

SPIRITS | DISTILLATI DI FRUTTA

CAPOVILLA MOSCATO GIALLO

CAPOVILLA | ITALY

50 cl / 49°

Category: Fruit spirits

Raw material: Uva moscato giallo

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Box: Yes



WHY IT'S DIFFERENT

Per produrre il Moscato Giallo, Vittorio "Gianni" Capovilla riceve l'uva moscato giallo coltivata in maniera naturale da una piccolissima azienda agricola nei colli Euganei. Per la produzione di questo distillato l'uva viene pressata e lasciata fermentare sui propri lieviti indigeni e infine distillata lentamente due volte in alambicco Pot Still Muller a bagnomaria.

HOW DO I DRINK IT?

Va gustato come da più antica tradizione, a fine pasto, magari per onorare momenti speciali. Per chi vuole osare, ne bastano 2 o 3 gocce su un dessert o per profumare del pesce crudo, o per marcare nettamente un cocktail.

FOCUS

Per presentare meglio la sua attività, ecco le parole dello stesso Vittorio "Gianni" Capovilla: "La mia è un'azienda agricola, abbiamo 4 ettari che coltiviamo in biologico. Pertanto certa frutta, quella che qui può crescere bene, ce la coltiviamo da soli. Naturalmente a Rosà, dove siamo noi, non è che cresca tutto al meglio. E pertanto la frutta che non riesco a coltivarmi vado a cercarla dove cresce bene. E' un percorso che dura da oltre 30 anni e pertanto girando e parlando con la gente, scopri un sacco di cose. Ovviamente è sempre la curiosità e l'interesse che creano dei nuovi percorsi e ti fanno fare un poco di strada in più. Ma il tutto nasce da un'equazione semplice: con gli esperimenti che facevo, avevo capito che più buona è la frutta, migliore è il prodotto finale. Se parto da una materia prima eccezionale e straordinaria, l'unico rischio è quello di rovinarla... io tutto sommato non invento niente, pertanto il primo vero e grande lavoro è quello di produrmi o andare alla ricerca delle materie prime migliori. Anche perché la frutta che porto a casa non è frutta che non si può vendere al mercato fresco. Anzi, è spesso frutta coltivata per lo scopo, maturata in pianta, raccolta a mano... e questa è una cosa assolutamente fondamentale. Prima di tutto la materia prima, poi viene tutto il resto"

