

## Storica Uve

Acquavite di frutta  
42% vol.

### Materie prime

Uva

### Invecchiamento

-

### Temperatura di servizio

18°C

Le uve, sane e mature, vengono prima pigiadiraspate e poi messe in fermentini in acciaio inox. La fermentazione alcolica 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 viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. Va eseguita in breve tempo dalla fine della fermentazione alcolica per preservare la freschezza del corredo aromatico. Affinamento in serbatoi in acciaio inox per tre-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 inodore, limpida e cristallina con un bouquet fragrante e delicato. Al retrogusto si presenta armoniosa e fine.

La cura nella distillazione delle migliori uve rende questa acquavite impareggiabile. E non può mancare nelle occasioni di valore della vita di un intenditore che chiede prodotti dai profumi fini e intensi, rotondità del gusto, persistenza lunga in bocca.

### Formati e confezioni



50cl



5cl



50cl

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

