

Futura36

Riserva Grappa
40% vol.



WWSA 2023
Bronze Medal



Falstaff 2020
90 Punkte



Alambicco d'Oro 2020
Gold Medal



FI Trophy® 2020
Gold Medal

Rohstoffe

Trester

Reife

18 Monate in antiken Eichenfässern

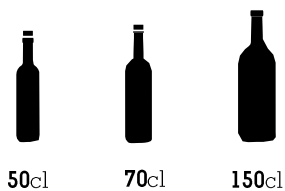
Trinktemperatur

18°C

Nach einer sorgfältigen Auswahl der zu verwendenden Anteile gemischter Trester aus weißen und roten Trauben erfolgt der 18-monatige Ausbau in antiken Eichenfässern. Dieses Holz verleiht auch bei mehrfacher Verwendung der Fässer dem Grappa seine charakteristische Bernsteinfarbe. Diese Art von Holzfässern begünstigt während der Extraktion der Aromen die natürliche Wirkung des Sauerstoffs durch die Fassdauben. Dadurch verwandelt sich das frische Destillat in einen abgerundeten, eleganten Grappa. Danach folgt ein sorgfältiger Ausbau in Edelstahltanks für mindestens sechs Monate, bei dem sich der Grappa nach einem derart wichtigen Durchgang erst einmal „setzen“ kann. Der saubere, bernsteinfarbene Grappa ist intensiv und elegant, aber dennoch mit einer beachtlichen Frische. Der Abgang ist anhaltend und angenehm.

Dieser Grappa ist die „gereifte“ Schwester des jüngeren Futura12. Der Ausbau in Eichenfässern verleiht ihm die klassische Bernsteinfarbe, die seinen überlegenen Reichtum an Aromen und Duftnoten kennzeichnet. Ein sehr modernes Destillat, das bei allen Verkostern, die Qualität bei moderatem Alkoholgehalt suchen, Anklang findet wird.

Abfüllgrößen und Verpackung



50cl

70cl

150cl

