

DRINKS.

Sibona XO Grappa 50cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800941
Alcool	44%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	Distilleria Sibona
Marque	Sibona
Type	Grappa
L'âge	Au moins six ans d'âge
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: avec des fruits confits, des raisins secs, du tabac et du miel. Bouche : rond et complexe, avec de légères notes de fumée et de miel. Finale: longue et aromatique.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	A partir des cépages Nebbiolo et Barbera, mûrit pendant 6 ans en fûts de chêne.
Honneurs	Concours International de Spiritueux 2012: Or International Wine & Spirit Competition 2013: Argent Concorso Internazionale Acquaviti d'Oro 2012: Or International Spirits Challenge 2015: Argent International Wine & Spirit Competition 2015: Argent
Ingrédients	Fin Zutatenverzeichnis ist nach Art 16



ingrédients Ein Zusatzverfahren ist nach Art. 29
Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr.
1169/2011 nicht erforderlich.

Description

Seulement quelques distilleries, encore en activité aujourd'hui, détiennent une licence de distillation portant le numéro "1". Cela signifie que les distilleries en question sont les plus anciennes de leur région et qu'elles peuvent généralement se remémorer un historique mouvementé et de vieilles traditions de distillation. La Sibona Antica Distilleria du Piémont, en Italie, est titulaire d'une telle licence - et dans une région où les vins et les grappas sont produits depuis des siècles, le numéro 1 sur la licence de distillation est vraiment quelque chose de spécial. Sibona produit des grappas de première qualité, dont les différents cépages sont distillés séparément. Les distillateurs Emilio Cappa et Gianluca Bordone n'ont plus à travailler aujourd'hui avec de vieux appareils de distillation, fonctionnant à la vapeur à l'image d'une locomotive, car les grappas de Sibona sont désormais distillés dans des alambics en cuivre. Leurs grappas sont distillés à partir du marc des cépages Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis et Brachetto. Les arômes sont extraits à la vapeur, uniquement la meilleure partie est gardée, et chaque étape de production est contrôlée et documentée. Et pour ne rien gâcher, les grappas mûrissent longtemps dans des fûts en bois spécialement sélectionnés, ce qui leur donne leur arôme typique, leur couleur brun doré et leur goût rond et complexe.