

The other Storica Members

Storica Nera 50% vol.

Storica Amaro 35% vol.

Storica Sambuca 40% vol.

Storica Verde 25% 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, Sambuca e Verde

18°C o con ghiaccio

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.

Storica Verde è un liquore gradevolmente dolce e lievemente speziato ottenuto dalla lenta macerazione di selezionate piante e erbe aromatiche in alcool. Il basso tenore alcolico conferisce un elegante equilibrio, ma anche una prolungata piacevole persistenza. Le ricercate componenti vegetali conferiscono l'aroma fresco che lo contraddistingue rendendolo al tempo stesso così versatile.

Orgogliosa bandiera della tradizione DOMENIS1898 questo pacchetto ti permette di avere in regalo con l'acquisto di due bottiglie di Storica Amaro, Storica Sambuca e Storica Verde, l'inconfondibile Storica Nera in formato magnum.

Non perdere l'occasione di degustare i prodotti premium DOMENIS1898.



La proposta include:

- . Storica Nera 150 cl
- . Due Storica Amaro 70 cl
- . Due Storica Sambuca 70 cl
- . Due Storica Verde 70 cl

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