

## Die Storica Welt

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

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

### Rohstoffe

Storica Nera, Bianca und Riserva  
Trester

Storica Nera Bio  
Organischer Traubentrester

Storica Uve  
Trauben

### Reife

Storica Riserva  
Mindestens 18 Monate in antiken Eichenfässern

### Ausbau

Storica Nera, Nera Bio und Bianca  
12 Monate in Edelstahltanks

Storica Riserva  
12/24 Monate in Edelstahltanks

Storica Uve  
4 Monate in Edelstahltanks

### Trinktemperatur

18°C

### Abfüllgrößen und Verpackung



Das Angebot umfasst:  
 . 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

Die alkoholische Gärung des Traubentrester *Storica Nera* erfolgt im Most und später im Keller, ein Prozess, der einen Rohstoff sicherstellt, der reich an besten aromatischen Elementen ist. Der Trester wird frisch von ausgewählten Lieferanten gepflückt und nach dem ersten Abfüllen für einige Monate in Silos gelagert. Die Destillation erfolgt in acht Kupferkesseln, um einen "rohen" Grappa mit etwa 75 Prozent Alkohol herzustellen. Die "Umwandlung" in den endgültigen Alkoholgehalt (50°) erfolgt durch Wasserverdünnung und Kaltfiltration bei einer Temperatur, die die Erhaltung der aromatischen Komponenten sicherstellt. Der kristallklare Grappa bietet einen reichen und feinen Duft mit starken Noten. Der Nachgeschmack ist harmonisch und zeichnet sich durch ein rundes und ausgewogenes Bouquet aus. Auch in der Produktion des *Storica Bianca* wird der Trester frisch von ausgewählten Lieferanten gepflückt. Kristallklare Erscheinung, feiner Duft. Starke Intensität, gekennzeichnet durch eine intensive und komplexe Sammlung von Aromen. Harmonische Persistenz. Die alkoholische Gärung des *Storica Uve* wird sorgfältig überwacht, um beste Bedingungen zu fördern, die das Ergebnis dieses Prozesses grundlegend beeinflusst. Die Destillation erfolgt kurz nach der alkoholischen Gärung, um die Frische der Aromen zu erhalten. Die Verfeinerung erfolgt in Edelstahltanks für höchstens drei bis vier Monate, um den aromatischen Duft aufrechtzuerhalten. Die "Umwandlung" in den endgültigen Alkoholgehalt (42°) erfolgt durch Wasserverdünnung und Kaltfiltration bei einer Temperatur, die die Erhaltung der dominanten Fruchtkomponente sicherstellt. Ein kristallklarer Acquavit mit duftendem und zartem Bouquet. Der Nachgeschmack ist harmonisch und fein. Die Reifung des *Storica Riserva* erfolgt in antiken Eichenfässern, einem Holz, das, obwohl es wiederholt verwendet wird, die charakteristische Bernsteinfarbe freisetzt. Dann wird eine Mischung mit Grappas unterschiedlichen Alters hergestellt, für mindestens 18 Monate. Der *Storica Nera Bio* ist ein Grappa aus Bio-Trester von ausgewählten zertifizierten Lieferanten. Der Trester stammt aus Bio-Trauben und wird extrem frisch in einer Brennerei gesammelt, wo er in speziellen Räumen gelagert wird, die luftversiegelt sind, um die alkoholische Gärung zu bewahren. Für die Produktion werden spezielle Geräte eingesetzt, während die Destillationsanlage vor Verwendung sorgfältig gereinigt wird, um die Rückstände anderer Prozesse zu beseitigen. *Storica® Nera BIO* bietet einen reichhaltigen und feinen Duft mit starken Noten. Der Nachgeschmack ist harmonisch und zeichnet sich durch ein rundes und ausgewogenes Bouquet aus.

Entscheiden Sie sich für die unbestreitbare Qualität der Storica-Linie, zum perfekten Abschluss Ihres Mahls.

Eine erstklassige Auswahl an Spirituosen: Probieren Sie den Unterschied und genießen Sie das Degustationsvergnügen...

