

Futura Riserva Barrique

Grappa riserva barrique
40% vol.

Rohstoffe

Trester

Reife

18 Monate

Trinktemperatur

18°C

Die Destillation des Tresters erfolgt in einer diskontinuierlichen Direktampfanlage mit acht Kupferbrennblasen.

Nach einer akkuraten Auswahl der für die Reifung am besten geeigneten Chargen wird der Grappa 18 Monate lang in Holz gereift und erhält das Prädikat "Riserva".

Die Lagerung in Barriques aus französischer Eiche verleiht ihm dank der Übertragung der Aromen des Holzes und der Röstung eine sehr elegante Note. Um dem Grappa eine wunderbare Geschmeidigkeit zu verleihen, wird das hochgradige Produkt auf 40° gebracht.

Ein reiner Grappa mit einer schönen Bernsteinfarbe und einem ausgewogenen Vanilleduft in der Nase. Der Geschmack ist einwickelnd und würzig mit einem dichten, angenehmen und anhaltenden Nachgeschmack.

Das Destillat par excellence der italienischen Tradition, auf einer modernen Art. Der Charme der Barriques, wo die Magie der Eichenholzesenzen mit den typischen Düften der Grappa in einem prächtigen Gleichgewicht sich verbindet.

Abfüllgrößen und Verpackung



70cl

