

DISTILLATI | GRAPPA

CAPOVILLA GRAPPA BRUNELLO 2012

CAPOVILLA | ITALIA



50 cl / 45°

Tipologia: Grappa

Materia prima: uva sangiovese 100%

Fermentazione: Lieviti indigeni

Metodo di produzione: Distillazione Pot Still

Astuccio: Sì

PERCHÉ È DIFFERENTE

Per la produzione della Grappa Brunello di Capovilla, le vinacce utilizzate sono quelle già fermentate in spontanea del celebre produttore di vino Triple A Il Paradiso di Manfredi. Una grappa senza addizione di zuccheri e/o caramello, imbottigliata nella sua versione bianca a 45%vol, per mantenere corpo e forza del distillato. Annata 2012.

COME LO BEVO

Da gustare liscio. La sua profondità ed evoluzione dimostrano lo spessore che può avere questa materia prima compelsa come la vinaccia

FOCUS

Una vera grappa italiana senza compromessi. Alcune tra le migliori vinacce a bacca rossa della Toscana distillate dal sapiente alambicco della Capovilla a Rosà, in provincia di Vicenza.

