

Civico 10 Vermouth

Sibona, Piemont



Kategorie:	Wermut
Basiswein:	100% Langhe D.O.C. Nebbiolo
Kurzbeschreibung:	Kräftig rote Farbe, weiche Noten von Früchten
Alkohol:	18,0% vol.
Serviertemperatur:	8°C
Servierempfehlung:	Pur auf Eis, als Aperitif und als Grundzutat für Cocktails z.B. als Negroni
Verfügbare Formate:	0,75 Liter
Artikel-Nr.:	554230

Charakteristik

Erlesener und umfassender Duft mit intensiven Zitrus-, Blumen- und Gewürznoten, unter denen das Beifuß-Aroma besonders auffällt. Reichhaltiger, samtiger, harmonischer Geschmack, leichte Tannine. Weiche Noten von roten Früchten und Bitterorange. Anhaltender, angenehm lieblicher Nachgeschmack.

Die Geschichte hinter dem Produkt

Civico 10 bezieht sich auf die Hausnummer Via Roma 10 in der Gemeinde Piobesi d'Alba, des ursprünglichen historischen Sitz der Distilleria Sibona, wo das Originalrezept mit Passion und Meisterschaft entwickelt wurde.

Herstellung

Der einzige Wermut, dessen Grundlage der Wein Langhe D.O.C. Nebbiolo ist. Mit langsamer Infusion von ausgewählten Kräutern und Gewürzpflanzen (22 verschiedene botanische Arten, zum Teil aus dem Piemont) wird der Civico 10 nach einem originalen Geheimrezept von Sibona hergestellt.

Der Ausbau erfolgt in Edelstahlbehältern. Die charakteristische Flasche aus dunklem Glas ist besonders elegant und verfügt über seitliche Füllstandsmarkierungen.

Auszeichnungen

ISW Gold 2022 / LSC 2024 Gold + „Vermouth of the Year“ / ISW 2024 Grand Gold / LSC 2025 Bronze (87 P.)

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.

