

Grappa di Barbera

Grappa Sibona, Piemont



Kategorie:	Grappa
Rebsorte:	Barbera
Kurzbeschreibung:	Strohgelbe Farbe, intensiver Duft und langer Nachhall
Alkohol:	40,0 % vol.
Serviertemperatur:	15 - 18° C
Servierempfehlung:	Pur, als Digestif
Verfügbare Formate:	0,5 Liter
Artikel-Nr.:	554204

Charakteristika

Strohgelbe Farbe. Im Duft männlich und sehr intensiv, ausgeprägt sortentypisch. Im Geschmack trocken und reif, goldrichtig in der Struktur und Harmonie mit langem 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 „al pie' de monti“ (zu den Füßen der Berge), was sich in der Landschaft widerspiegelt.

Ausbau

Dieser Grappa wird durch ein kontinuierliches Brennverfahren, bei dem stetig Trester hinzugefügt wird, hergestellt. Der hieraus gebrannte Grappa wird erst einige Monate in herkömmlichen Fässern ausgebaut und dann in Barriques verfeinert, um den Duft und die Geschmacksstoffe hervorzuheben.

Die Brennerei

Die Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A zählt zu den ältesten und traditionsreichsten Distillieren 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 ein prestigevolles Zeichen für eine bedeutungsvolle Vergangenheit. Die ersten Sibona Grappe wurden noch mit Hilfe einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt. Erst Mitte des 20. Jahrhunderts wurde sie gegen einen Kupferbrennkolben ausgetauscht. Und auch wenn heute nicht mehr mittels einer ausgedienten Dampflokomotive gebrannt wird, Sibona ist und bleibt der besondere Grappa aus dem Piemont.

