VECCHIA LICENZA DISTILLAZIONE
N° 1
IN PIOBESI D'ALBA

SIBONA

Antica Distilleria

COLLEZIONE D'AUTORE

LA DISTILLERIA

La Distilleria Sibona è locata nella zona del Roero, nel Comune di Piobesi d'Alba a pochi chilometri da Alba.
Nata un centinaio di anni fa nella stessa area di una vecchia fornace, la distilleria si trova al centro di una importante area vinicola dove sono coltivati i vitigni dei più importanti vini piemontesi: il vitigno Nebbiolo (da cui si ottengono i vini Barolo, Barbaresco e Roero nelle rispettive zone di produzione), ed i vitigni Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis e Brachetto.

La Sibona è una delle distillerie storiche del Piemonte, con produzione artigianale, e possiede la vecchia licenza di distillazione N° 1 rilasciata dall'U.T.F (l'organo della finanza che sovrintende a tutte le operazioni effettuate nelle distillerie); questo è sinonimo di un grande passato e prestigio.

La distillazione iniziò tramite l'utilizzo di una vecchia locomotiva a vapore che successivamente lasciò spazio ad alambicchi in rame.
Le vinacce vengono distillate fresche, al momento del loro arrivo in distilleria, accorgimento che permette di estrarre ancor di più i profumi e gli aromi della vendemmia.

Oltre all'attenta selezione delle migliori vinacce della zona, le nostre grappe raggiungono la loro elevatissima tipicità e nobiltà grazie ad accorta distillazione, al costante adeguamento e miglioramento dell'impianto, all'esperienza di tre enologi impegnati da diversi anni nel campo dei distillati, all'eliminazione di teste e code, ed infine ad un lungo periodo di invecchiamento principalmente in tonneau e barriques, che oltre a renderle morbide e piacevoli le arricchisce ancor più in aromi e complessità.

L'estesa e caratteristica cantina invecchiamento contiene botti in legno di diverse dimensioni e tipologie, tra cui le speciali botti di Porto, Madeira, Sherry, Tennessee Whiskey, Rum e Sauternes da cui derivano le nostre speciali grappe riserva, nonché le speciali tonneau da cui, dopo oltre 10 anni di permanenza, prende vita l'esclusiva Grappa XO Sibona.

LA DISTILLERIA

The Distilleria Sibona is situated in the Roero zone, in the communal district of Piobesi d'Alba, a few kilometres from Alba. It was founded about a hundred years ago on the former premises of an old kiln.

The distillery is located in the centre of an important wine area, where the most typical vines from Piedmont are cultivated: Nebbiolo vine from which Barolo, Barbaresco and Roero wines are created according to their own zones of production, besides Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis and Brachetto vines. Sibona is one of the historical distilleries in the Piedmont region and can boast the oldest distillation licence, the N° 1, issued by UTF (the official institution that regulates all the operations having to do with distilleries). This is a synonym for a great past and prestige.

From its origins, Sibona distillery has handcrafted its "grappas" from single vine varieties. The distillation process consists of vapour production from fresh marc soon after it arrives in the distillery.
Originally, distillation was carried out by means of an old locomotive, which, in time, gave way to copper alembics. Marc is distilled no sooner it arrives in the distillery, which allows the extraction of the grapes' full aroma.

Besides the selection of the best marc of the zone, Sibona's grappas reach high quality levels thanks to accurate distillation, constant updating and improvement of the equipment, the experience of three oenologists who have been working in distillation for years, the elimination of the first and last portions of the distillates, and last, but not least, a long ageing period in barrels, which renders the grappas not only soft and pleasant but also more complex and aromatised.
The nice and wide aging cellar contains different kind of barrels, like Port, Sherry, Madeira,Whiskey, Rum and Sauternes casks from where we obtain our special grappa reserves including the grappa Xo aged over 10 years in French oak tonneau.

Die Antica Distilleria Domenico Sibona S.p.A. sitzt im Roerogebiet in der Gemeinde Piobesì d'Alba, nur wenige Kilometer von Alba entfernt. Sie wurde vor gut einem Jahrhundert auf demselben Gelände gegründet, wo früher eine Ziegelbrennerei stand und befindet sich inmitten jenes Anbaugebiets, wo die besten piemonteser Weine angebaut werden: die Nebbiolo-Traube (aus der je nach spezifischem Anbaugebiet Barolo, Barbaresco oder Roero vergoren wird), sowie die Trauben Barbera, Dolcetto, Moscato, Chardonnay, Arneis und Brachetto.

Sibona ist eine der historischen Brennereien des Piemont und ist Inhaber der alten Brennlizenz Nr.1 des U.T.F. (Finanzbehörde, die alle in der Brennerei getätigten Arbeiten überwacht); diese ist Zeichen einer großen Vergangenheit und höchsten Prestiges. Seit ihrer Gründung hat die Brennerei Sibona sich immer als kleinhandwerklichen Betrieb verstanden, die sortenreine Grappe mit einem kontinuierlichen Brennverfahren aus frischangeliefertem Trester brennt. Ursprünglich brannte man die edlen Tropfen mithilfe einer ausgedienten Dampflokomotive, die dann gegen Kupferbrennkolben ausgetauscht wurde.

Der Trester wird jedoch weiterhin frisch, d.h. direkt nach Anlieferung, gebrannt, was es Sibona erlaubt, den Grappe noch mehr Duft- und Aromastoffe des gelesenen Guts einzuverleiben. Jüngst hat man auch damit begonnen, eben vergorene weiße, rosé und blaue Muskatellertrauben zu einem Brandy zu brennen (mit dem eingetragen Warennamen "UvadiLanga"). Dieses Erzeugnis erfreut sich größter Beliebtheit dank der hochwertigen Qualität und seinen hervorragenden organoleptischen Eigenschaften.

Neben der sorgfältigen Auslese der besten Trester vor Ort sind auch das fachmännische Brennverfahren, die permanente Modernisierung der Betriebsmittel, die Erfahrung zweier Oenologen und das Ausschließen des zu Beginn und zu Schluss durchlaufenden Brandes für den edlen und sortentypischen Charakter der Produkte verantwortlich. Zu guter Letzt verhilft eine lange Lagerung im kleinen Holzfass (Barrique) dazu, sie geschmeidiger und gefälliger zu machen sowie die Aromen- und Geschmachsvielfalt zu bereichern.

PERCHÈ SIBONA È COSÌ SPECIALE

STORIA E TRADIZIONE.

La Distilleria Sibona possiede la vecchia licenza di Distillazione numero 1

ECCEZIONALE E INCOMPARABILE QUALITÀ.

La Grappa Sibona è considerata una delle migliori Grappe in termini di qualità se non la migliore. Questa elevatissima qualità è certificata dall'elevato numero di premi nazionali ed internazionali ricevuti ogni anno.

PACKAGING PREZIOSO ED IMMAGINE DEI PRODOTTI UNICA ED ELEGANTE.

La bottiglia "Graduata" Sibona è registrata e protetta da brevetto, la sua forma particolare ed elegante con le tacche laterali che ne indicano il contenuto deriva dai contenitori in vetro utilizzati nelle vecchie erboristerie. Anche le etichette e gli astucci sono ispirati da una ricerca di eleganza e valore. Quindi una perfetta sintonia tra qualità del prodotto e packaging, cosa molto importante se si intende fare un regalo prezioso e pregiato o creare un elegante presenza e dare un tocco di classe in un Bar o Ristorante.

GRANDE ESPERIENZA E PASSIONE NELL'ARTE DI INVECCHIARE LA GRAPPA ED INNOVAZIONE.

Le Grappe Riserva Botti speciali (invecchiate in Botti da Porto, Sherry, Madeira, Tennessee Whiskey, Rum, Sauternes e XO) nascono dal nostro forte desiderio di sperimentare e di creare nuovi distillati dalla qualità incomparabile.

TERRITORIO

La Distilleria Sibona è sita in Piemonte a pochi chilometri da Alba, nella zona di confluenza tra Roero e Langhe (Patrimonio mondiale UNESCO), dove nascono i grandi vini piemontesi: Barolo, Barbaresco, Barbera, Dolcetto e Arneis.
È inoltre famosa per il tartufo d'Alba nonché per la cucina tipica riconosciuta a livello mondiale.

WHY SIBONA IS SO SPECIAL

History and tradition. *Sibona Distillery possess the old distillation license number 1*

Outstanding and top quality. *Grappa Sibona is consider one the best Grappa on the market if not the best. This high quality is certified by the large number of awards received every year.*

Unique and elegant packaging of the products. *The Sibona bottle is not only unique (registered by Sibona and not reproducible by others), but elegant and classy. This is true also for the labels and gift boxes. Finally we can say: a perfect sintony between quality and packaging.*
Very important also if the intention is to make a valuable gift or create an elegant presence (to decorate) in a Bar or Restaurant.

