ACQUISTATO IL .....

Grappa Di Barbera Millesimata Riserva Speciale



Un piccolo gioiello del Piemonte, Grappa Riserva Speciale Millesimata da vinacce di Barbera. Elegante bottiglia, numerata e a

Un piccolo gioiello del Piemonte. Una Grappa per veri intenditori. Stiamo parlando di questa Riserva Speciale Millesimata, Grappa da vinacce di Barbera, proposta dalla distilleria Sibona. Bottiglia Decanter di pregiata fattura, ognuna è racchiusa in un elegante astuccio in legno. Un pezzo unico, numerato, a tiratura limitata. In ogni confezione è presente una elegante pergamena dove è riportato anche l'anno di imbottigliamento. Nasce da una selezione accurata delle migliori vinacce di Barbera, raccolte ancora fresche durante la vendemmia. Queste vengono poi distillate in alambicchi di rame e, dopo un lungo periodo di affinamento in vasche d'acciaio Inox, la grappa matura ulteriormente in botti di rovere, acquisendo profondità e carattere. Colore ambrato intenso, al naso rivela un profumo maturo ed elegante, con decisi sentori di cacao e vaniglia. In bocca, invece, si rivela morbida e matura, con note vellutate e armoniche di vaniglia che culminano in un finale intenso e persistente. La sua gradazione è di poco superiore a 40 gradi. Perfetta da meditazione, può anche essere abbinata a frutta secca, cioccolato fondente e formaggi stagionati.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	44% vol
Temp. Servizio	ambiente
Quando Berlo	After dinner
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	Colore ambrato intenso, dal profumo elegante e con sentori di cacao e vaniglia. In bocca è morbida, dal retrogusto intenso e con note vanigliate.

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