



ACQUISTATO IL

"Papà Marcel" Grappa e Ginepro



Prodotta con i tradizionali processi di distillazione a vapore utilizzando erbe

C'è il profumo del legno, l'eco delle montagne e quella schiettezza che solo la Valle d'Aosta sa regalare. Così nasce Papà Marcel Grappa e Ginepro, un distillato firmato La Valdôtaine che racconta storie di rifugi, camini accesi e tradizioni tramandate con orgoglio. La sua anima è quella delle grappe di montagna: intensa, sincera, fatta di tempo e silenzi. Ma il tocco di ginepro selvatico le dona una personalità nuova - fresca, balsamica, quasi misteriosa. Nel bicchiere sprigiona note resinose e profumi che ricordano i boschi d'alta quota, con un finale caldo e persistente che invita a un altro sorso.

La Vigna

Terreno Esposizione Allevamento Densità imp.

II Vino

Tipologia Grappa

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 40% vol

Temp. Servizio Quando Berlo

After dinner

Abbinamento Vinificazione

Sensazioni

La grappa di Papà Marcel è rimasta la stessa: prodotta con i tradizionali processi di distillazione a vapore utilizzando erbe aromatiche o "medicinali", radici e frutti. Il Ginepro: Pianta eroica che cresce in luoghi aridi, tanto sui monti ove l'acqua d'inverno scarseggia per il gelo, quanto sui promontori aridi del Mediterraneo. Aromatica dal profumo resinoso e fragrante, le sue bacche danno al gin, il tipico profumo e sapore facilmente riconoscibile. Si abbina bene con la grappa aggiungendo le sue tipiche note al profumo e dando ricchezza e morbidezza in bocca.