

DISTILLATI | ACQUAVITE

## CAPOVILLA ROUGE PINOT NOIR '08

CAPOVILLA | ITALIA



50 cl / 45°

**Tipologia:** Acquavite

**Materia prima:** pinot noir

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Astuccio:** Sì

### PERCHÉ È DIFFERENTE

Per la produzione di Capovilla Rouge Pinot Noir vengono utilizzate le vinacce di Rouge provenienti dal vino "da taglio" usato dalla Maison Billecart per costruire il Billecart Rosè.

### COME LO BEVO

Il perfetto fine pasto autunnale o invernale.

### 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.

