

# DRINKS.

## Sibona Grappa Riserva botti da Sherry 50cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	800955
Alcool	40%
Contenu	50cl
Pays	Italie
Région	Piémont
Embouteilleur	DISTILLERIA SIBONA s.p.a., Via Castellero, 5, 12040 Piobesil d'Alba, Italien
Marque	Sibona
Type	Grappa
L'usage	Pure
Dégustation	Très fruitée et douce au nez. En bouche, raisins secs, miel et autres fruits. Finale très persistante.
Désignation commerciale	Grappa
Détails	Finition dans des fûts de sherry.
Honneurs	Premio Alambicco 2012: Or_Concours International de Spiritueux 2011: Or_Premio Alambicco 2009: Or
Ingrédients	La liste des ingrédients n'est pas requise selon l'article 16, paragraphe 4, du RÈGLEMENT (UE) n° 1169/2011.



### Description

Seules quelques distilleries encore en activité aujourd'hui possèdent une licence de distillation portant le numéro "1". Cela signifie que cette distillerie est la plus ancienne de sa région et qu'elle peut normalement se targuer d'une histoire mouvementée et de traditions de distillation anciennes. La Sibona Antica Distilleria dans le Piémont italien possède une telle licence de distillation - et dans une région où l'on produit des vins et des grappas depuis de nombreux siècles, le numéro 1 sur la licence de distillation est encore plus spécial. Sibona produit des grappas haut de gamme, distillées séparément à partir des différents marcs de raisin des différentes variétés. Les maîtres distillateurs Emilio Cappa et Gianluca Bordone n'ont plus besoin aujourd'hui de travailler avec des appareils de distillation actionnés par une machine à vapeur, semblable à une locomotive, car les grappas Sibona sont désormais distillées dans des alambics en cuivre. Leurs grappas sont distillées à partir de marcs de Nebbiolo, Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis et Brachetto. Les arômes sont extraits à la vapeur, les pré- et post-raffinages sont rejetés et chaque étape de la production est contrôlée et documentée.