

Die Storica Mini

Storica Riserva 50% vol.

Storica Bianca 50% vol.

Storica Nera 50% vol.

Rohstoffe

Zutaten
Trester

Reife

Storica Riserva
Mindestens 18 Monate in antiken Eichenfässern

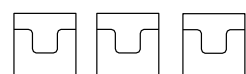
Trinktemperatur

18°C

Für den *Storica Bianca* wird der Traubentrester frisch von ausgewählten Lieferanten gepflückt und nach der Weinlese für einige Monate in Silos gelagert. In dieser entscheidenden Phase ist es sehr wichtig, ihn vor Lufterwirkungen zu schützen. Das geschieht mithilfe einer feinfühligem Methode, bei der das Silodach abgedeckt wird, um jene Bedingungen zu fördern, die die für die alkoholische Gärung verantwortliche Hefe begünstigen. Die Destillation erfolgt in acht Kupferkesseln. Kristallklare Erscheinung, feiner Duft. Starke Intensität, gekennzeichnet durch eine intensive und komplexe Sammlung von Aromen. Harmonische Persistenz. Auch in der Produktion des *Storica Nera* wird der Trester frisch von ausgewählten Lieferanten gepflückt. 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. 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 aus verschiedenen Grappas unterschiedlichen Alters hergestellt, mindestens 18 Monate, einige jünger und andere für einige Jahre im Holz gereift.

Gönnen Sie sich das Vergnügen, das Beste von DOMENIS1898 mit kleinen Schlücken zu probieren. Wählen Sie Ihre Lieblingskomposition aus und stellen Sie Ihr Premium-Paket mit unseren Grappas im Taschenformat zusammen.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl 50cl 50cl

Drei Pakete mit
10 Taschenformat-Größen
(je 5 ml)
insgesamt 150 cl

Wie Sie das perfekte Getränk kreieren, erfahren Sie auf
domenis1898.eu/mixology

