

SPIRITS | DISTILLATI DI FRUTTA

CAPREOLUS QUINCE 2018

CAPREOLUS | UK



37.5 cl / 43°

Product type: Fruit spirits

Base ingredients: Mela Cotogna

Fermentation: Native yeasts

Production method: Distillazione Pot Still

Case: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Capreolus Quince 2018 è realizzato secondo le tradizionali tecniche di distillazione, usando la materia prima più autentica. Si tratta di un distillato di mela cotogna, con un pizzico di limone e miele. Raccolte a mano, le mele vengono lavate una per una, per essere quindi messe in fermentazione, per ben un mese. Il mosto viene quindi distillato tre volte per una resa finale di un litro ogni 25 kg di frutta.

HOW DO I DRINK IT?

Da degustare liscio a fine pasto, con fettine di mele appassite o come accompagnamento a un buon caffè.

FOCUS

La fine peluria che ricopre questi frutti raccolti a mano contiene un olio essenziale che diventa rancido dopo la distillazione. Il lavaggio a mano rimuove ogni traccia di questa lanugine. Secco e tannico, necessita di sapiente preparazione per una lenta e riuscita fermentazione che ne conservi i profumi selvatici. Questo richiede più di un mese, affrettarsi significherebbe una perdita di prezioso aroma.

