SPIRITS | GRAPPA

CAPOVILLA GRAPPA BRUNELLO 2013

CAPOVILLA | ITALY

50 cl / 45°
Category: Grappa
Raw material: uva sangiovese 100%
Fermentation: Native yeasts
Production method: Pot Still Distillation
Box: Yes

WHY IT'S DIFFERENT

Per la produzione della Grappa Brunello di Capovilla, le vinacce utilizzate sono quelle già fermentate in spontanea del celebre produttore di vino Triple A Il Paradiso di Manfredi. Una grappa senza addizione di zuccheri e/o caramello, imbottigliata nella sua versione bianca a 45%vol, per mantenere corpo e forza del distillato. Annata 2013.

HOW DO I DRINK IT?

Da gustare liscio. La sua profondità ed evoluzione dimostrano lo spessore che può avere questa materia prima compelssa come la vinaccia

FOCUS

Una vera grappa italiana senza compromessi. Alcune tra le migliori vinacce a bacca rossa della Toscana distillate dal sapiente alambicco della Capovilla a Rosà, in provincia di Vicenza.

Velier S.p.A. - Villa Nuovo Paradisetto, Via V Maggio 85 - 16147 Genova, Italia
P.IVA 00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: customercare@velier.it