The Basics

Storica Nera 50% vol.
Storica Amaro 35% vol.
Storica Sambuca 40% vol.

Materie prime
Ingredienti Storica Nera
Vinaccia

Ingredienti Storica Amaro
Alcol, zucchero, estratti e distillati di piante aromatiche

Ingredienti Storica Sambuca
Alcol, zucchero, anice stellato

Invecchiamento

–

Temperatura di servizio
Storica Nera
18°C
Storica Amaro e Sambuca
18°C o con ghiaccio

Formati e confezioni

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 vengono insilate anche 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. Grappa di aspetto limpido e cristallino, si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori. Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet.
Storica Amaro è ottenuto grazie alla bravura di esperti estrattori di aromi dalle piante. Assieme a loro abbiamo formulato una ricetta equilibrata per ottenere un liquore estremamente gradevole e intenso, di ottima qualità come sono tutti i nostri prodotti. Ricavato dall'infusione e dalla distillazione di circa 20 essenze vegetali ricavate da frutti, fiori e radici.
L'anice stellato, presente in *Storica Sambuca*, è una delle spezie più antiche, impiegata in cucina già dagli Egizi, dai Greci e dai Romani, che da sempre si distingue per il suo intenso e piacevole aroma. Gli ingredienti utilizzati vengono accuratamente
selezionati e opportunamente miscelati secondo la nostra ricetta. Liquore dolce e deciso, dal tipico aroma di anice.

Un trio saldo e tradizionale della linea Storica.

Storica Nera, la regina delle grappe, raffinata, elegante e dalla lunga persistenza;
Storica Amaro, con la sua amalgama precisa e intensa;
Storica Sambuca, perfetto equilibrio di zuccheri, alcol e anice stellato.

50cl **70**cl **70**cl **6**x

La proposta include:
. Storica Nera 50 cl
. Storica Amaro 70 cl
. Storica Sambuca 70 cl
. Sei calici serigrafati DOMENIS1898

Scopri come creare il drink perfetto su domenis1898.eu/mixology