

## Storica Riserva

Grappa riserva  
50% vol.

### Materie prime

Vinaccia

### Invecchiamento

almeno 18 mesi in botti di rovere antico

### Affinamento

12/24 mesi in serbatoi di acciaio inox

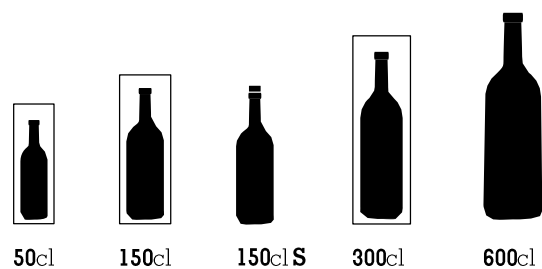
### Temperatura di servizio

18°C



La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. L'utilizzo del vapore diretto a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), che viene insuffuato alla base degli alambicchi, rende possibile l'estrazione dei componenti volatili dalle vinacce senza danneggiarli, soprattutto quelli aromatici. Dopo approfondite selezioni per scegliere le partite destinate, c'è l'invecchiamento in botti di rovere antico, un legno che rilascia, anche se riutilizzato, il caratteristico colore ambrato. Viene quindi effettuato un blend di grappe con invecchiamento di almeno 18 mesi, alcune più giovani, altre passate in legno anche per alcuni anni. Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi di acciaio inox. Di colore ambrato, affascina con i suoi profumi determinati e sinceri. Rimane al gusto con una tipica intensità, elegante nella durata e nella finezza dei sentori olfattivi.

La nostra grappa  
invecchiata in botti  
di rovere antico illumina  
il bicchiere con il suo  
colore ambrato.  
Profumi definiti, immensi  
nella varietà e profondità,  
sensazioni tattili che  
possono essere provate  
solo durante la degustazione  
di questo distillato  
invecchiato.

### Formati e confezioni



50cl 150cl 150cl S 300cl 600cl

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

