

DISTILLATI | DISTILLATI DI FRUTTA

## CAPOVILLA PESCHE DI VIGNA PASTA ROSSA

CAPOVILLA | ITALIA

50 cl / 45.5°

**Tipologia:** Distillato di frutta

**Materia prima:** Pesche di vigna a pasta rossa

**Fermentazione:** Lieviti indigeni

**Metodo di produzione:** Distillazione Pot Still

**Astuccio:** Sì



### PERCHÉ È DIFFERENTE

Per produrre il Capovilla Pesche di vigna Pasta Rossa, le pesche di vigna a pasta rossa vengono coltivate all'interno dell'azienda agricola di Vittorio "Gianni" Capovilla, in agricoltura totalmente naturale, nei terreni vicini alla distilleria. Per poter estrarre tutti gli aromi, le pesche vengono prima denocciolate poi triturate fino a raggiungere la consistenza di una purea, che fermenta spontaneamente, senza l'aggiunta di lieviti selezionati, e infine distillate lentamente due volte in alambicco Muller discontinuo 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

Correva l'anno 1975, quando Vittorio Capovilla produceva la prima grappa. Era quella la materia prima più facile da reperire, ma soprattutto la grappa era il distillato ideale da poter confrontare con quelli che aveva assaggiato, quei distillati pieni di imperfezioni fatti in casa. Iniziò a distillare quasi per scherzo, senza pensare che sarebbe diventato il suo lavoro, e senza immaginare che sarebbe diventato il miglior distillatore di frutta al mondo. La distillazione avveniva nell'alambicco di rame comperato in Austria, già molto lontano dai distillatori in acciaio assai rudimentali dei colleghi. Cercando di eliminare i difetti, produsse da subito un distillato perfetto. Una perfezione che inizia ancora oggi dalla ricerca della materia prima.

