

Storica Nera BIO

Grappa giovane
50% vol.



Materie prime

Vinaccia di uve biologiche

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Grappa ottenuta da materie prime biologiche di selezionati fornitori certificati. Le vinacce sono ottenute da uve biologiche e vengono ritirate freschissime in distilleria dove vengono conservate, in locali dedicati, al riparo dall'aria per favorirne la fermentazione alcolica.

Per le lavorazioni si impiegano attrezzature dedicate, mentre l'impianto di distillazione viene accuratamente lavato dai residui di altre lavorazioni prima del suo utilizzo.

La distillazione viene effettuata lentamente, in un impianto discontinuo in rame a vapore diretto con otto alambicchi, per produrre una grappa "grezza" a circa 75 gradi alcolici. Viene poi effettuata la "trasformazione" alla gradazione alcolica finale di 50°, ideale per valorizzare la sua carica aromatica importante. Storica® Nera BIO si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori.

Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet.

L'eccellenza indiscutibile di Storica® Nera ottenuta da vinacce di uve biologiche certificate. La lenta distillazione permette di trasferire tutta la ricchezza aromatica che caratterizza questa grappa limpida e cristallina. Raffinata e elegante, per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza unite a qualità e consapevolezza nel rispetto dell'ambiente.

Formati e confezioni



50cl

