuba
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