DRINKS.

Sibona Grappa Riserva Botti da Madeira 50cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	800956
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	DISTILLERIA SIBONA S.p.A., VIA CASTELLERO ,5, 12040, PIOBESI D ´ALBA, Italien
Marque	Sibona
Type	Grappa
L'usage	Pur
Dégustation	Nez: très fruité, avec des arômes floraux. Bouche: avec des raisins, des raisins secs et d’autres fruits. Finale: très longue.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Finition dans des fûts de Madère.
Honneurs	International Wine & Spirit Competition 2015: Bronze Concours International de Spiritueux 2015: Or Concours International de Spiritueux 2014: Or Concours International de Spiritueux 2013: Or
Ingrédients	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 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 distillées dans des alambics en cuivre. Leurs grappas sont distillées 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.