

Grappa Riserva Botti da Porto

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Nebbiolo
Kurzbeschreibung:	Amberfarben, komplexer Duft, einzigartiger Geschmack mit klarer Porto-Note
Alkohol:	40,0 % vol.
Serviertemperatur:	15 – 18° C
Servierempfehlung:	Pur, als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	554210

Charakteristik

In der Nase komplex und fein-fruchtig mit einer klaren Porto-Note. Im Geschmack einzigartig und elegant mit fruchtigem 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 spezielle Grappa Riserva di Nebbiolo wird erst einige Jahre in piemonteser Holzfässern ausgebaut, um dann weitere zwei Jahre in Holzfässern aus Portugal zu ruhen, in welchen zuvor der "Porto Vintage" einer hochkarätigen Kellerei gereift ist.

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.

