Pioggia di premi prestigiosi per Sibona

166-sibona-73b66058

La storica distilleria Piemontese Sibona ha recentemente ricevuto numerosi ed importanti riconoscimenti in concorsi a livello internazionale e nazionale. In particolare l'assegnazione dei prestigiosissimi 5 grappoli da parte della guida Bibenda per la Grappa di Moscato, la Grappa XO e la Speciale Grappa Riserva di Barbaresco millesimo 2003.

Luigi Barbero, amministratore dell'azienda commenta: *«questo e altri importanti premi ricevuti da un lato ci ripagano di anni di dedizione e di passione nel cercare di migliorare costantemente la qualità dei nostri prodotti e dall'altro ci spinge a continuare su questa strada con ancor maggiore passione. Solo con la passione, l'esperienza e l'amore per quello che si fa si possono ottenere grandi risultati»*.

La Grappa XO nasce dalla accurata e sapiente selezione di limitate quantità delle migliori vinacce dei più rinomati vitigni delle Langhe e del Roero, quali le varietà nebbiolo (Barolo e Barbaresco) e Barbera, che dopo un accorta distillazione danno origine ad un blend unico, una cuvée speciale. La Grappa XO riposa poi per oltre 7 anni in Tonneaux di rovere francese. Il risultato è una grappa dai sapori caldi e complessi, con una personalità forte ed innovativa, dedicata al vero intenditore.

grappa-sibona-moscato-invecchiataSempre rimanendo sulle grappe con lungo invecchiamento la Sibona distilla delle grappe millesimate con un invecchiamento in diversi casi superiore ai 10 anni e tutte vendute in eleganti decanter all'interno di pregiati astucci di legno. Si tratta della massima espressione qualitativa delle Grappe Sibona, grappe dall'incredibile morbidezza e complessità e prodotte in un numero limitato di bottiglie.

Infine oltre alle Grappe la Sibona da tempo produce tre liquori che rappresentano alternativa più leggera e aromatica: l'Amaro Sibona, il Liquore alla Camomilla in Grappa finissima ed un Liquore di Aloe.

http://www.distilleriasibona.it