



ACQUISTATO IL

Grappa Di Barolo

Dalle vinacce fresche di uve Nebbiolo



Svinando[®]

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/Acquavite

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