

DISTILLATI | DISTILLATI DI FRUTTA

CAPOVILLA PERE WILLIAMS DI MONTAGNA

CAPOVILLA | ITALIA

50 cl / 45.5°

Tipologia: Distillato di frutta

Materia prima: Pere Williams di montagna

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì



PERCHÉ È DIFFERENTE

Per produrre il distillato Capovilla di pere williams, il procedimento è accuratissimo fin dalla scelta delle materie prime. Le pere vengono raccolte da una piccola cooperativa e selezionate dallo stesso Capovilla. Nel rispetto rigoroso delle tradizioni antiche, vengono poi triturate e trasformate in purea, lasciate fermentare sui propri lieviti e infine distillate lentamente due volte nell'alabico pot still Muller a bagnomaria.

COME LO BEVO

Va gustato come da più antica tradizione, a fine pasto, magari per onorare momenti speciali. Per chi vuole osare, ne bastano 2 o 3 gocce su un dessert o per profumare del pesce crudo, o per marcare nettamente un cocktail.

FOCUS

La storia di Vittorio Capovilla distillatore inizia nel 1974. In quegli anni lavorava per un'azienda di macchinari per l'enologia e viaggiava per lavoro fra Svizzera, Austria e Germania, tutte nazioni con una grande cultura della distillazione di ogni tipo di frutto e con un grandissimo numero di distillerie. Parlando con gli operai della fabbrica di macchinari per l'enologia, si rese conto che molti di loro utilizzavano macchinari rudimentali, costruiti con materiali differenti dal rame, che lui vedeva nei suoi viaggi, e soprattutto con distillati di scarsa qualità. Nacque così la voglia di comprendere come si potessero rendere migliori questi distillati. Acquistò il suo primo alambicco in Austria e lo "trafugò" attraverso le dogane, trasportandolo a pezzi in diversi viaggi.

