ACQUISTATO IL .....

Grappa Di Barolo

Dalle vinacce fresche di uve Nebbiolo

Sibona è sinonimo di Grappa Piemontese. E nella sua gamma, davvero ampia e ricca di piccole chicche tutte da scoprire, non poteva mancare una Grappa di Barolo. O meglio una grappa prodotta a partire dalle vinacce di uve atte a produrre vino Barolo, raccolte fresche subito dopo la vendemmia. La distillazione avviene in alambicchi di rame, mentre per l'affinamento si ricorre a semplici vasche d'acciaio inossidabile. Prima dell'imbottigliamento, però, questa grappa passa anche un certo periodo in botti di rovere, che le donano quel caratteristico colore ambrato chiaro. Un distillato caratterizzato da un profumo intenso, con morbide note speziate. Da bere, o meglio sorseggiare lentamente, in calici a tulipano o in baloon da Cognac.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	40% vol
Temp. Servizio	Temperatura ambiente
Quando Berlo	After dinner, Meditazione
Abbinamento	
Vinificazione	
Sensazioni	

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. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821