

Secolo Domenis

Per festeggiare il centenario della nostra azienda, una grappa dal carattere importante, fine e equilibrata.

Fortemente aromatica eppure rotonda, stupisce per le infinite sensazioni che offre alla degustazione.

Certamente da meditazione, lentamente, per lasciarsi pervadere dai mille bouquet al naso e sensazioni in bocca.



Grappa giovane

60% vol

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

Le vinacce vengono ritirate fresche, anche fermentate, da selezionati fornitori. La distillazione avviene in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. L'utilizzo del vapore diretto a bassa temperatura (poco superiore ai 100°), che viene insufflato nella distillazione alla base degli alambicchi, rende possibile l'estrazione dei componenti volatili dalla massa delle vinacce senza danneggiarli, soprattutto quelli aromatici. La provenienza da vinacce di uve bianche contribuisce a denotare una decisa personalità aromatica, l'apporto delle vinacce di uve nere regala rotondità e armonia inconfondibili. La gradazione scelta per questa grappa (60°) esalta in modo evidente la carica aromatica tipica della grappa con un'incredibile morbidezza a dispetto del tenore alcolico importante, mantenendo inoltre un elegante equilibrio e una prolungata piacevole persistenza.

Formati e confezioni

10 cl

50-150 cl

300 cl

5 cl

Astuccio in cartoncino

Astuccio in cartoncino

Astuccio in cartoncino e Grappatore

Confezione tascabile



Storica

Un distillato senza tempo, che tutti gli amanti della grappa conoscono perfettamente. Il meglio assoluto nell'arte della distillazione. L'amalgama organolettica creata dalle vinacce fresche crea un corredo di profumi e sensazioni tattili in bocca a cui pochi possono resistere. Da meditazione e da fine pasto regale.



Grappa giovane

50% vol

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

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. La fermentazione alcolica delle vinacce non ancora fermentate avviene direttamente nel silos. In questa fondamentale fase è importantissimo preservarle dall'aria secondo un delicato metodo di copertura 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. Di aspetto limpido e cristallino, fine all'olfatto. Forte e armoniosa nell'intensità e nella persistenza. Questo distillato si caratterizza per un intenso e articolato corredo aromatico.

Formati e confezioni

10 cl

Astuccio in
cartoncino

50-150 cl

Astuccio in
cartoncino

300 cl

Astuccio in cartoncino e
Grappatore

5 cl

Confezione
tascabile



Storica Nera

L'eccellenza indiscutibile, risultato della maestria raggiunta dai nostri distillatori nel corso di più di un secolo di attività. Raffinata e elegante, per chi chiede finezza dei profumi e lunga persistenza. Per gli intenditori che sanno abbandonarsi ai piaceri lenti della vita.



Grappa giovane

50% vol

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

-

Affinamento

12 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

La fermentazione alcolica delle vinacce può avvenire nel mosto durante la vinificazione e quindi nelle cantine, 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 una grappa "grezza" a circa 75 gradi alcolici. La "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (50°) viene fatta con diluizione con acqua e filtrazione a freddo, a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica. Grappa di aspetto limpido e cristallino, si presenta all'olfatto ricca e fine, rigorosa nei sentori e armoniosa al retrogusto. Questo distillato si caratterizza per un rotondo ed equilibrato bouquet.

Formati e confezioni

10 cl
Astuccio in
cartoncino

50-150 cl
Astuccio in
cartoncino

300 cl
Astuccio in cartoncino e
Grappatore

5 cl
Confezione
tascabile



Storica Tre

I momenti importanti vanno celebrati. Un distillato per intenditori, ricco di profumi, invecchiato in botti di frassino antico, è il compagno adatto per segnare le occasioni e i momenti che si vogliono ricordare. Come lunga sarà in bocca la memoria di questa impareggiabile grappa blended.



Grappa riserva

50% vol

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

18 mesi in botti di frassino antico

Affinamento

6 mesi in serbatoi di acciaio inox

Temperatura di servizio

18°C

La distillazione delle vinacce viene fatta in impianto discontinuo con otto alambicchi in rame, a vapore diretto. Dalla distillazione c'è un periodo di "riposo" di tre anni a pieno grado fino all'imbottigliamento. Dopo approfondite selezioni per scegliere le partite destinate, c'è l'invecchiamento per diciotto mesi in botti di frassino antico, un legno chiaro, con cui viene privilegiata, all'estrazione di aromi, l'azione naturale dell'ossigeno attraverso le doghe del legno. Ciò trasforma un distillato fresco, ricco di punte aromatiche, in un'acquavite rotonda ed elegante. Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi di acciaio inox che permette alla grappa di "assestarsi", dopo un passaggio così importante. Di colore giallo pallido, presenta profumi delicati e una schietta freschezza. Al palato risulta equilibrata e gentile con una persistenza prolungata.

Formati e confezioni

50 cl

Astuccio in cartoncino