Great Knowledge on grappa aging and Innovation. *The special Grappa Reserves aged in special wood barrels (Port, Sherry, Madeira, Tennessee whiskey wood finish, Rum and Sauternes) born from our desire to experiment and create new grappa of unarrivable quality.*

Grappa (where Sibona is leader) represents the most important and typical distillate of the made in Italy.

DAS BESONDERE AN SIBONA

Geschichte und Tradition.
Grappa Sibona besitzt die besondere Brennlizenz No1 des UTF.

Einzigartige Graduata Flasche, klassisch - elegante Ausstattungen.
Am Rand besitzen die Sibona Flaschen genaue Maßeinheiten. Klassisch-elegant wirkt sie genauso ansprechend wie die Etiketten oder die Geschenkkartons.
Qualität und Ausstattung passen perfekt zu den vielfältigen Farb-, Geruchs- und Geschmacksnoten von Sibona.
Sibona Grappa eignet sich bestens als wertiges Geschenk oder als Blickfang in Bars oder Restaurants.

Außergewöhnliche Top Qualität.
Grappa Sibona gilt als einer der besten, wenn nicht als der beste Grappa auf dem Markt. Jedes Jahr wird die hohe Qualität durch eine Vielzahl an Auszeichnungen bestätigt.

Ein aus der Tradition geborener Qualitätsanspruch, das notwendige Wissen und Mut zu Innovationen.
Entstanden aus unserem Wunsch zu experimentieren und neue Grappe von bisher unerreichter Qualität zu kreieren,
reift jede Riserva Qualität in ganz eigenen,
speziellen Holzfässern wie z.B. Port, Sherry oder Madeira.

Grappa (mit dem Marktführer Sibona) repräsentiert das typischste und wichtigste Destillat "Made in Italy"

LINEA GRADUATA MONOVITIGNI 50cl.

GRAPPA DI DOLCETTO

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2020

GRAPPA DI BARBERA

GRAN MEDAGLIA D'ORO
BEST GOLD MEDAL 2022

GRAPPA DI MOSCATO

GRAPPA DI CHARDONNAY

Colore chiaro, cristallino. Profumo intenso, fragranza tipica della vinaccia fresca. Nette note varietali. Sapore rotondo, molto morbido. Retrogusto leggermente amabile.

Colour clear and crystalline. Bouquet intense, typical fragrance of fresh marc. The variety notes are distinctively perceived. Taste round, very soft. Harmonius with a slightly noble aftertaste.

Farbe hell, kristallklar. Duft intensiv, typischen Fragranz von frischem Trester. Klar sortentypisch. Geschmack runder Körper, sehr weich, besonders elegant und harmonisch. Leicht lieblicher Abgang.

Colore paglierino chiaro. Profumo virile di grande intensità. Pronunciato con netto riconoscimento. Sapore secco, maturo, di giusta robustezza e armonia. Retrogusto lungo e grintoso.

Colour light straw yellow. Bouquet virile, intense and well defined. Taste dry, ripe, rightly robust and harmonious.

Farbe hellstrohgelb. Duft männlich und sehr intensiv, ausgeprägt sortentypisch. Geschmack trocken, reif, goldrichtig in Struktur und Harmonie, mit langem, kräftigem Abgang.

Colore paglierino tenue. Profumo coinvolgente. Sapore morbido, profondo, con inconfondibile ricchezza di aromi fruttati. Retrogusto delicatamente dolce e persistente.

Colour light straw yellow. Bouquet embracing. Taste soft and deep with a wide spectrum of fruity sensations. It has a delicately sweet and persistent finish.

Farbe zartstrohgelb. Duft schmeichelnd. Geschmack weich, tiefgründig, mit unverwechselbarer Fülle an fruchtigen Aromata. Leicht lieblicher und anhaltender Abgang.

Colore chiaro, cristallino. Profumo fine, ampio di sentori floreali. Sapore elegante, coinvolgente, persistente e con aromi fruttati.

Colour fair, crystalline Bouquet delicate and expansive with flower scents. Taste elegant, inviting and persistent with fruity aroma.

Farbe hell, kristallklar. Duft fein, breit gefächertes Aromaspektrum, mit blumigen Tönen. Geschmack elegant, schmeichelnd, anhaltend und mit fruchtigen Aromata.

LINEA GRADUATA MONOVITIGNI 50cl.

MIGLIOR GRAPPA DELL'ANNO

BEST GRAPPA OF THE YEAR 2020

MEDAGLIA D'ORO GOLD MEDAL 2021

MEDAGLIA D'ORO GOLD MEDAL 2021

GRAPPA DI NEBBIOLO

Colore chiaro, cristallino.
Profumo ampio, note dal floreale al fruttato.
Sapore armonioso, pieno e imponente, di grande intensità. Retrogusto persistente.

Colour clear and crystalline. Bouquet wide range of sensations, from flowery to fruity. Taste harmonious, full and commanding. It has pleasant notes and a persistent aftertaste.

Farbe hell, kristallklar. Duft weitgefächerte Blume, sehr sortentypisch und duftbetont. Geschmack harmonisch, voll und kräftig. Langer Abgang.

GRAPPA DI ARNEIS

Colore Chiaro. Profumo fine, fresco e avvolgente con accennate note erbacee. Sapore estroso, soave, di piena rotondità. Piacevole retrogusto di mandorla amara, delicato e persistente.

Colour clear. Bouquet refined, refreshing and embracing with accented herbal notes. Taste original, soft and and well rounded. Delicate and persistent. Pleasant finish recalling bitter almonds.

Farbe klar. Duft fein, frisch und einnehmend mit einem angenehmen Kräuterton. Geschmack außergewöhnlich, weich, rund und voll. Angenehm mandelartiger Abgang, delikat und anhaltend.

GRAPPA DI BRACHETTO

Colore chiaro, cristallino. Profumo fine, ampio di sentori floreali con leggere note agrumate. Sapore molto delicato, fresco, caratterizzato da leggeri aromi fruttati. Retrogusto pulito e persistente.

Colour clear and crystalline Bouquet delicated and full of flowery sensations, with slight citric tones. Taste very delicate and refreshing, with soft fruity scents. Clean adn persistent finish.

Farbe hell, glasklar. Duft fein, breit gefächertes Aromaspektrum, mit leicht zitrusartigen Tönen. Geschmack sehr delikat, frisch, durch leichte Fruchtaromen charakterisiert. Sauberer, langer Abgang.

GRAPPA DI BARBARESCO

Colore chiaro, cristallino. Profumo intenso, coinvolgente con nette note varietali. Sapore maturo, vellutato ed elegante.

Colour fair, crystalline. Bouquet intense, involving, with clear and various scents. Taste mature, velvety and elegant.

Farbe kristallklar. Nase intensiv, betörend mit klarem Anklang an die Traubensorte. Geschmack reif, samtig und elegant.

GRAPPA DI BAROLO

Colore ambrato chiaro. Profumo intenso con morbide note speziate. Sapore maturo, profondo e vellutato. Grande equilibrio con armoniche note legnose. Retrogusto Lungo e persistente.

Colour light amber. Bouquet intense with soft spicy notes. Taste ripe, deep and velvety. It is well balanced with harmonious woody notes. Long and persistent Finish.

Farbe hell amberfarben. Duft intensiv, mit weichen, würzigen Noten. Geschmack reif, tiefgründig und samtig. Hervorragend ausgeglichene Holznoten. Langer Abgang.

RISERVE IN BOTTI SPECIALI 50cl.

IWSC TROPHY 2016 POMACE BRANDY

MIGLIOR GRAPPA DEL MONDO 2016

BEST GRAPPA OF THE WORLD 2016

GRAPPA BOTTI DA PORTO

Questa speciale Grappa Riserva di Nebbiolo già maturata, per un lungo periodo (oltre 2 anni), in legno rovere è stata in seguito elevata oltre 24 mesi in botti acquistate in Portogallo e già utilizzate, in precedenza, per elevare i "porto vintage" di una delle più prestigiose cantine. Il profumo delicato e particolare ed il sapore unico, pieno, elegante e con retrogusto fruttato, richiamano molto quello del porto già contenuto in queste botti.

Nebbiolo Grappa Reserve had already matured in wooden casks for a long period and then it was refined in Portuguese barrels for some months. These barrels had been previously used to mature a "vintage Porto" of one of the most prestigious wineries. This particularly kind of passage, already tried for whiskey, and experimented by Sibona Distillery on grappa, has proven to be exceptional as regards grappa's quality results. Its particular and delicate bouquet and unique flavour, full and elegant with a fruity aftertaste, recall those of Porto.

Dieser spezielle Grappa Riserva di Nebbiolo wird erst einige Jahre in hiesigen Holzfässern ausgebaut, um dann weitere zwei Jahre in Holzfässern aus Portugal zu ruhen, in welchen zuvor der „Porto Vintage" einer hochkarätigen Kellerei gereift ist. Dieser spezielle Ausbau in PortFässern, wie er auch für Whisky praktiziert wird, lässt hervorragende Qualitäten entstehen. In der delikaten und sehr eigenen Nase sowie im vollen, einzigartigen und eleganten Geschmack mit dem fruchtigen Abgang schwingt sehr klar der Portwein nach, den diese Fässer bereits zu Gast hatten.

ISW GOLD

MEDAGLIA D'ORO

GOLD MEDAL 2022

GRAPPA BOTTI DA SHERRY

Questa speciale Grappa Riserva di Barbera già maturata, per un lungo periodo (altre 2 anni), in legno rovere, è stata in seguito elevata oltre 24 mesi in botti acquistate in Spagna e già usate, per elevare lo "Sherry" di una delle più prestigiose cantine. Il profumo intenso e caratterizzante ed il sapore elegante, coinvolgente e con retrogusto amabile, richiamano molto quello dello Sherry già contenuto in queste botti.

Barbera Grappa Reserve had already matured in wooden casks for a long period and then it was refined in Spanish barrels for some months. These barrels had been previously used to mature a "Sherry" of one of the most prestigious wineries. This particularly kind of passage, already tried for whiskey, and experimented by Sibona Distillery on grappa, has proven to be exceptional as regards grappa's quality results. Its particular and intense bouquet and unique flavour, involving and elegant with a mellow aftertaste, recall those of Sherry.

Dieser spezielle Grappa Riserva di Barbera wird erst lange Zeit im Eichenfass ausgebaut und danach zwei Jahre in aus Spanien importierten Holzfässern verfeinert. Diese Fässer wurden zuvor zum Ausbau von „Sherry" verwendet. Die spezielle Verfeinerung im Sherry-Fass findet auch bei der WhiskyHerstellung Anwendung. Der elegante, überzeugende Geschmack und der angenehme Abgang erinnern klar an den in diesen Fässern ausgebauten Sherry.

IWSC TROPHY 2022 POMACE BRANDY

MIGLIOR GRAPPA DEL MONDO 2022

BEST GRAPPA OF THE WORLD 2022

GRAPPA BOTTI DA MADEIRA

Questa speciale Grappa Riserva di Moscato già maturata, per un lungo periodo (oltre2 anni), in legno rovere, è stata in seguito elevata oltre 24 mesi in botti provenienti dall'isola di Madeira, per elevare il "Madeira" delle più prestigiose cantine.
Il profumo coinvolgente e fruttato ed il sapore ricco, raffinato e con retrogusto floreale, richiamano molto quello del Madeira già contenuto in queste botti.

Moscato Grappa Reserve had already matured in wooden casks for a long period and then it was refined in Madeira island barrels for some months. These barrels had been previously used to mature "Madeira" of the most prestigious wineries. This particularly kind of passage, already tried for whiskey, and experimented by Sibona Distillery on grappa, has proven to be exceptional as regards grappa's quality results. Its involving and fruity bouquet and unique flavour, rich and elegant with a floral aftertaste, recall those of Madeira.

Dieser aus der Muskateller-Traube destillierte Grappa Riserva wird zunächst lange in Eichenfässern ausgebaut und anschließend zwei Jahre in Madeira-Fässern verfeinert. Dieser besondere Ausbau bringt hervorragende Qualitätsmerkmale mit sich: Einen einnehmenden, wie fruchtigen Duft und reichhaltigen, raffinierten Geschmack mit einem blumigen Abgang, der stark an den früher in diesen Fässern ausgebauten Madeira erinnert.

RISERVE IN BOTTI SPECIALI 50cl.

MIGLIOR GRAPPA DELL'ANNO
BEST GRAPPA OF THE YEAR 2022

GRAPPA BOTTI DA WHISKEY

Questa speciale Grappa Riserva già maturata, per un lungo periodo (altre 2 anni), in legno rovere è stata in seguito elevata oltre 24 mesi in botti acquistate negli Stati uniti (Tennesse) e già usate, in precedenza, per elevare il "Tennessee Whiskey" di una delle più prestigiose distillerie. Il particolare affinamento in botti da Tennesse Whiskey è stato da noi sperimentato in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo intenso, con note di malto ed il sapore raffinato, complesso e con retrogusto persistente, richiamano molto quello del Tennesse Whiskey già contenuto in queste botti.

This special Reserve Grappa had already matured in oak casks for a long period but was furtherly refined in American (Tennessee) barrels for some months. These barrels had been previously used to mature a "Tennessee Whiskey" of one of the most prestigious distilleries. This particularly innovative method experimented on grappa by Sibona Distillery has proven to be exceptional as regards quality results. Grappa's intense bouquet with malted notes and refined and complex flavour with persistent aftertaste recall those of Tennessee Whiskey.

Dieser spezielle Grappa Riserva wurde nach einem längeren Ausbau im Eichenfass noch weitere zwei Jahre in Tennessee Whiskey Fässern verfeinert. Dieser Verfeinerungsprozess hat einen exzellenten Einfluss auf die Geschmacksentwicklung der Grappe. Der intensive Duft nach Malz und der raffinierte sowie vielschichtige Geschmack mit dem langen Abgang, erinnern stark an den Tennessee Whiskey, der in denselben Fässern ausgebaut wurde.

MIGLIOR GRAPPA DEL MONDO
BEST GRAPPA OF THE WORLD 2021

GRAPPA BOTTI DA RUM

Questa speciale Grappa Riserva già invecchiata, per un lungo periodo, in legno rovere è stata in seguito messa a riposo per diversi mesi in botti già usate, in precedenza, per invecchiare i "Rum" di alcune delle più prestigiose distillerie. la particolare permanenza in botti da rum è stata da noi sperimentata in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo ricco, elaborato, con note speziate ed il sapore elegante, distinto, con note di caffè e vaniglia e con finale persistente, richiamano molto quello del Rum già contenuto in queste botti.

This special Grappa Reserve had already aged in oak casks for a long period and then had a further passage in Rum barrels for some months. These barrels had been previously used to age the Rum of prestigious distilleries. This particularly innovative method experimented on grappa by Sibona Distillery has proven to be exceptional as regards quality results. Its rich, elaborate and spicy bouquet and the elegant flavour , with coffee and vanilla notes and persistent aftertaste recall those of Rum.

Dieser besondere Grappa Riserva reifte bereits über einen längeren Zeitraum in Eichenholzfässern und erfuhr danach für einige Monate eine zusätzliche Lagerung in alten Rumfässern, die zuvor von prestigeträchtigen Erzeugern für den Ausbau ihrer Rumprodukte verwendet wurden. Diese besondere, innovative Lagerungsmethode der Sibona Destillerie hat bereits unter Beweis gestellt, dass im Hinblick auf die Qualität außergewöhnliche Resultate erzielt werden. Das reiche, vollkommene und würzige Bukett und elegante Aroma dieser Grappe, mit Kaffee- und Vanillenoten und einem anhaltenden Abgang, erinnert an einen hochwertigen Rum.

MIGLIOR DISTILLATO DELL'ANNO
BEST DISTILLATE OF THE YEAR 2022

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2023

GRAPPA BOTTI DA SAUTERNES

Questa speciale Grappa Riserva, già invecchiata, per un lungo periodo, in legno rovere (2 anni) è stata in seguito messa a riposo per diversi mesi (24 mesi) in botti, già usate in precedenza, per invecchiare il vino "Sauternes" di alcune prestigiose cantine. La particolare permanenza in botti da Sauternes è stata da noi sperimentata in maniera innovativa sulla Grappa e con risultati eccezionali dal punto di vista qualitativo. Il profumo inebriante, con aromi di frutta matura, miele e fiori di acacia ed il sapore ricco, fresco, elegante con note di frutta candita e rovere, richiamano molto quello del Sauternes già contenuto in queste botti.

This special Grappa Reserve had already aged in oak casks for a long period and then had a further passage in Sauternes barrels for some months. These barrels had been previously used to age the Sauternes of prestigious wineries. This particularly innovative method experimented on grappa by Sibona Distillery has proven to be exceptional as regards quality results. Its exciting, with notes of ripe fruit, honey and acacia blossom bouquet and the rich, fresh and elegant flavour, with candied fruit and oak notes, recalls those of Sauternes.

Dieser besondere Grappa Riserva, der bereits eine lange Zeit (ca. 2 Jahre) in Eichenfässern gereift ist, ruht anschließend viele Monate (24 Monate) in Fässern, in denen verschiedene renommierte Kellereien vorher den edlen Süßwein „Sauternes" ausgebaut haben. Die ungewöhnliche Lagerung in Sauternes-Fässern wurde von uns als Innovation mit Grappa erprobt und führt zu qualitativ hervorragenden Ergebnissen. Der berauschende Duft mit Aromen von reifen Früchten, Honig und Akazienblüten und dem vollen, frischen, eleganten Geschmack mit Noten von kandierten Früchten und Eiche erinnern sehr an den Sauternes, der bereits in diesen Fässern gereift ist.

FORMATI SPECIALI LINEA GRADUATA

1 LITRO

DISPONIBILE NEI SEGUENTI VITIGNI

ARNEIS NEBBIOLO CHARDONNAY MOSCATO BAROLO BARBERA AMARO

MAGNUM 1,5 LITRI

MAGNUM GRAPPA RISERVA
BOTTI DA MADEIRA - BOTTI DA PORTO

DISPONIBILE ANCHE NEI SEGUENTI VITIGNI

BARBARESCO NEBBIOLO CHARDONNAY MOSCATO BARBERA BAROLO UVEDILANGA AMARO

FORMATI SPECIALI LINEA GRADUATA

BOTTIGLIA 20cl

BOTTIGLIA 20cl

IN ASTUCCI CON MANIGLIA ED ESPOSITORE INTERNO

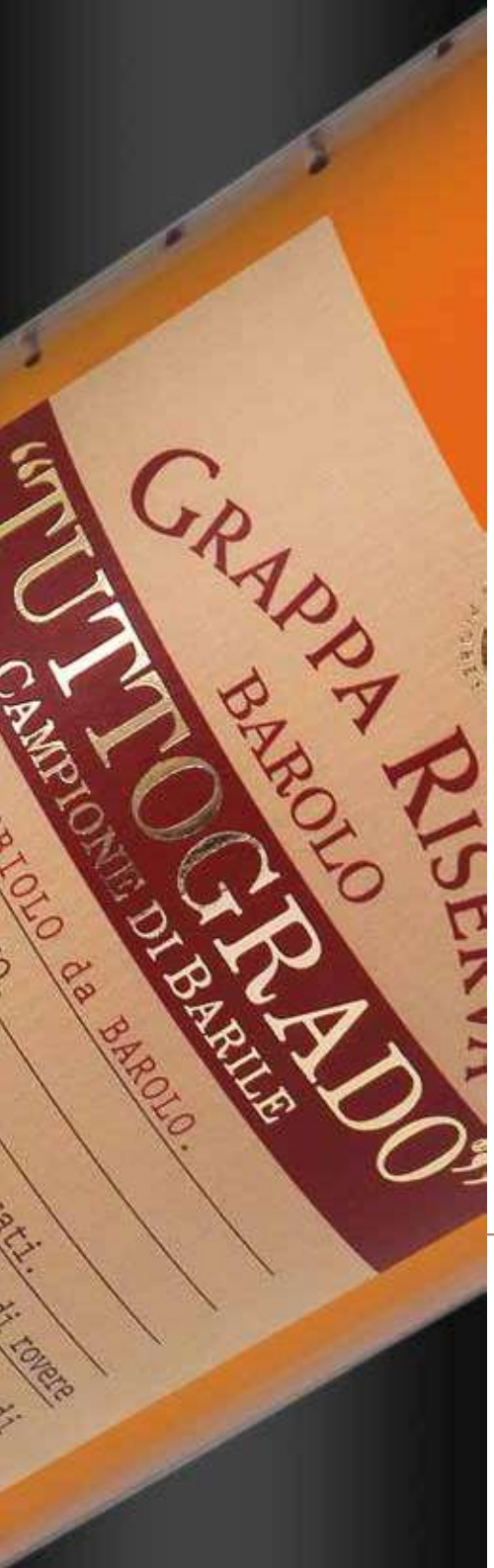
DISPONIBILE IN DIVERSE COMPOSIZIONI VEDI ESEMPI

DISTILLATO DI BIRRA - BAROLO - AMARO

CAMOMILLA - CHARDONNAY - AMARO

BAROLO - CHARDONNAY - MOSCATO

MOSCATO - BOTTI DA PORTO - AMARO



RISERVE TUTTOGRADO 50cl.

GRAPPA RISERVA BARBERA

Colore ambrato brillante. Profumo intenso con morbide note legnose. Sapore pieno, vellutato, di grande struttura ed armonia. Retrogusto pungente poi sempre più avvolgente e di lunga persistenza. Ideale da meditazione.

Colour amber-coloured.
Scent intense with soft wood.
Taste full, velvety, with a stong body and great harmony.

Farbe bernstein-farben
Duft intensive nach weichem Holz.
Geschmack voll, samtweich, mit einem kraftvollen Körper und ausgeglichener Harmonie.

GRAPPA RISERVA BAROLO

Colore ambrato con riflessi dorati. Profumo ampio, con piacevole suggestione di rovere. Sapore imponente, pieno e vellutato di eccezionale armonia. Retrogusto lungo, avvolgente che non finisce più. Straordinaria grappa da meditazione.

Colour amber-coloured with gilded reflexes.
Scent wide, with a pleasant oak final.
Taste stately, full, velvety , with great harmony. Long, winding and never ending final.

Farbe bernstein-farben mit goldenem Widerschein.
Duft umfangreich, mit einer angenehmen Eichennote.
Geschmack herschaftlich, voll, samtweich mit großer Harmonie.
Ein langer, betörender, nicht enden wollender Abgang.

GRAPPA RISERVA BARBARESCO

Colore ambrato brillante. Profumo ampio, delicato, intenso e penetrante. Sapore vellutato, austero e persistente. Notevole struttura, armonia ed eleganza. Ideale da meditazione.

Colour amber.
Scent wide, delicate, intense and penetrating.
Taste velvety, austere and persistent. Great body, harmony and elegance.

Farbe strohfarben.
Duft umfangreich, delikat, intensiv und durchdringend.
Geschmack samtweich, herb und beharrlich. Voller Körper, ausgeglichene Harmonie und Eleganz.

2.1 DISTILLATO DI BIRRA ARTIGIANALE 50cl.

2 come la birra DOPPIO Malto, artigianale e non filtrata, distillata con sapienza dai nostri mastro distillatori.

1 come il numero della vecchia licenza di distillazione della Distilleria Sibona, sinonimo di grande passato e prestigio.

Questi due numeri insieme fanno 2.1, il Distillato di Birra artigianale Sibona, capace di condensare ed estrarre tutti gli aromi della birra di provenienza in maniera elegante ed unica.

2 like the italian DOUBLE Malt (doppio malto) unfiltered and craft beer, distilled with knowhow by our highly skilled master distillers.

1 like the number of the old distiller's license for the Sibona Distillery, synonymous with a great background and prestige.

These two numbers together make 2.1, the Sibona Distilled Craft Beer, extracting and concentrating all the flavour from the original beer in a unique and elegant way.

2, wie das italienische, unfiltrierte Doppelmalzbier (doppio malto), welches mit handwerklicher Sorgfalt von unseren Meistern destilliert wurde.

1, wie die Lizenznummer der traditionellen Brennerei Sibona, als Zeichen für die großartige Vergangenheit und einzigartiges Prestige.

Diese beiden Nummern bilden das "2.1" des Craft-Bier-Brands von Sibona, in dem alle Aromata des Kreativ-Bieres auf elegante und beeindruckende Weise zusammenfinden.

GRAPPA RISERVA LA SPEZIATA 50cl.

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2022

Invecchiata in Barrique che donano eleganti note speziate.

Una preziosa Grappa Riserva invecchiata in barrique assemblate con legni selezionati ed in grado di donare piacevoli ed eleganti note speziate.

Nasce dalla nostra grande passione per l'arte di invecchiare la grappa, provando sempre nuove tipologie di botti in modo da donare elegantemente al distillato caratteristiche uniche e pregiate.

Il profumo ricco, elegante con sensazioni di cannella e noce moscata ed il gusto morbido, avvolgente, di lunghissima persistenza e con note di chiodi di garofano e zenzero rendono questa Riserva una vera grappa da meditazione in grado di trasferire emozioni uniche e coinvolgenti.

A precious Grappa Reserve aged in barrique barrels made from selected woods which give it pleasant and elegant spicy notes.

Born of our great passion for the art of grappa aging, we are always trying out new types of barrels which can transfer and bestow unique and precious qualities to the distillate.

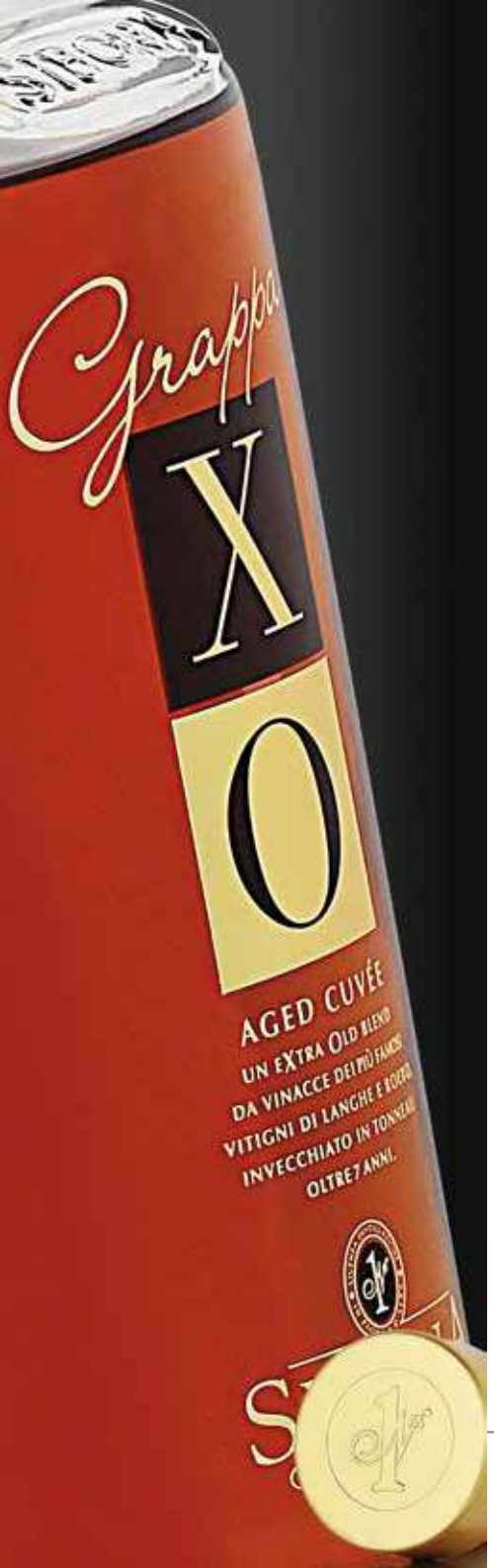
The rich, elegant aroma with scents of cinnamon and nutmeg, and the soft, enveloping, long-lasting taste, with notes of cloves and ginger, make this Reserve a true meditation grappa, capable of conferring distinctive and engaging feelings.

Der Ausbau im Barrique-Fass verleiht elegante und würzige Noten

Ein ganz edler Grappa Riserva, der im Barrique-Fass ausgebaut wird, welches aus ausgesuchten Hölzern gefertigt ist, und dadurch diesem Tresterbrand eine besonders weiche und elegant würzige Note verleiht.

Dieser edle Grappa entspringt unserer großen Leidenschaft für die Kunst der Verfeinerung dieses Brands; eine Kunst, in der immer neue Faß-Typen selektiert werden, die in der Lage sind, im Distillat einzigartige und besonders wertvolle Eigenschaften heranreifen zu lassen.

Der reichhaltige und elegante Duft, mit Zimt- und Muskat-Noten, der weiche Geschmack, mit Anklängen an Gewürznelken und Ingwer, der einem umhüllt mit seinem langen Abgang, machen aus diesem Grappa einen Begleiter stiller Momente, denen er einzigartige und mitreissende Emotionen schenkt.



RISERVA GRAPPA XO 50cl.

XO significa "extra old" ed è l'appellativo riservato ai migliori distillati, a condizione che siano invecchiati in legno per almeno sei anni, giungendo ad una maturazione ottimale.

Il progetto XO Sibona nacque diversi anni fa con l'attenta 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 diedero origine ad un blend unico nel mondo delle Grappe di qualità superiore, una cuvée speciale.

La grappa XO Sibona riposa ben oltre i sei anni in piccoli tonneau di legno rovere francese nelle cantine storiche della distilleria.

Il risultato di tanta passione è un distillato dai sapori caldi e complessi, con una personalità forte e innovativa, dedicato al vero intenditore.

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2020

MIGLIOR GRAPPA DELL'ANNO
BEST GRAPPA OF THE YEAR 2017

XO means "extra old" and this denomination is used for the best distillates, on condition that they are aged in wooden barrels for at least six years, when the maturation reaches its maximum quality.

The Grappa XO Sibona ages for more than six years in small French oak barrels in the ancient distillery's cellar.

The final product is a blend obtained from the fermented residue of renown varietal grapes such as Nebbiolo (Barolo and Barbaresco) and Barbera from Langhe and Roero.

Its warm and complex flavour, with a strong and innovative character, is intended for true connoisseurs.

XO steht für "extra old" und zeichnet nur unsere besten Brände aus, wenn diese mindestens 6 Jahre in Eichenfässern gelagert worden sind, um optimal auszureifen.

Die Grappas XO Sibona liegen aber bei weitem über 6 Jahre in den kleinen Eichenfässern der historischen Kellerei unserer Brennerei.

Der Brand ist ein edler Blend der besten Maische aus den renommiertesten Lagen von Nebbiolo (Barolo, Barbaresco)- und Barbera-Trauben der Langhe und des Roero-Gebiets.

Ein Destillat mit ausgereiften, warmen Geschmacksnoten und ausgeprägtem sowie innovativem Charakter; für echte Kenner.

GRAPPA SIBONA XO AGED CUVÉE

RISERVE BAROLO 5 e 8 ANNI 50cl.

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL
2021

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL
2023

GRAPPA SIBONA BAROLO 5 ANNI

Eccezionale Grappa Riserva ottenuta dalla distillazione di vinacce da uve atte a produrre vino Barolo. In seguito ad una permanenza in serbatoi di acciaio, viene poi messa a riposo per oltre 5 anni in botti di rovere e Barriques. Durante questo lungo invecchiamento diventa morbida e complessa con sentori unici ed eleganti. Colore: ambrato intenso Profumo: evoluto e di grande intensità. Con note tostate e speziate e netto ed avvolgente sentore di rovere. Gusto: ricco, intenso, inebriante e di grande raffinatezza. Sentori di rovere e tabacco. Retrogusto ampio ed avvolgente, di lunga durata. Eccezionale grappa da meditazione.

Outstanding Grappa Reserve obtained after the distillation of marc resulting from Nebbiolo vines used to create Barolo wine. After a passage in stainless steel tanks, ages for further 5 years in oak barrels and Barriques. After this long aging period becomes soft, complex and with unique and elegant scents. Colour: amber Bouquet: fully evolved, intense. With spice and toasted notes and oak scent. Taste: rich, intense, exciting and with great refinement. Tobacco and oak scents. Wide, captivating and long lasting aftertaste. Excellent meditation grappa.

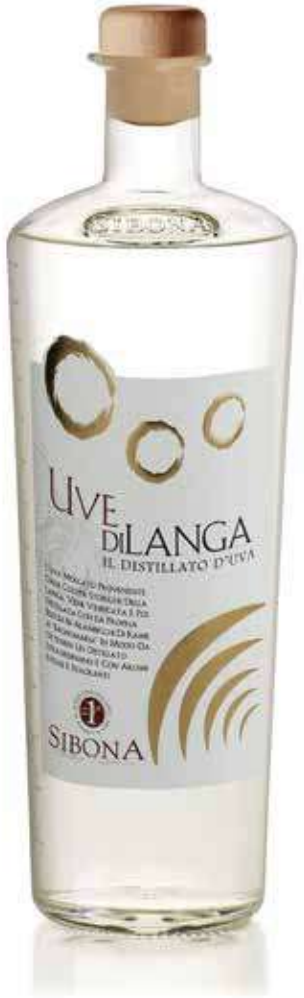
GRAPPA SIBONA BAROLO 8 ANNI

Eccezionale Grappa Riserva ottenuta dalla distillazione di vinacce da uve atte a produrre vino Barolo. In seguito ad una permanenza in serbatoi di acciaio, viene poi messa a riposo per oltre 8 anni in botti di rovere e Barriques. Durante questo lungo invecchiamento diventa morbida e complessa con sentori unici ed eleganti. Colore ambrato carico. Profumo ampio, complesso e ricercato. Con note di frutta secca e tabacco ed intenso sentore di rovere. Gusto imponente, morbido e vellutato. Sentori di frutti rossi maturi, spezie e rovere. Retrogusto caldo, persistente, ricco e di lunghissima durata. Eccezionale grappa da meditazione.

Outstanding Grappa Reserve obtained after the distillation of marc resulting from Nebbiolo grapes used to create Barolo wine. After a passage in stainless steel tanks, ages for further 8 years in oak barrels and Barriques. After this long aging period becomes soft, complex and with unique and elegant scents. Colour: deep amber. Bouquet: wide, complex and refined. With dried fruit and tobacco notes and intense oak scent. Taste: impressive, soft and velvety. Ripe red fruits, spices and oak scents. Warm, persistent, rich and long lasting aftertaste. Excellent meditation grappa.

DISTILLATO D'UVA "UVEDILANGA"

UVEDILANGA 50cl.



MAGNUM 1,5L. UVEDILANGA

Puro distillato d'uva delle Langhe, vinificato e distillato con la propria buccia. Nasce dal connubio di uve aromatiche, selezionate nelle Langhe che dopo una lunga e lenta fermentazione vengono immediatamente distillate in alambicchi a bagno maria. Profumo intenso, di straordinaria finezza, con la fragranza tipica dell'uva fresca, ricco di note floreali. Sapore molto morbido, di corpo delicato e rotondo, caratterizzato da una ricchezza di aromi fruttati. Retrogusto pulito e piacevolissimo.

Pure distillate from Langhe grapes: it is vinified and distilled with the skins. It is the result of the combination of aromatic and choice grapes from the Langhe zone that after a long and slow fermentation are immediately distilled by means of an alembic in a bain-marie. Colour clear and crystalline Bouquet intense and extraordinarily refined, with the typical fragrance of fresh grapes and rich in flowery notes. Taste very soft, with a round and delicate body. A wide spectrum of fruity sensations can be distinctly perceived. Clean and remarkably pleasant finish.

Reiner VWeinbrand aus Trauben der Langa, die auf dem Trester vergoren und gebrannt wurden. Dem Brand liegt eine wohlweisliche Assemblage von in der Langhe ausgelesenen, aromatischen Trauben zu Grunde, die erst langsam vergoren und dann sofort in Kupferbrennkolben im Heiß wasserbad gebrannt wurden. Farbe hell, kristallklar. Duft intensiv, außerordentlich fein mit der Fragranz frisch gelesener Trauben, besonders blumig. Geschmack sehr weich, delikat und rund im Körper. Durch Reichtum an fruchtigen Noten gekennzeichnet. Sauberer und besonders gefälliger Abgang.

GRAPPA RISERVA BOTTI DA PORTO SINGLE BARREL

GRAPPA RISERVA BOTTI DA PORTO SINGLE BARREL, LIMITED EDITION

Per celebrare il prestigiosissimo traguardo raggiunto dalla Grappa Botti da Porto a fine anno 2016, ovvero la conquista del titolo di Miglior Grappa del Mondo al concorso internazionale IWSC di Londra, nasce questa "Limited Edition, Single Barrel". Ogni bottiglia di questa Grappa Riserva "Single Barrel", deriva dall'imbottigliamento di una singola e selezionata botte da Porto.

I nostri mastri distillatori, grazie alla loro sapiente esperienza, selezionano infatti alcune delle botti più vecchie in grado di dare una particolare aromaticità ed intensità a questa grappa in "Edizione Limitata" caratterizzata dal gusto inconfondibile ed inimitabile della nostra Riserva Botti da Porto elevata ai massimi livelli.

RISERVE SPECIALI MILLESIMATE

MIGLIOR DISTILLATO DELL'ANNO
BEST DISTILLATE OF THE YEAR 2021

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2023

GRAPPA DI BAROLO MILLESIMATA

Riserva speciale Grappa di Barolo invecchiata millesimo 2009
Speciale decanter 70 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata. Tappo in sughero più tappo aggiuntivo in vetro sonoro superiore soffiato.

GRAPPA DI MOSCATO MILLESIMATA

Riserva speciale Grappa di Moscato invecchiata millesimo 2012
Speciale decanter 70 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata.

RISERVE SPECIALI MILLESIMATE

GRAPPA DI BARBERA MILLESIMATA

Riserva speciale Grappa di Barbera invecchiata millesimo 2012
Speciale decanter 70 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata.

GRAPPA DI NEBBIOLO MILLESIMATA

Riserva speciale Grappa di Nebbiolo invecchiata millesimo 2011
Speciale decanter 70 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata.

RISERVE SPECIALI MILLESIMATE

GRAPPA DI BARBARESCO MILLESIMATA

Riserva speciale Grappa di Barbaresco invecchiata millesimo 2010
Speciale decanter 70 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata.

DISTILLATO D'UVA ARMONIA DI LANGA MILLESIMATA

Riserva speciale Armonia di Langa invecchiata millesimo 2009
Speciale decanter 70 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata.

RISERVA SPECIALE 15 ANNI

GRAPPA DI BAROLO

Riserva speciale Grappa di Barolo
invecchiata 15 anni, distillata nel 2005.
Speciale decanter 50 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata.

RISERVA SPECIALE 20 ANNI
LA DIMENTICATA

LA DIMENTICATA GRAPPA DI BAROLO

Riserva speciale La Dimenticata Grappa di Barolo
invecchiata 20 anni, distillata nel 1998.
Speciale decanter 50 cl. con astuccio in legno.
Bottiglie numerate, produzione limitata.

CIVICO 10 VERMOUTH DI TORINO

ROSSO SUPERIORE 75cl.

CON NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

ELABORATO - PREPARATO
IMBOTTIGLIATO
secondo ricetta esclusiva
da SIBONA

Civico 10, ovvero Via Roma 10 nel comune di Piobesi d'Alba, è l'indirizzo della originaria sede storica della Distilleria Sibona.

Proprio qui venne elaborata con passione e sapienza la ricetta originale di questo Vermouth, poi perfezionata in tempi recenti ed arricchita utilizzando esclusivamente, come vino, il Nebbiolo d'Alba D.O.C .

Tra le erbe e le spezie spiccano l'artemisia piemontese, l'arancio dolce ed amaro, vaniglia e genziana.

Ottimo con ghiaccio, come aperitivo e ingrediente fondamentale per la creazione di cocktails.

MEDALLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2022

MEDALLIA D'ORO
GOLD MEDAL
2022 - 2023

MEDALLIA D'ORO
GOLD MEDAL
2021 - 2023

Civico 10, also known as Via Roma 10 in the town of Piobesi d'Alba, is the address of the original premises of Distilleria Sibona.

It is here that, with passion and wisdom, we created the original recipe for this Vermouth, which has recently been perfected and enriched using exclusively Nebbiolo d'Alba D.O.C. wine.

Among the herbs and spices, those that stand out clearest are Piedmontese artemisia, sweet and bitter orange, vanilla and gentian.

Excellent on the rocks, as an aperitif and as an essential ingredient in a variety of cocktails.

Civico 10 bezieht sich auf die Hausnummer Via Roma 10 in der Gemeinde Piobesi d'Alba: An dieser Adresse befand sich der ursprüngliche historische Sitz der Distilleria Sibona.

Und hier wurde mit Passion und Meisterschaft das Originalrezept für diesen Wermut erarbeitet.
In jüngerer Zeit wurde es weiter vervollkommnet und erweitert, wobei als Wein ausschließlich Nebbiolo d'Alba DOC verwendet wird.

Zu den Kräutern und Gewürzpflanzen gehören Artemisia piemontese (Piemont-Beifuß), süße und Bitterorange, Vanille und Enzian. Hervorragend auf Eis, als Aperitif und Grundzutat für die Kreation von Cocktails.

NEBBIOLO D'ALBA D.O.C.

ARTEMISIA PIEMONTESE

VANIGLIA

ARANCIO DOLCE E AMARO

GENZIANA

BITTER 20 APERITIVO

PREPARATO CON 20 ERBE E SPEZIE

ELABORATO - PREPARATO
IMBOTTIGLIATO
secondo ricetta esclusiva
da SIBONA

ISW
GOLD

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2023

Un BITTER PREMIUM che nasce dalla nostra grande passione e sapienza nel creare prodotti artigianali di rara qualità.

Elegante, armonico, elaborato, con tratti aromatici unici dati dall'utilizzo di 20 diverse erbe e spezie, tra cui risaltano il rabarbaro, la cannella, la salvia, l'arancio dolce ed amaro e la cascarilla.

Ottimo con ghiaccio, come aperitivo, anche nella versione Spritz e ingrediente fondamentale per la creazione di cocktails.

A PREMIUM BITTER born from our great passion and wisdom in creating handcrafted products of rare quality.

Elegant, harmonious, elaborate and with unique aromatic features given by the use of 20 different herbs and spices, among which rhubarb, cinnamon, sage, sweet and bitter orange and cascarilla stand out.

Excellent on the rocks, as an aperitif even in the Spritz version and as an essential ingredient for a variety of cocktails.

Dieser BITTER PREMIUM ist ein Produkt unserer großen Leidenschaft und Spezialisierung, handwerkliche Produkte in seltener Qualität zu kreieren.

