

SPIRITS | GRAPPA

## CAPOVILLA GRAPPA PUNTO G 2011

CAPOVILLA | ITALY



**50 cl / 45°**

**Category:** Grappa

**Raw material:** vinacce di Casicna degli Ulivi, La Stoppa, Montanar Dennis e altri dell Triple A

**Fermentation:** Native yeasts

**Production method:** Distillazione Pot Still

**Box:** Yes

### WHY IT'S DIFFERENT

Per la produzione della Grappa Punto G di Capovilla vengono usate vinacce già fermentate o rifermentate in distilleria con aggiunta di mosto e lieviti naturali. La lenta distillazione avviene a bagnomaria con doppio passaggio e riposo in acciaio prima dell'imbottigliamento.

### HOW DO I DRINK IT?

Da gustare liscia a fine pasto come digestivo.

### FOCUS

La Punto G è la grappa che "fa godere". La quintessenza delle vinacce italiane prodotte secondo i principi del rispetto e della naturalità in vigna, senza fertilizzanti chimici. La distillazione è quella rispettosa e delicata del maestro Gianni Vittorio Capovilla e di suo nipote Alvisè.

