

Sibona 2010 Riserva di Barbaresco 0.7l

» Destiláty



EAN

8021425583901

Kód produktu

9957856

Tato speciální grappa Barbaresco ročníku se vyrábí pečlivou destilací výisků Barbaresco Nebbiolo, po níž následuje rozsáhlé zrání, nejprve ve středně velkých sudech a nakonec v barrikových sudech. Zrání grappu zjemňuje a dodává jí nové aroma, které doplňují již tak komplexní a intenzivní chuťový profil, a dělá z ní výjimečný a vynikající destilát v každém ohledu. Její aroma je intenzivní a komplexní s tóny koření a dubu.

Elegantní a rafinované dřevěné pouzdro. Lahve jsou očíslovány a nesou označení roku a stáčení.

Dostupnost na hlavním skladě:

máme objednáno

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sibona 2010 Riserva di Barbaresco 0.7l

» Destiláty

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 destilací licenci, N° 1, vydané UTF (oficiální institucí, která upravuje všechny činnosti, které mají co do činění s lihovarů). To je synonymem proslulosti 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 enologů, kteří pracují v destilace po mnoho let, odstranění první a poslední části destilátů, a v neposlední řadě dlouhá doba zrání v sudech, což způsobuje, že grappas 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 monovitigno
Původ	Itálie, Piemont
Ročník	2010
Oblast & obec	Barbaresco
Odrůda	Nebbiolo
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva, Millesimato
Charakter	stařené
Zrání	v dubových sudech
Objem	700 ml
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba, Luxusní

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	matolinová pálenka nebo Matolinovice
Složení	voda, destilát z matolin hroznů vinné révy
Výrobce	Sibona distillery, Via Castellero 5, 12040 Piobesi d'Alba, Itálie
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergen. Přesné složení a alergen jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.