

Storica Barrique Millesimata
 Riserva Grappa Millésimé Barrique
 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

Rohstoffe

Trester

Reife

mindestens 18 Monate in französischen Barriquefässern

Trinktemperatur

18°C

Die Destillation des Trester erfolgt durch diskontinuierliche Dampfdestillation in der Kupferanlage mit acht Destillierkolben. Nach der sorgfältigen Auswahl der am besten geeigneten Charge für die Reifung in kleinen Fässern, wird diese in der Barrique ruhen gelassen. Nach einer Verfeinerung in Edelstahltanks, stets vollmundig, erhält der Grappa seinen finalen Alkoholgehalt durch eine Verdünnung des Rohdestillats. Ein klarer Grappa mit intensiver Bernsteinfarbe und reich an äußerst elegantem Geruch. Der Geschmack erscheint mitreißend, ausgewogen und reich an Aromen. Von langer und angenehmer Persistenz.

Durch das geduldige Reifen des kostbaren Destillats in ausgewählten französischen Barriquefässern für über 18 Monate, entsteht ein Nektar mit sehr hohem organoleptischen Profil. Von langanhaltender Persistenz und goldener Farbe, angereichert mit bernsteinfarbenen und kupfernen Nuancen, die dem Gaumen Eleganz und Weichheit offenbaren.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl



150cl

