

Capovilla

Grappa di Amarone in Legno

Typ	Grappa & Marc
Herkunft / Region	Italien
Produzent / Abfüller	Capovilla Distillati
Sonstiges	Traubensorten: Corvina, Rondinella, Molinara
Alkoholgehalt	46 %
Grösse	50cl
Artikelnummer	I06-it-02529

Bemerkungen

Unweit des Monte Grappa im Hinterland Venetiens ist Vittorio Capovilla zu Hause. In den Kellern der historischen Villa Dolfin brennt Capovilla alles, was man in der Heimat des italienischen Nationalschnapses Grappa nicht erwarten würde. Erst über Umwege hat der Mechaniker und ehemalige Autorennfahrer Capovilla zu seiner Bestimmung gefunden. Nachdem er jahrelang als Exportleiter einer auf Kellereiartikel spezialisierten Firma unterwegs war, entschloss er sich, den Aktenkoffer mit dem Brennhafen zu vertauschen. Je mehr er sich doch in die Materie vertiefte, um so klarer wurde ihm, dass an ein gemächlicheres Leben nicht zu denken war. Vittorio wollte nicht nur einen guten Grappa brennen, darauf verstehen sich auch andere, er suchte nach dem Besonderen, dem Unverwechselbaren; feinste Fruchtdestillate und ausdrucksstarke Beerenschnäpse sollten es sein. Dafür scheut Vittorio keinen Aufwand, für die beste Hagebutte reist er auf die Insel Krk, die Aprikosen stammen aus Imola und die Mirabellen baut er gleich selber an.

Degustationsnotizen

Klare, saubere Frucht mit wohldosierter Holzwürze. Rund und füllig im Guamen, tolle Harmonie und Komplexität mit aromatischem Finale.