

## The Storica world

Storica Nera 50% vol.  
Storica Bianca 50% vol.  
Storica Uve 42% vol.

Storica Riserva 50% vol.  
Storica Nera Bio 50% vol.

### Materie prime

Ingredienti Storica Nera, Bianca e Riserva  
Vinaccia

Ingredienti Storica Nera Bio  
Vinaccia di uve biologiche

Ingredienti Storica Uve  
Uva

### Invecchiamento

Storica Riserva  
Almeno 18 mesi in botti di rovere antico

### Temperatura di servizio

18°C

### Formati e confezioni



50cl 50cl



150cl S

La proposta include:  
 . Storica Nera 50 cl  
 . Storica Bianca 50 cl  
 . Storica Nera Bio 50 cl  
 . Storica Uve 50 cl  
 . Storica Riserva 50 cl  
 . Storica Nera 150 cl

La fermentazione alcolica delle vinacce di *Storica Nera* 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.

Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet. Anche la produzione di *Storica Bianca* le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori. Risulta di aspetto limpido e cristallino, fine all'olfatto. Forte nell'intensità, caratterizzata da un intenso e articolato corredo aromatico. Armoniosa nella persistenza.

La fermentazione alcolica di *Storica Uve* viene sorvegliata con cura per favorirne le migliori condizioni perché il prodotto di questa condizionerà in modo fondamentale la carica aromatica del distillato. La distillazione va eseguita in breve tempo dalla fine della fermentazione alcolica per preservare la freschezza del corredo aromatico.

Affinamento in serbatoi in acciaio inox per quattro mesi al massimo per mantenere la fragranza degli aromi. La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (42°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente fruttata che è preponderante. Acquavite incolore, limpida e cristallina con un bouquet fragrante e delicato. 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. *Storica Nera Bio* è una 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. *Storica® Nera BIO* si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori.

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

Scegli la qualità indiscutibile della linea Storica per trovare il fine pasto perfetto con una marcia in più. Una selezione di Spirits top di gamma: prova la differenza e abbraccia il piacere della degustazione!

