ACQUISTATO IL .....

Grappa Riserva Invecchiata In Botti Di Porto



Pregiato distillato ottenuto dalla lavorazione di vinacce di Nebbiolo e affinato in legno per 4 anni tra botti di rovere ed ex-Porto

Distilleria Sibona, con la sua lunga tradizione e la grande passione per l'innovazione, presenta una grappa che va ben oltre le aspettative. Questa Riserva, ottenuta dalle nobili vinacce di Nebbiolo, è un distillato che subisce una lunga maturazione prima in botti di rovere e, successivamente, in botti ex-Porto. Un percorso lungo che permette di ottenere un prodotto di straordinaria complessità ed eleganza. Si parte da uve Nebbiolo che, dopo essere state vinificate, vengono distillate in alambicchi di rame. Il distillato ottenuto, ricco di aromi fruttati e floreali, viene poi affinato in botti di rovere, dove si ammorbidisce e si arricchisce di note speziate. Ma è l'invecchiamento successivo in botti di Porto a conferire a questa grappa la sua unicità. Le botti, precedentemente utilizzate per invecchiare il pregiato vino portoghese, infatti, rilasciano al distillato delicate note di vaniglia, frutta secca e spezie. Colore ambrato luminoso, al naso rivela un bouquet delicato e avvolgente, con note di vaniglia, frutta secca e un leggero sentore di spezie. In bocca il gusto è pieno, elegante e persistente, con un finale di frutti di bosco maturi che lascia una piacevole sensazione di calore. Per apprezzare al meglio tutte le sfumature aromatiche di questa grappa, si consiglia di servirla a una temperatura di circa 18°C, in un bicchiere tulipano. Perfetta da meditazione, si presta anche ad essere abbinata a dolci, formaggi stagionati e cioccolato fondente. Per i più "viziosi", il consiglio è quello di abbinarla anche a un sigaro, per un momento di puro piacere.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	44% vol
Temp. Servizio	8°
Quando Berlo	Cocktail party
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Questa speciale Grappa Riserva di Nebbiolo già maturata, per un lungo periodo (oltre 2 anni), in legno rovere è stata in seguito elevata oltre 24 mesi in botti acquistate in Portogallo e già utilizzate, in precedenza, per elevare i “porto vintage” di una delle più prestigiose cantine. Il profumo delicato e particolare ed il sapore unico, pieno, elegante e con retrogusto fruttato, richiamano molto quello del porto già contenuto in queste botti.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821