

Sibona Riserva in Botti da Rum 0.5l

» Destiláty



EAN

8021425752901

Kód produktu

9957904

Tradiční italská pálenka z hroznů (marc) vinné révy odrůdy Dolcetto, Barbera a Nebbiolo vypěstovaných na vinicích vinařské oblasti Piemonte. Tato speciální Grappa Riserva, již dva roky zrající v dubu, pak zraje 24 měsíců v sudech dříve používaných ke zrání rumů některých z nejprestižnějších palíren. S Grappou jsme experimentovali s použitím sudů s rumem, s mimořádnými výsledky z kvalitativního hlediska. Bohatý, propracovaný buket s kořenitými tóny a elegantní, výrazná chuť s tóny kávy a vanilky as perzistentním závěrem velmi připomíná rum dříve obsažený v těchto sudech.

Stárnutí: 2 roky v dubových sudech a následně 2 roky v sudech po rumu.

Barva: jantarová

Vůně: ovocná, s vůní broskve, džemu a pomerančové kůry

Chuť: výrazná chuť s tóny kávy a vanilky s trvanlivým závěrem po rumu Podávání: ke zralým sýrům, sušenému ovoci, čokoládě, ořechům

Ideální teplota: 18 °C

Dostupnost na hlavním skladě:

4 ks

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Sibona Riserva in Botti da Rum 0.5l

» 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 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 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
Původ	Itálie, Piemont
Odrůda	Barbera, Dolcetto, Nebbiolo
Přívlastek	vyzrálá grappa Affinata & Riserva, Riserva
Charakter	stažené
Zrání	4 roky, v dubových sudech, ex-Rum
Objem	500 ml
Alkohol ABV	44,00 %
Balení	dárkové, krabička & tuba

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.