

SPIRITS | DISTILLATI DI FRUTTA

## CAPREOLUS SIEGERREBE 2018

CAPREOLUS | UK



**37.5 cl / 43°**

**Category:** Fruit spirits

**Raw material:** Uva Siegerrebe

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Capreolus Siegerrebe Grappa è prodotta con uva pigiata e bucce passate immediatamente in distilleria, delicatamente reidratate, seguite da una lunga fermentazione, nessun aggiustamento, né colori artificiali, nessuna filtrazione a freddo.

### HOW DO I DRINK IT?

Una grappa piena e viscosa, da bere e gustare liscia.

### FOCUS

L'uva di varietà Siegerrebe utilizzata nella distillazione di questa grappa è un incrocio tra Gewüstraminer e Madeleine Angevine. Viene raccolta nella tenuta di Three Choirs situata a meno di 40 km dalla distilleria.

