



ACQUISTATO IL

Grappa Riserva "La Speziata"



Un distillato piacevolmente speziato e maturato per almeno 5 anni, prima in botti di rovere e poi in barrique francesi.

Sibona è una delle distillerie storiche del Piemonte. Specializzata nella produzione di grappe di pregio, possiede addirittura la vecchia licenza di distillazione N° 1, rilasciata dall'U.T.F. Siamo nel cuore della zona del Roero, nel Comune di Piobesi d'Alba per la precisione, in provincia di Cuneo. Qui si trovano alcune delle più prestigiose aziende vinicole d'Italia, specializzate nella produzione di grandi vini del territorio, a partire da vitigni come il Nebbiolo, la Barbera, il Dolcetto, il Moscato, l'Arneis e il Brachetto. Grappa Riserva La Speziata, invecchiata in barrique, sorprende per le sue delicate note speziate. Prodotta a partire da vinacce locali, ancora fresche e selezionate con cura da Sibona, viene distillata in alambicchi di rame e affinata per un lungo periodo in vasche d'acciaio inox. La fase più delicata, però, viene subito dopo, quando il distillato viene messo prima in botti di media capacità, per circa un anno e mezzo, e poi in barrique che completano il delicato quadro aromatico del distillato. In totale La Speziata permane in legno minimo 5 anni prima di essere imbottigliata e messa in commercio. Colore ambrato, La Speziata ha profumi ricchi ed eleganti, con sensazioni di cannella e noce moscata. In bocca è morbida, avvolgente e di lunghissima persistenza. Perfetta compagna di una serata di relax, abbinata a un dolce o, meglio ancora, a una scaglia di cioccolato, magari fondente con un'alta percentuale di cacao. Perfetto abbinamento anche con un sigaro.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Grappa/Acquavite

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 44% vol

Temp. Servizio ambiente

Quando Berlo After dinner, Meditazione

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni