

# Storica Bianca

Grappa giovane  
50% vol.

## Materie prime

Vinaccia

## Invecchiamento

-

## Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

## Temperatura di servizio

18°C

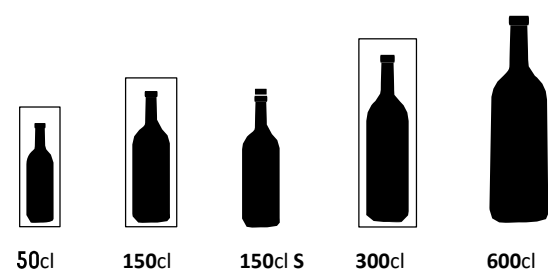
Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono insilate anche per qualche mese, a partire dall'epoca della raccolta delle uve di provenienza.



In questa fondamentale fase è importantissimo preservarle dall'aria secondo un delicato metodo di copertura dei silos per consentire un ambiente favorevole ai lieviti responsabili della fermentazione alcolica.

La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. Di aspetto limpido e cristallino, fine all'olfatto. Forte nell'intensità, caratterizzata da un intenso e articolato corredo aromatico. Armoniosa nella persistenza.

Un distillato senza tempo, che tutti gli amanti della grappa conoscono perfettamente. Il meglio assoluto nell'arte della distillazione. L'amalgama organolettica creata dalle vinacce fresche crea un corredo di profumi e sensazioni tattili in bocca a cui pochi possono resistere. Da meditazione e da fine pasto regale.

## Formati e confezioni



  Confezione singola pacchetto da 10 monodosi (da 5 ml ciascuna) in confezione da 10 pacchetti (50 cl complessivi)

5cl 50cl

