



ACQUISTATO IL .....

"Papà Marcel" Grappa e Ginepro



*Svinando*

## Prodotta con i tradizionali processi di distillazione a vapore utilizzando erbe aromatiche e "medicinali", radici e frutti

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.

### Il 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.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821