ACQUISTATO IL .....

Eleganza Sibona Grappa Riserva Botti Da Madeira Con 2 Bicchieri



Elegante grappa di Moscato elevata in fusti di Madeira. Un distillato unico che piace anche agli amanti del whisky

La materia prima in questo caso sono le vinacce di uva Moscato, utilizzate in Piemonte per produrre tanti buoni vini da dessert. Distillata in proprio nello stabilimento Sibona di Piobesi d'Alba, in provincia di Cuneo, questa speciale Grappa Riserva subisce un lungo affinamento in legno prima di incontrare la bottiglia. Seguendo un preciso percorso produttivo ideato da Sibona, il distillato affina prima per un lungo periodo in botti di rovere, per poi essere passato in fusti provenienti dall'isola di Madeira. Questa tecnica, già utilizzata nel mondo del Whisky, è stata sperimentata per la prima volta da Sibona anche sulla Grappa, ottenendo risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo, elegante e fruttato, e il sapore ricco e raffinato di questo distillato richiamano molto da vicino quello del Madeira. Per apprezzarla al meglio, questa grappa va servita in calici raffinati come quelli proposti nella confezione, alla giusta temperatura, rigorosamente liscia. Per accompagnarla, eventualmente, si potrà proporre un po' di frutta secca o delle scaglie di cioccolato.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Grappa
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	44% vol
Temp. Servizio	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