

# Storica Nera

Grappa giovane  
50% vol.

## Materie prime

Vinaccia

## Invecchiamento

-

## Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

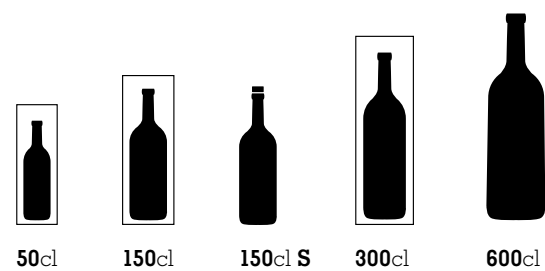
## Temperatura di servizio

18°C

La fermentazione alcolica delle vinacce avviene nel mosto e quindi nelle cantine, processo che garantisce una materia prima ricca dei migliori elementi aromatici. Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono insilate anche per qualche mese, a partire dall'epoca della prima svinatura. La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto per produrre una grappa "grezza" a circa 75 gradi alcolici. La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (50°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica. Grappa di aspetto limpido e cristallino, si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori. Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet.

L'eccellenza indiscutibile, risultato della maestria raggiunta dai nostri tecnici nel corso di più di un secolo di distillazione. Raffinata e elegante, per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza. Per gli intenditori che sanno abbandonarsi ai piaceri lenti della vita.

## Formati e confezioni



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

