

Die Riserva Kollektion

Futura36 Nera 50% vol.
 BLANC E NERI Riserva.
 Tradizione 40° Invecchiata 40% vol.
 Storica Riserva 50% vol.
 LA120 41,20% vol.

Rohstoffe

Grappa Zutaten
 Trester

Reife

Grappa Tradizione 40° Invecchiata
 Mindestens 12 Monate in Holzfässern
 LA120
 Mindestens 18 Monate in antiken Eichenfässern
 Futura 36, BLANC E NERI Riserva und Storica Riserva
 Mindestens 18 Monate in antiken Eichenfässern

Trinktemperatur

18°C

Abfüllgrößen und Verpackung



Das Angebot umfasst:
 . Futura36 70 cl
 . BLANC E NERI Riserva 70 cl
 . Tradizione 40° 100 cl
 . Storica Riserva 50 cl
 . LA120 70 cl

Der *Futura36* entsteht nach umfangreicher Auswahl der am besten geeigneten Grappa-Chargen aus verschiedenen schwarzen und weißen Rebsorten, die 18 Monate lang in antiken Eichenfässern reifen, einem Holz, das auch bei wiederholter Nutzung die charakteristische Bernsteinfarbe freisetzt. Bei dieser Art von Holzfass ist der dominierende Prozess die natürliche Wirkung von Sauerstoff durch die Lamellen, anstatt Aromen zu erzeugen. Dies verwandelt ein frisches Destillat in einen abgerundeten und eleganten Acquavit.

Wie immer wird das Produkt dann mindestens sechs Monate lang sorgfältig in Edelstahltanks raffiniert, damit sich der Grappa nach einem so wichtigen Schritt "absetzen" kann.

Klar und bernsteinfarben, intensiv und elegant, sehr weich und dennoch bedeutend frisch. Der Nachgeschmack ist umhüllend und hält an.

Der *BLANC E NERI Riserva*, mit leichter Bernsteinfärbung, hat eine angenehme Intensität und wohliges Aroma, das in einem eleganten Nachgeschmack gipfelt, anhaltend und harmonisch. Geeignete *Tradizione Invecchiata 40°* Grappa-Chargen starten den Reifeprozess in Holzfässern für mindestens ein Jahr. Wie immer wird das Produkt dann mindestens sechs Monate lang sorgfältig in Edelstahltanks raffiniert. Ein bernsteinfarbener Geist mit intensiven, aber feinen Düften und weichem Geschmack, der typisch für einen gekonnt im Fass gereiften Grappa ist. Die Persistenz ist elegant und angenehm.

Die Reifung des *Storica Riserva* erfolgt in antiken Eichenfässern, einem Holz, das, obwohl es wiederholt verwendet wird, die charakteristische Bernsteinfarbe freisetzt. Dann wird eine Mischung aus Grappas unterschiedlichen Alters hergestellt, mindestens 18 Monate, einige jünger und andere einige Jahre in Holz gereift.

LA120, das zum 120. Jahrestag von DOMENIS1898 hergestellt wurde, wurde aus frischem und ausgewähltem Trester mit einer langsamen und sorgfältigen Destillation gewonnen, um die besten Aromen des Rohmaterials zu gewinnen. Bei der 18-monatigen Reifung in Eichenfässern wurden die Holzaromen in der richtigen Menge extrahiert, um die typischen Grappa-Düfte zu verstärken. Der 41,20 Grad Alkohol eignet sich, um intensiv und elegant die Nase zu umschmeicheln, gleichzeitig mit extrem weichem und feinem Geschmack und vor allem sehr persistent.

Eine Auswahl an DOMENIS1898 gereiften Grappas!
 LA120, unvergleichliches Ergebnis einer sorgfältigen Auswahl der in den Kellern von DOMENIS1898 aufbewahrten Grappas. Storica Riserva, gereift in antiken Eichenfässern mit seinen ausgeprägten und aufrichtigen Düften. BLANC E NERI Riserva, eine Mischung aus den besten Grappas der Blanc e Neri Familie der 18 Monatigen reifung entsteht.

Futura36, bringt im Vergleich zu seiner jungen Schwester einen überlegenen Reichtum an Aromen und Düften mit.

Tradizione 40° Invecchiata, in der 100 cl Flasche; intensiv, makellos und mit weichem Geschmack.