Er ist elegant, harmonisch, erlesen und bietet einzigartige aromatische Nuancen, denn er wird mit 20 verschiedenen Kräutern und Gewürzen hergestellt – darunter Rhabarber, Zimt, Salbei, Süß- und Bitterorange sowie Kaskarilla.

Er schmeckt hervorragend auf Eis, als Aperitif, auch in der Version als Spritz, und ist eine wichtige Zutat für die Kreation von Cocktails.

RABARBARO

CANNELLA

SALVIA

ARANCIO DOLCE E AMARO

CASCARILLA

MAeCO'
GIN

MA e CO' significa MAre e COllina.
È il Premium Dry Gin Sibona impreziosito anche con botaniche del Piemonte e della Liguria, tra cui per il Piemonte: bacche di ginepro, lavanda di Sale San Giovanni, salvia, rosmarino, rosa damascena, foglie di vite Nebbiolo e per la Liguria: limone, timo, arancio Pernambucco, basilico genovese d.o.p.

Un gin che celebra quindi l'incontro tra la collina e il mare.

MA and CO' means MAre (Sea) and COllina (Hill). It is Sibona's Italian Premium Dry Gin, also enriched with botanicals from Piedmont (Hill) and Liguria (Sea), including for Piedmont: juniper berries, lavender from Sale San Giovanni, sage, rosemary, damascena rose, Nebbiolo vine leaves, and for Liguria: lemon, thyme, Pernambucco orange, basilico genovese d.o.p. (genovese basil).

This gin thus celebrates the meeting of the hills and the sea.

Distillato con Acqua Naturale Eva che sgorga dalla sorgente più alta d'Europa a 2.042 metri.

Distilled with Eva natural water which gush out from the highest spring in Europe at 2,042 meters (6.700 ft).

La bottiglia è prodotta in vetro "wild glass" ovvero vetro riciclato, con una notevole riduzione delle emissioni di CO2 e con limitato spreco di materie prime, in totale sostegno dell'ambiente.

Bottiglia personalizzata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto in cl. (70 cl.)

The bottle is produced in "wild glass" that is recycled glass with a significant reduction in CO2 emissions and limited waste of raw materials, in total support of the environment.

Special and elegant Sibona bottle with notches down the side to indicate the content (70 cl.)

MARE - SEA
Liguria

Limone

Timo

Arancio Pernambucco

Basilico genovese d.o.p.

COLLINA - HILL
Piemonte

Ginepro

Lavanda di Sale San Giovanni

Salvia

Rosmarino

Rosa damascena

Foglia di vite Nebbiolo

AMARO SIBONA

GRAN MEDAGLIA D'ORO
BEST GOLD MEDAL 2023

MIGLIOR AMARO DELL'ANNO
BEST AMARO OF THE YEAR 2018

AMARO SIBONA 50cl.

AMARO SIBONA 1L.

AMARO SIBONA MAGNUM 1,5L.

Ottimo freddo con ghiaccio. Eccezionale ingrediente per cocktails.

Da un'antichissima ricetta piemontese che consiste nell'utilizzo di diversi tipi di erbe e piante aromatiche come genziana, china, rabarbaro e altre macerate in lenta infusione, nasce questo amaro unico e dalle eccezionali caratteristiche. Ottimo se gustato liscio oppure con ghiaccio ed anche con gelati e dolci ed eccezionale ingrediente per Cocktail. Colore bruno intenso. Profumo intenso e rotondo, con lievi sentori speziati e di erbe. Sapore unico, pieno ed armonico.

Amaro Sibona is crafted from many herbs and aromatic plants following an ancient recipe from Piedmont. The maceration and slow infusion of gentianella, cinchona, rhubarb and other herbs produce this bitterish "amaro" liqueur that features exceptional characteristics. Refined some months in steel vats. It is excellent to drink straight or on the rocks or even with ice-cream and sweets. Colour Brown dark, Intense. Bouquet Round, intense, with spice and herbs smell. Taste Unique, full and with great harmony

Dieser einzigartige Kräuterlikör (ital. Amaro) verfügt über besondere Charakteristiken und geht auf ein altes, seit 1921 bestehendes piemonteser Rezept zurück, das auf die Verwendung von Kräutern und Gewürzen beruht. Durch langsame Beigabe der gewonnenen Pflanzenextrakte erhält er seinen milden und aromatischen Geschmack. Man genießt ihn pur, auf Eis oder mit Soda als Longdrink.

LIQUORI SIBONA 50cl.

MEDAGLIA D'ORO
GOLD MEDAL 2022

MIGLIOR LIQUORE DELL'ANNO
BEST LIQUOR OF THE YEAR 2023

LIQUORE ALLA CAMOMILLA
CHAMOMILE LIQUEUR

LIQUORE ALO-È
ALOE AND HONEY LIQUEUR

BAROLO CHINATO
Ricetta artigianale, aromatizzato con china calissaia, erbe e spezie.

LIQUORE
CAFFÈ & CACAO
COFFEE AND COCOA LIQUEUR

GRAPPE PLURIVITIGNO 1Litro

GRAPPA ALBASOLE

Grappa del Piemonte
Invecchiata e morbida

GRAPPA ALBABIANCA

Grappa del Piemonte
Giovane e fruttata

GRAPPA CLASSICA SIBONA

Grappa da pregiate e selezionate vinacce
distillate in proprio

LINEA DISTILLA 70cl.

GRAPPA DI ARNEIS

GRAPPA DI BRACHETTO

GRAPPA DI NEBBIOLO

GRAPPA DI DOLCETTO

GRAPPA DI MOSCATO

GRAPPA DI BARBERA

GRAPPA DI BAROLO

SIGARI DA BERE - CIGARS

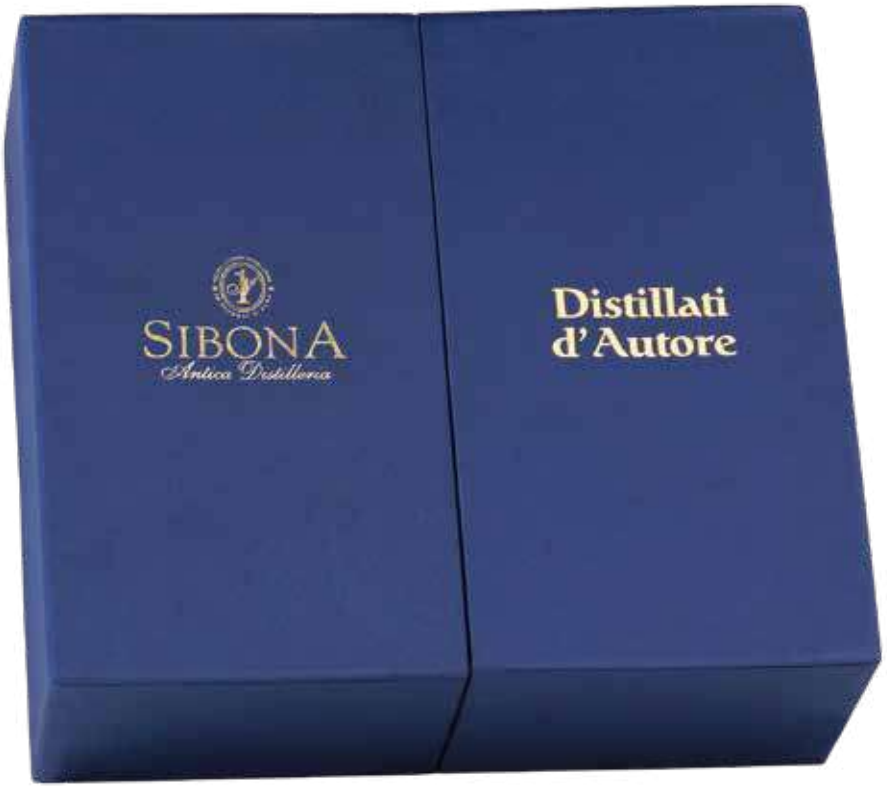
COFANETTO IN LEGNO

Contenente 6 Sibona Cigars

ESPOSITORE

Contenente 20 Sibona Cigars astucciati

CONFEZIONI REGALO



PRIMO PIANO SIBONA

1 Bottiglia con 2 con bicchieri
Disponibile in 3 versioni:
NOVITÀ Grappa di Moscato - 2·1Distillato di Birra
Grappa Botti da Sauternes

CONFEZIONI REGALO

BOX VASSOIO

1Bottiglia Grappa Botti da Rum
1Bottiglia Grappa Botti da Madeira con 4 bicchieri.
Disponibile anche nella versione
Liquore Camomilla e Grappa Barbera

BOX IN TAVOLA

1 Bottiglia Grappa Barolo 5 anni 1 Bottiglia
Grappa Botti Whiskey con 4 bicchieri.
Disponibile anche nella versione
Grappa Nebbiolo e Grappa Barbera

BOX IN TAVOLA

4 Bottiglie: Grappa La Speziata - Amaro
Grappa Botti da Porto - Grappa Moscato
Disponibile anche nella versione
Grappa Nebbiolo - Barbera - Moscato - Arneis

CONFEZIONI REGALO

STRISCE E CASSETTI

1Bottiglia Liquore Camomilla
1Bottiglia Liquore Caffe & Cacao con 2 bicchieri

Disponibile anche con Grappa Moscato e Grappa Botti da Porto

ELEGANZA

1Bottiglia Grappa Botti da Madeira con 2 bicchieri.
Con speciale chiusura a calamita.

