

Futura Riserva Barrique

Grappa riserva barrique
40% vol.

Materie prime

Vinaccia

Invecchiamento

18 mesi

Temperatura di servizio

18°C

La distillazione delle vinacce viene eseguita in impianto discontinuo a vapore diretto, con otto alambicchi in rame.

Dopo un'attenta selezione delle partite più vocate all'invecchiamento, la grappa viene passata in legno per 18 mesi e diventa "Riserva".

Il passaggio in barriques di rovere francese le conferisce un'impronta molto elegante grazie alla cessione degli aromi provenienti dal legno e dalla sua tostatura.

Il prodotto a pieno grado viene poi portato a 40° per conferirgli la giusta morbidezza.

Grappa limpida dal bel colore ambrato, all'olfatto un equilibrato sentore di vaniglia.

Il gusto è avvolgente e speziato con un retrogusto denso, piacevole e persistente.

Il distillato per eccellenza della tradizione italiana, in chiave moderna.

Il fascino delle barrique, in cui la magia delle essenze del legno di rovere si unisce ai sentori tipici della grappa in un equilibrio esemplare.

Formati e confezioni



70cl

