

## Grappa di Nebbiolo

### Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Nebbiolo
Kurzbeschreibung:	Kristallklare Farbe, intensiver Duft und vollmundiger Geschmack
Alkohol:	40,0% vol.
Serviertemperatur:	15 - 18° C
Servierempfehlung:	Pur und als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	554208

#### Charakteristik

Kristallklare Farbe. Im Duft schmeichelnd intensiv mit frischen, floralen Noten. Sehr sortentypisch und duftbetont. Im Geschmack harmonisch und kräftig, sehr intensiv mit gefälligen Holznoten. 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. Der Nebbiolotrester stammt aus dem Roero-Gebietes.

#### Ausbau

Hergestellt durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Nebbiolotrester hinzugefügt wird. Der hieraus gebrannte Grappa wird anschließend in Stahltanks ausgebaut.

#### 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.

