

Storica Nera

50% vol.

Codice prodotto	01NERA051
Tipologia	Grappa giovane
Materie prime	Vinaccia
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia

Tecnica di produzione

La fermentazione alcolica delle vinacce avviene nel mosto, processo che garantisce una materia prima ricca dei migliori elementi aromatici. Le vinacce vengono ritirate fresche da selezionati fornitori e vengono insilate anche per qualche mese, a partire dall'epoca della prima svinatura.

La distillazione viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto per produrre grappa «grezza» a circa 75 gradi alcolici. La trasformazione alla gradazione alcolica finale viene fatta con acqua e filtrazione a freddo, ad una temperatura che garantisce di preservare la componente aromatica.



Caratteristiche organolettiche

Colore	Grappa limpida e cristallina
Profumo	Ricca e fine, rigorosa nei sentori.
Sapore	Armoniosa al retrogusto e caratterizzata da un rotondo ed equilibrato bouquet.
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	8003939011057	Peso pallet	707 kg
ITF-14 cartone	18003939011054		

Etichettatura ambientale

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