Disponibile anche con Grappa Botti da Rum

CONFEZIONI REGALO

GALLERIA

1Bottiglia Grappa con 2 bicchieri.
Con speciale apertura verso l'alto.

Disponibile anche con Grappa di Barolo 5 anni

ESPOSIZIONE

1Bottiglia Grappa XO con 2 bicchieri.
Disponibile anche nella versione con 2 bottiglie

Nuova versione con 1 bottiglia di Grappa XO + 1 Grappa Barolo 5 anni

CONFEZIONI REGALO

CASSETTO

1Bottiglia Grappa con 2 bicchieri.
Disponibile anche con 1 bottiglia di grappa
Moscato e 14 bicchierini di cioccolato
Con speciale apertura a cassetto.

DOPPIO CASSETTO

Disponibile nelle versioni
Liquore Camomilla - Grappa Moscato.
Grappa Barbera - Grappa Arneis.

CONFEZIONI REGALO

SCATOLA NERA E ROSSA

Eleganti confezioni contenenti
4 bottiglie graduate da 50cl.

DOPPIO CASSETTO

Composto da
1 bottiglia Cioccolatini con Grappa
e 1 bottiglia Grappa Moscato

CONFEZIONI REGALO

POKER

1 Grappa Sibona con 4 bicchieri.
2 Grappa Sibona con 2 bicchieri.

PIRAMIDE

Elegante confezione contenente
1 Grappa e 4 bicchieri degustazione

CONFEZIONI REGALO

COFANETTO GRAPPE RISERVA

Riserva Botti da Porto, da Sherry, da Madeira.
Disponibile anche nella versione
Botti da Porto, da Whiskey, da Madeira.
Oppure con Grappe Riserva Tuttogrado.

SELEZIONE MOMENTI PREZIOSI

Contiene 2 bottiglie Grappa
più 1 Sibona Cigar.

CONFEZIONI REGALO

VALIGETTA

Cassetta legno con maniglia composta da
3 bottiglie Grappa Sibona 50cl.

MAGNUM 1,5L.

Magnum Sibona in cassetta legno

CONFEZIONI REGALO

SET OLD TAVERN

Composto da 3 bottiglie
Grappa Sibona graduate e 4 bicchieri.

PORTABOTTIGLIE RISTORAZIONE

Con base in pregiato legno e
4 bottiglie Grappa Sibona graduate

CONFEZIONI REGALO

ASTUCCIO CIOCCOLATINI

Cioccolatini con Amaro sfusi in Astuccio.
Cioccolatini con Grappa sfusi in Astuccio.

PANETTONE

Panettone Bonifanti alla grappa affinata in Botti da Porto.
Disponibile nel periodo Natalizio fino ad esaurimento.

GOCCE DI GRAPPA

Cioccolatini con grappa in bottiglia

I PIÙ IMPORTANTI PREMI - *THE MOST IMPORTANT AWARDS*

CONCORSO INTERNAZIONALE ISW -2022-2021-2020-19-18: DISTILLERIA DELL'ANNO - DISTILLERY OF THE YEAR
ALAMBICCO D'ORO 2022-2021-2019: DISTILLERIA DELL'ANNO - DISTILLERY OF THE YEAR

GRAPPA SIBONA XO
I.S.W. 2017: miglior Grappa dell'anno - Best Grappa of the year
Concours Mondial de Bruxelles 2015 - 2018 — *Medaglia d'Oro - Gold medal*
Concorso I.S.W. 2020 – Alambicco d'Oro 2020 - 2023 — *Medaglia d'Oro - Gold medal*

GRAPPA RISERVA BAROLO 5 ANNI
Concours Mondial de Bruxelles 2017 - 2018 - 2020 — *Gran Medaglia d'Oro - Best Gold medal*
Concorso internazionale I.S.W. 2019 - 2020 - 2021 — *Medaglia d'Oro - Gold medal*

GRAPPA RISERVA LA SPEZIATA
Concorso internazionale I.S.W. 2019 – Concours Mondial de Bruxelles 2019 - 2022 — *Medaglia d'Oro - Gold medal*

GRAPPA RISERVA BAROLO 8 ANNI
Concorso I.S.W. 2020 - 2023 – Alambicco d'Oro 2020 - 2022 - 2023 — *Gran Medaglia d'Oro - Best Gold medal*

GRAPPA RISERVA BOTTI DA RUM
Concorso I.S.W. 2021 - 2022 - 2023 – Concorso internazionale I.W.S.C. 2019 - 2021 — *Medaglia d'Oro - Gold medal*
World Grappa Award 2021 *Miglior Grappa del Mondo - Best Grappa in the world*

GRAPPA RISERVA BOTTI DA PORTO
Concours Mondial de Bruxelles 2014 - 2015 - 2018 - 2020 — *Medaglia d'Oro - Gold medal*
Concorso internazionale I.S.W. 2016 - 2017 - 2018 - 2019 - 2021 - 2022 — *Medaglia d'Oro - Gold medal*
I.W.S.C. 2016 Miglior Grappa del Mondo - Best Grappa in the world

GRAPPA RISERVA BOTTI DA SHERRY
Concorso internazionale I.S.W. 2021- 2022 - 2023 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*

GRAPPA RISERVA BOTTI DA MADEIRA
Concorso internazionale I.S.W. 2019 - 2021 - 2022 – Alambicco d'Oro 2022 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
Concours Mondial de Bruxelles 2019 - 2020 - 2022 – London Spirit Competition 2021 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
I.W.S.C. 2022 Miglior Grappa del Mondo - Best Grappa in the world

GRAPPA RISERVA BOTTI DA WHISKEY
Concorso internazionale I.S.W. 2015 - 2017 - 2018 - 2023 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
London Spirit Competition 2022 *Miglior Grappa dell'anno - Best Grappa of the year*

GRAPPA DI MOSCATO
Concorso internazionale I.S.W. 2020 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
Guida Bibenda 2016 - 2015 — *5 Grappoli - 5 Grapes*
Concorso internazionale I.W.S.C. 2022 — *Gran Medaglia d'Oro - Best Gold medal*

GRAPPA DI BARBERA
Concorso internazionale I.S.W. 2020 - 2023 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*

CIVICO 10 VERMOUTH
London Spirit Competition 2022 - 2023 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
Concorso internazionale I.S.W. 2021- 2023 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
Concours Mondial de Bruxelles 2022 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*

GRAPPA DI BAROLO
Concorso internazionale I.S.W. 2020 - 2021- 2023 – London Spirit Competition 2021 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*

AMARO SIBONA
Concorso internazionale I.S.W.2015 - 2016 - 2017 - 2019 - 2021 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
Concours Mondial de Bruxelles 2017 - 2018 - 2022 — *Gran Medaglia d'Oro - Best Gold medal*
I.S.W. 2018: miglior Amaro dell'anno - Best Amaro of the year — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*
I.W.S.C. 2022

LIQUORE ALLA CAMOMILLA
Concorso internazionale I.S.W. 2018 - 2020 - 2021 - 2022 - 2023 — *Gran Medaglia d'Oro - Best Gold medal*

UVE DI LANGA Distillato d'uva
Alambicco d'Oro 2018 - 2020 - 2023 — *Medaglia d'Oro - Gold Medal*

GRAPPA DI NEBBIOLO
I.S.W. 2018 - 2020: miglior Distillato dell'anno - Best Distillate of the year

GRAPPA DI BAROLO RISERVA MILLESIMATA
I.S.W. 2021: miglior Distillato dell'anno - Best Distillate of the year

GRAPPA RISERVA BOTTI DA SAUTERNES
I.S.W. 2022: miglior Distillato dell'anno - Best Distillate of the year

MIGLIOR DISTILLERIA PER IL 5° ANNO CONSECUTIVO

SIBONA
Antica Distilleria

Via Castellero n° 5 - 12040 PIOBESI D'ALBA (CN) - ITALIA
Tel. +39 0173 614914 - +39 0173 610577 - Fax +39 0173 619129
www.distilleriasibona.it - info@distilleriasibona.it
distilleria.sibona - distilleriasibona