

Futural2

Grappa giovane
40% 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 e vengono accuratamente insilate. La distillazione viene fatta con vapore a bassa temperatura per permettere l'estrazione dei componenti volatili preservando quelli più pregiati. Viene quindi effettuata una rigida selezione delle partite più "morbide" e un'attenta "trasformazione" alla gradazione alcolica finale (40°) a una temperatura che garantisca di preservare la componente aromatica. Limpida e cristallina, risulta molto intensa all'olfatto, con profumi fini e definiti e estremamente armonica al gusto, fragrante con sentori fruttati eleganti e persistenti.

Abbiamo creato un prodotto che guarda avanti e reinterpreta l'antica tradizione dei distillati italiani. Di moderato tenore alcolico, morbida e raffinata, è una grappa easy, adatta ai palati delicati dopo pranzo e cena.

Formati e confezioni



50cl



70cl

