



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'imballaggio, 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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821