

DRINKS.

Sibona Grappa di Barolo 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

| | |
|-------------------------|--|
| Numéro d'article | 800953 |
| 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 épicé. Bouche: complexe, avec des épices de chêne très dominantes. Finale: très longue. |
| Désignation commerciale | Grappa |
| Détails | Distillée à partir du cépage Barolo, vieillit en fûts de chêne. |
| Honneurs | International Wine & Spirit Competition 2015 Bronze |
| 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.