

Sibona grappa 2010 Riserva di Nebbiolo 0.7l

» Destiláty



EAN	8021425584007
Kód produktu	9957795

Tradiční italská pálenka z hroznů (matolin) vinné révy odrůdy Nebbiolo vypěstovaných na vinicích vinařské oblasti Piemonte - Barolo - stařená. Elegantní a rafinované dřevěné pouzdro. Lahve jsou očíslovány a nesou označení roku stáčení.

S lahví Sibona Grappa di Nebbiolo Riserva Speciale pokračuje palírna Antica Distilleria Domenico Sibona se sídlem v Piobesi d'Alba v Piemontu v sérii ročníkových grapp vyrobených z ušlechtilé červené odrůdy Nebbiolo. Tato grappa byla destilována z hroznových výlisků sklizených v daném roce. Na rozdíl od standardního lahvování Grappa di Nebbiolo tento destilát nezrál v nerezových tancích, ale celou dobu zrání strávil v dubových sudech. Výsledkem je výrazná grappa pro znalce a nadšence.

Dostupnost na hlavním skladě:
Dostupné množství u dodavatele:

expedujeme ihned
Skladem

Sibona grappa 2010 Riserva di Nebbiolo 0.7l

» Destiláty

Popis

Karafa je dodávána v kvalitní dřevěné krabičce s dalšími informacemi o výrobním procesu. Na rozdíl od standardního lahvování Grappa di Nebbiolo tento destilát nezáhl v nerezových tancích, ale celou dobu zrání strávil v dubových sudech. Sibona grappa z jednoho druhu vintage grappy potěší od okamžiku nalití do sklenice svou krásnou jantarovou barvou a rafinovaným aroma, které zahrnuje i náznaky kakaa a dřeva. Na patře se rozvíjejí intenzivní květinové chutě s nádechem ovoce a dřeva, než prémiová grappa dosáhne hladkého závěru. Tato vintage grappa, stařená v dubových sudech, je limitovanou edicí pro znalce. Měla by se vychutnávat čistá a v klidu. Ideální teplota pro podávání je kolem 18 stupňů Celsia, nejlépe ve sklenici ve tvaru tulipánu. 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 proskvělý 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 duhu 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	jednodrůdová Grappa monovitigno
Původ	Itálie, Piemont
Ročník	2010
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 alergenů jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.