

The Storica Mini

Storica Riserva 50% vol.

Storica Bianca 50% vol.

Storica Nera 50% vol.

Materie prime

Ingredienti
Vinaccia

Invecchiamento

Storica Riserva

Almeno 18 mesi in botti di rovere antico

Temperatura di servizio

18°C

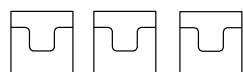
La fermentazione alcolica delle vinacce di *Storica Bianca* avviene nel mosto e quindi nelle cantine, processo che garantisce una materia prima ricca dei migliori elementi aromatici. Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e insilate per qualche mese, a partire dall'epoca della prima 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. Forte nell'intensità, caratterizzata da un intenso e articolato corredo aromatico. Armoniosa nella persistenza.

Anche la produzione di *Storica Nera* le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori. Risulta di aspetto limpido e cristallino, fine all'olfatto. Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet.

L'invecchiamento di *Storica Riserva* avviene 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.

Formati e confezioni



50cl 50cl 50cl

Tre confezioni con
10 pacchetti di monodosi
(da 5 ml ciascuna)
per 150 cl complessivi

Scopri come creare il drink perfetto su [domenis1898.eu/mixology](https://www.domenis1898.eu/mixology)

Regalati il piacere di assaggiare a piccoli sorsi il meglio di DOMENIS1898. Scegli la tua composizione preferita e costruisci il tuo pacchetto Premium con le nostre grappe tascabili

