

SPIRITS | ACQUAVITE

## CAPOVILLA PINOT NOIR BILLECART

CAPOVILLA | ITALY



**50 cl / 45°**

**Category:** Acquavite

**Raw material:** pinot noir

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Per la produzione di Capovilla Pinot Noir Billecart, le vinacce provengono da diverse parcelle dell'azienda Billecart. La lenta distillazione a bagnomaria con doppio passaggio permette a questa acquavite di mantenere l'aspetto più elegante di queste splendide uve rosse della Champagne.

### HOW DO I DRINK IT?

Da gustare liscia a fine pasto come digestivo. È il perfetto finale dopo aver pasteggiato con un Pinot Noir o dopo un Pinot Nero in purezza.

### FOCUS

Parecchi anni fa, presso la Maison Billecart, una batteria di Champagne e uno spumante artigianale furono messi in degustazione alla cieca. Lo spumante vinse su tutti e il creatore di quel prodotto, seduto al tavolo della famiglia Billecart, era il distillatore di Rosà, Gianni Vittorio Capovilla.

