

# Storica Bianca

50% vol.

<b>Codice prodotto</b>	01STO051
<b>Tipologia</b>	Grappa giovane
<b>Materie prime</b>	Vinaccia
<b>Zona di produzione</b>	Friuli Venezia Giulia
<b>Tecnica di produzione</b>	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

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

## Caratteristiche tecniche

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

## Etichettatura ambientale

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