

SPIRITS | DISTILLATI DI FRUTTA

## CAPOVILLA AMARENE DI MONTAGNA

CAPOVILLA | ITALY

50 cl / 51°

**Category:** Fruit spirits

**Raw material:** Amarene di montagna

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** Yes



### WHY IT'S DIFFERENT

Vittorio "Gianni" Capovilla è un grande distillatore, contadino, esploratore, sempre alla ricerca delle migliori varietà di frutta da poter distillare. Per questo distillato, le amarene di montagna, provenienti da una piccola azienda agricola nel veronese, vengono trasportate nella sua distilleria di Rosà, nei pressi di Bassano Del Grappa, dove vengono trasformate in purea e iniziano in maniera assolutamente naturale la loro fermentazione. Il fermentato viene distillato lentamente due volte in alambicco discontinuo in rame Muller, creato dal costruttore tedesco su specifiche proprio di Vittorio Capovilla.

### 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

L'albero dei frutti è il simbolo di Capovilla. Lo si trova sul bindello, il cartellino che è la vera e propria carta di identità di ogni distillato. Si fa tutto manualmente, dalla scrittura del cartellino stesso al legaccio fatto a mano, fino alla ceralacca. Un vero lavoro artigianale anche sulla bottiglia che rimane molto nuda proprio per svelare la meravigliosa trasparenza dei distillati di frutta del "Capo".

