

Sibóna Grappa Riserva Sherry Wood Finish **Сибóна Гра́ппа Ризёрва Шерри Вуд Фíниш**

Регион: Италия, Пьемонт (Пиобеси д'Альба)

Производитель: The Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A.

Категория: Инвекьята, Ризерва (Стравекья)

Крепость: 44 % об.

Сорта винограда: Неббиоло

Особенности: выдержка граппы осуществляется в деревянных бочках в течение нескольких лет, а затем — в бочках из-под испанского хереса. В результате такой выдержки напиток приобретает характерный вкус и аромат с нотами хереса

Выдержка: 2 года в новой дубовой бочке и 2 года в бочке из-под хереса

Цвет: золотистый, с легкими янтарными отблесками.

Аромат: элегантный аромат с нотами сухофруктов, хереса и пряностей

Вкус: насыщенный, приятный, с нотами хереса, плавно переходящими в продолжительное, теплое послевкусие

Температура подачи: 20 – 22 °C

Гастрономия: дижестив



Sibona Grappa Riserva Port Wood Finish **Сибóна Гра́ппа Ризёрва Порт Вуд Фíниш**

Регион: Италия, Пьемонт (Пиобеси д'Альба)

Производитель: The Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A.

Категория: Инвекьята, Ризерва (Стравекья),

Крепость: 44 % об.

Сорта винограда: Неббиоло

Особенности: выдержка граппы осуществляется в деревянных бочках в течение нескольких лет, а затем — 24 мес в бочках из-под портвейна.

Выдержка: 2 года в новой дубовой бочке и 2 года в бочке из-под портвейна

Цвет: янтарный

Аромат: элегантным, сочным ароматом с фруктово-цветочными оттенками

Вкус: утонченный, с оттенками спелых фруктов, портвейна и трав, плавно переходящими в долгое, теплое послевкусие.

Температура подачи: 20 - 22° C

Гастрономия: дижестив, сочетается с ягодами, фруктами, шоколадом, десертом.



Barbero La Bianca **Гра́ппа Барбéро Ла Бья́нка**

Регион: Италия, Пьемонт (Пиобеси д'Альба)

Производитель: The Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A.

Категория: моносортовая, не выдержанная (Бьянка)

Крепость: 40 % об.

Сорта винограда: Барбера

Цвет: бесцветная

Аромат: обилие сладких оттенков сливы, персика, кураги, дополненные белыми цветочными тонами

Вкус: сухой, округлый, с длительным послевкусием с оттенками фруктов и легкой пряностью

Температура подачи: 20 – 22 °C

Гастрономия: дижестив, хорошо употребить со льдом и в коктейле



Особенности: производится традиционным методом дистилляции в медном перегонном кубе.

Наряду с собственным продуктом Distilleria Sibona представляет линейку грапп Barbero.

Производство граппы Барберо было основано именно семьей Барберо, отсюда и название бренда – Barbero.

Но несколько лет назад производство Barbero было продано, но дистрибуция продукта осталась за семьей Барберо.

Производитель граппы Sibona (Сибона) — The Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A. (Антика Дистиллерия Доменико Сибона). Это предприятие находится в Италии, в районе Пиобеси д'Альба. Компания была основана около ста лет назад. Завод располагается в центре важного винодельческого региона, где изготавливается самое известное пьемонтское вино (Баролло, Барбареско). Здесь выращивается виноград таких сортов, как Москато, Шардоне, Барбера, Неббиоло. Именно Неббиоло и служит основой для граппы Sibona.

Distilleria Sibona (Сибона) сотрудничает с более чем со 100 известными производителями Пьемонта, закупая у них сырье для производства граппы.

Напиток готовят из выжимки этого винограда. Дистилляция осуществляется непосредственно в день поступления сырья на предприятие. Выдержка граппы проходит (в бочках разного типа) в два этапа: сначала в бочках средней емкости, затем — в небольших бочках. Это позволяет придать напитку его оригинальные вкусовые качества и изысканный аромат.

Любопытно, что Сибона является первым заводом в Пьемонте, получившим официальную лицензию на изготовление алкоголя.

Столетняя история Sibona — синоним большого прошлого и столь же большого престижа, которым обладает продукция завода.