

Storica Nera BIO
Grappa giovane
50% vol.



Bartender Spirits Awards 2023
Silver Medal



Intl. Organic Awards 2022
Gold Medal



WWSA 2022
Gold Medal



Intl. Organic Awards 2021
Silver Medal



The WineHunter 2018
Gold Award

Materie prime

Vinaccia di uve biologiche

Invecchiamento

-

Temperatura di servizio

18°C

Grappa ottenuta da materie prime biologiche di selezionati fornitori certificati. Le vinacce sono ottenute da uve biologiche e vengono ritirate freschissime in distilleria dove vengono conservate, in locali dedicati, al riparo dall'aria per favorirne la fermentazione alcolica.

Per le lavorazioni si impiegano attrezzature dedicate, mentre l'impianto di distillazione viene accuratamente lavato dai residui di altre lavorazioni prima del suo utilizzo.

La distillazione viene effettuata lentamente, in un impianto discontinuo in rame a vapore diretto con otto alambicchi, per produrre una grappa "grezza" a circa 75 gradi alcolici. Viene poi effettuata la "trasformazione" alla gradazione alcolica finale di 50°, ideale per valorizzare la sua carica aromatica importante. Storica® Nera BIO si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori.

Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet.

L'eccellenza indiscutibile di Storica® Nera ottenuta da vinacce di uve biologiche certificate. La lenta distillazione permette di trasferire tutta la ricchezza aromatica che caratterizza questa grappa limpida e cristallina. Raffinata e elegante, per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza unite a qualità e consapevolezza nel rispetto dell'ambiente.

Formati e confezioni



50cl

