

## Futura36

Grappa riserva  
40% vol.

### Materie prime

Vinaccia

### Invecchiamento

Almeno 18 mesi in botti di rovere antico

### Affinamento

6 mesi in serbatoi di acciaio inox

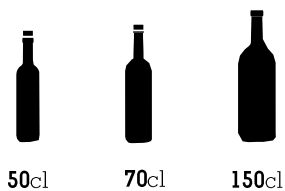
### Temperatura di servizio

18°C

Dopo approfondite selezioni per scegliere le partite di grappa di vitigni misti bianchi e neri più vocate, c'è l'invecchiamento per diciotto mesi in botti di rovere antico, un legno che rilascia anche se riutilizzato il caratteristico colore ambrato. Con questo tipo di tini di legno viene privilegiata, all'estrazione di aromi, l'azione naturale dell'ossigeno attraverso le doghe. Ciò trasforma un distillato fresco in un'acquavite rotonda ed elegante. Segue sempre un accurato affinamento in serbatoi di acciaio inox di almeno sei mesi che permette alla grappa di "assestarsi", dopo un passaggio così importante. Limpida e di colore ambrato, è intensa ed elegante, di grande morbidezza pur mantenendo una notevole freschezza. Il retrogusto rimane persistente e avvolgente.

La versione invecchiata in legno della sorella più giovane Futura12. Il passaggio in botti di rovere dona il classico colore ambrato che ne qualifica la superiore ricchezza in termini di aromi e profumi. Un distillato moderno per realizzare il massimo consenso tra i degustatori che cercano qualità e moderato tenore alcolico insieme.

### Formati e confezioni



50cl

70cl

150cl

