Storica Barrique Millesimata

Grappa riserva barrique millesimata
50% vol.

America Awards 2023
Gold Award

Epulae 2022
Anfora Platino

The WineHunter 2022
Gold Award

IWSC 2022
Spirit Silver

Spirits Selection by CMB 2020
Silver Medal

ESA 2020
Prodotto Eccellente

Falstaff 2020-19
90 Punkte

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

18 mesi in barrique di rovere francesi

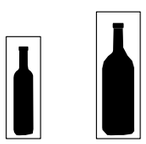
Temperatura di servizio

18°C

La distillazione delle vinacce viene effettuata in impianto discontinuo a vapore diretto, con otto alambicchi in rame.
Dopo la scrupolosa selezione della partita più adatta all'invecchiamento in botti piccole, questa viene messa a riposo nelle barrique. Dopo un periodo di affinamento in acciaio inox, sempre a pieno grado, viene raggiunta la gradazione alcolica finale attraverso una diluizione del distillato grezzo.
Grappa limpida dal color ambrato intenso, all'olfatto si presenta carica di sentori molto eleganti.
Al gusto appare avvolgente, equilibrata e ricca di aromaticità. Dalla lunga e gradevole persistenza.

Dal paziente invecchiamento di un prezioso distillato in selezionate barrique francesi per oltre 18 mesi, nasce un nettare dall'elevatissimo profilo organolettico.
Colore dorato arricchito di sfumature ambrate e ramate che al palato rivelano eleganza e morbidezza accompagnate da una lunga persistenza.

Formati e confezioni



50cl 150cl