Storica Nera BIO

Junger Grappa
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

Rohstoffe

Biologische Weintraube

Reife

–

Trinktemperatur

18°C

Grappa aus biologischen Weintraube von ausgewählten zertifizierten Lieferanten. Die Weintrauben werden aus biologischen Trauben gewonnen und frisch in der Brennerei in speziellen Räumlichkeiten gelagert, geschützt vor Luft, um die Gärung des Alkohols zu begünstigen. Für die maschinelle Bearbeitung wird eine dedizierte Ausrüstung verwendet, um die Destillationsanlage vor der Verwendung gründlich von Rückständen abzuwaschen. Die Destillation wird langsam in einer diskontinuierlichen Dampf-Kupfer-Maschine gerichtet mit acht Destillations-Maschinen durchgeführt, um einen "groben" Grappa mit etwa 75 Grad Alkohol zu erhalten. Dann wird die Traube mit einer sanften Umwandlung auf die endgültigen 50 ° Alkohol gebracht, ideal um eine aromatische Verstärkung zu erreichen. Storica® Nera BIO ist reich und fein und hat einen rigorosen Duft.

Die unbestreitbare Exzellenz von Storica® Nera wurde aus zertifizierten, biologischen Weintrauben erreicht.
Die langsame Destillation ermöglicht den ganzen aromatischen Geschmack, der diesen kristallklaren Grappa charakterisiert, hervorzuheben. Raffiniert und elegant, für diejenigen, die die Finesse der Düfte und lange Beständigkeit, kombiniert mit Qualität und mit Respekt für die Umwelt, lieben.

Abfüllgrößen und Verpackung

50cl