



DIST. SIBONA

## Sibona Grappa Di Barolo

Lys rav-farget. Høy intensitet av milde krydderduft. Moden, dyp og fløyelsaktig munnfølelse. En balansert god grappa med et mildt fatpreg og med lang og vedvarende ettersmak. Sibona Grappa di Barolo er laget av Nebbiolodruen, som er blitt brukt til produksjon av Barolo i Piemonte. Modnet på østerrikske eikefat og deretter på små barriques.

VINMONOPOLET: **494,90**

Horeca veil. ekskl. mva: **411,18**



Fylde



Nebbiolo 100%



Smak av frukt. Fatpreg.

Vinmonopol nr	<b>11751902</b>	Alkoholprosent	<b>40%</b>	Varetype	<b>Druebrennevin</b>
EPD nr	<b>5598354</b>	Vecturanummer	-	Sukkerinnhold	<b>17 g/l</b>
Land	<b>Italia</b>	Utvalg	-	Distrikt	-
Forpakning	<b>50 cl, Glass</b>	Segment	-		