

DISTILLATI | DISTILLATI DI FRUTTA

CAPREOLUS SIEGERREBE 2018

CAPREOLUS | UK

37.5 cl / 43°

Tipologia: Distillato di frutta

Materia prima: Uva Siegerrebe

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Capreolus Siegerrebe Grappa è prodotta con uva pigiata e bucce passate immediatamente in distilleria, delicatamente reidratate, seguite da una lunga fermentazione, nessun aggiustamento, né colori artificiali, nessuna filtrazione a freddo.

COME LO BEVO

Una grappa piena e viscosa, da bere e gustare liscia.



FOCUS

L'uva di varietà Siegerrebe utilizzata nella distillazione di questa grappa è un incrocio tra Gewüstraminer e Madeleine Angevine. Viene raccolta nella tenuta di Three Choirs situata a meno di 40 km dalla distilleria.

