

Storica Bianca

50% vol.

Codice prodotto	01STO051
Tipologia	Grappa giovane
Materie prime	Vinaccia
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Tecnica di produzione	Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono insilate anche per qualche mese, a partire dall'epoca della raccolta delle uve di provenienza. In questa fondamentale fase è importantissimo preservarle dall'aria secondo un delicato metodo di copertura dei silos per consentire un ambiente favorevole ai lieviti responsabili della fermentazione alcolica. La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto.



Caratteristiche organolettiche

Colore	Grappa limpida e cristallina
Profumo	Ricca e fine, rigorosa nei sentori.
Sapore	Forte nell'intensità, intenso ed articolato corredo aromatico. Armoniosa nella persistenza.
Temperatura di servizio	18°C
Shelf life	> 20 anni

Caratteristiche tecniche

Formato bottiglia	50 cl, astucciata	Dimensioni pallet	L 80 x P 120 x H 175 cm
Altezza bottiglia + astuccio	27 cm	Tipo di pallet	EPAL
Peso bottiglia conf.	1,025 kg	Bottiglie per cartone	6
Dimensioni cartone	L 165 x P 240 x H 305 mm	Strati	5
Peso cartone singolo	6,5 kg	Cartoni per pallet	105
EAN-13 bottiglia	8003939010050	Peso pallet	707 kg
ITF-14 cartone	18003939010057		

Etichettatura ambientale

Bottiglia	GL70 (vetro)
Tappo	FOR51 (organico)
Tappo di servizio	C7FOR50 (indifferenziata)
Capsula	C/PVC90 (indifferenziata)
Astuccio	PAP21 (carta)