

## Weitere Storica Mitglieder

Storica Nera 50% vol.

Storica Amaro 35% vol.

Storica Sambuca 40% vol.

Storica Verde 25% vol.

### Rohstoffe

**Storica Nera**  
Trester

**Storica Amaro**  
Alkohol, Zucker, Extrakte und Destillate aromatischer Pflanzen

**Storica Sambuca**  
Alkohol, Zucker, Sternanis

### Reife

–

### Trinktemperatur

**Storica Nera**  
18°C

**Storica Amaro, Sambuca und Verde**  
18°C oder auf Eis

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.

Den *Storica Amaro* verdanken wir den Fähigkeiten erfahrener Extraktoren aromatischer Pflanzen. Gemeinsam haben wir ein ausgewogenes Rezept für einen extrem angenehmen und intensive Likör formuliert, der wie all unsere Produkte von exzellenter Qualität ist. Er resultiert aus der Infusion und Destillation von 20 Essenzen aus Früchten, Blumen und Wurzeln.

Der in *Storica Sambuca* enthaltene Sternanis ist eines der ältesten Gewürze, das bereits zu Zeiten der Ägypter, Griechen und Römer zum Kochen verwendet wurde; es hat sich stets durch sein intensives und angenehmes Aroma hervorgetan. Die verwendeten Zutaten werden sorgfältig ausgewählt und entsprechend unserem Rezept angemessen gemischt. Ein süßer und unverwechselbarer Likör mit typischem Anisaroma.

Der *Storica Verde* ist ein leicht süßer und würziger Likör, der aus der langsamen Mazeration ausgewählter Pflanzen und aromatischer Kräuter in Alkohol gewonnen wird.

Dank des geringen Alkoholgehalts zeichnet sich sein Geschmack durch eine elegante Balance und angenehme Persistenz aus.

Die feinen Bestandteile der Pflanzen verleihen dem *Storica Verde* ein frisches Aroma, das ihn gleichzeitig so vielseitig macht.

Als stolzes Flaggschiffprodukt in DOMENIS1898-Tradition, umfasst dieses Angebot zwei Flaschen des Storica Amaro, Storica Sambuca und Storica Verde und bietet Ihnen die Möglichkeit, den einzigartigen Storica Nera in Magnum-Größe zu erhalten.

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, die Premium-Produkte von DOMENIS1898 zu testen!



### Abfüllgrößen und Verpackung



Das Angebot umfasst:  
 . Storica Nera 150 cl  
 . Zwei Storica Amaro 70 cl  
 . Zwei Storica Sambuca 70 cl  
 . Zwei Storica Verde 70 cl

Wie Sie das perfekte Getränk kreieren, erfahren Sie auf [domenis1898.eu/mixology](https://domenis1898.eu/mixology)