

Grappa di Barolo

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Nebbiolo da Barolo
Kurzbeschreibung:	Hell-amberfarben, intensiver Duft und langer Nachhall
Alkohol:	40,0 % vol.
Serviertemperatur:	Zimmertemperatur
Servierempfehlung:	Als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter, 1,5 Liter
Artikel-Nr.:	554206

Charakteristik

Helle, goldgelbe Farbe. Im Duft intensiv mit weichen würzigen Noten. Im Geschmack reif, tiefgründig und samtig, hervorragend ausgeglichene Holznote, langer Abgang.

Klima/Terroir

Die Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A. liegt im Herzen des Piemonts in Piobesi d'Alba – inmitten des Anbaugebiets, in dem die besten piemonteser Weine ihren Ursprung haben. Die Bedeutung des Worts Piemont geht zurück auf den italienischen Ausdruck „piè dei monti“ (am Fuße der Berge), was sich in der Landschaft widerspiegelt.

Ausbau

Dieser Grappa wird durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Barolo-Trester hinzugefügt wird, hergestellt. Anschließend wird der Grappa mehrere Jahre in kleinen Holzfässern ausgebaut und im Barrique verfeinert.

Die Brennerei

Die Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A zählt zu den ältesten und traditionsreichsten Destillieren des Piemonts. Aus diesem Grund besitzt Sibona die „licenza di distillazione No 1“, eine alte Brennlizenz, die vom italienischen Finanzamt nur an besonders traditionsreiche Destillieren vergeben wird. Sie ist das prestigereiche Zeichen für eine bedeutende Vergangenheit. Die ersten Sibona Grappe wurden noch mit Hilfe einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt. Erst Mitte des 20. Jahrhunderts wurde sie gegen einen Kupferbrennkolben ausgetauscht. Auch wenn heute nicht mehr mittels einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt wird, Sibona ist und bleibt der besondere Grappa aus dem Piemont.

