

# Storica Riserva

Grappa riserva  
50% vol.



**NY Intl Spirits  
Competition 2022**  
Bronze Winner



**ITA 2020**  
Bronze Award



**Falstaff 2019**  
90 Punkte

## Materie prime

Vinaccia

## Invecchiamento

Almeno 18 mesi in botti di rovere antico

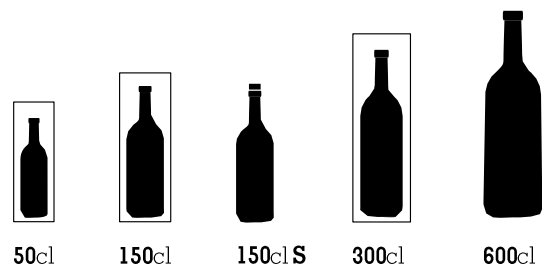
## Temperatura di servizio



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



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

