

## Storica Cognac Cask

Grappa riserva  
50% vol.

### Materie prime

Vinaccia

### Invecchiamento

18 mesi in barili da 350 litri in rovere francese ex Cognac

### Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori.  
La distillazione avviene in impianto discontinuo a vapore diretto, con otto alambicchi in rame. Dopo una attenta selezione della grappa più adatta, questa viene messa ad invecchiare in piccole botti già usate con Cognac.  
Nel lungo riposo questa si trasforma, grazie all'ossigenazione naturale attraverso le doghe e all'estrazione di tipici aromi ceduti dal legno. Grappa limpida dal color ambrato, all'olfatto armoniosi sentori di vaniglia e legno. Il gusto sprigiona variegata essenze fruttate speziate. Il retrogusto è molto lungo e avvolgente.

L'invecchiamento per 18 mesi in barili ex Cognac arricchisce la Storica di ulteriori aromaticità, attribuendo al prodotto finale la giusta complessità di una esclusiva grappa da meditazione. Ambrata e morbida, è caratterizzata da un articolato profilo aromatico e un'equilibrata e originale personalità, tutta da scoprire.

### Formati e confezioni



50cl

