

DISTILLATI | ACQUAVITE

## CAPOVILLA CLOS ST. HILAIRE

CAPOVILLA | ITALIA



50 cl / 45°

**Tipologia:** Acquavite

**Materia prima:** vinacce da uve pinot noir

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Le vinacce utilizzate per la produzione di Capovilla Clos St. Hilaire provengono, come dice il nome, dal cru St Hilaire. Solo Pinot Noir distillato due volte a bagnomaria. La lenta distillazione e l'attenzione di Capovilla nella selezione delle migliori vinacce, permette a questo distillato di mantenere il corpo e la rotondità delle uve a bacca rossa e allo stesso tempo l'eleganza del Pinot Noir di Champagne.

### COME LO BEVO

Da provare in un un signorile "resentin". Quando la tazzina del caffè presenta solo più qualche goccia sul fondo, aggiungete 1 o 2 cl di acquavite di vinacce. Il corpo del Pinot Noir e la schiettezza del caffè si sposteranno a meraviglia per un fine pasto indimenticabile.

### FOCUS

Parecchi anni fa, presso la Maison Billecart, una batteria di Champagne e uno spumante artigianale furono messi in degustazione alla cieca. Lo spumante vinse su tutti e il creatore di quel prodotto, seduto al tavolo della famiglia Billecart, era il distillatore di Rosà, Gianni Vittorio Capovilla.

