

Grappa di Barolo invecchiata

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Barolo
Kurzbeschreibung:	Bernsteinfarben, eleganter Duft, ausgeprägte Holznoten, langer Abgang
Alkohol:	44,0 % vol.
Serviertemperatur:	15 - 18° C
Servierempfehlung:	Pur und als Digestif
Verfügbare Formate:	0,7 Liter
Artikel-Nr.:	554218

Charakteristik

Dieser besondere Jahrgangsgrappe besticht durch seine klare Bernsteinfarbe und seinen eleganten Duft nach ausgeprägten Holznoten. Ein betörend langer Nachhall für den perfekten Abschluss eines gelungenen Essens.

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

Für diesen exklusiven Jahrgangsgrappe wurden nur die allerbesten Partien ausgewählter Jahre für die Reifung in Eichenholzfässern abgefüllt. Dieser Grappa reift erst ein Jahr in mittelgroßen sowie ein weiteres Jahr in kleinen Eichenholzfässern.

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.

