



ACQUISTATO IL

"Papà Marcel" Tournevis Grappa e Piante Aromatiche

L'anima alpina in chiave liquida



C'è chi la chiama "grappa", e chi la considera una piccola magia di montagna. Papà Marcel Tournevis, firmata La Valdôtaine, nasce là dove l'aria è sottile e le erbe raccontano antiche leggende alpine. Distillata a vapore secondo la tradizione valdostana, è arricchita da un bouquet unico di anice stellato, liquirizia, genziana, pino e arquebuse, che intrecciano freschezza balsamica e calore speziato in un sorso armonioso e persistente. Nel bicchiere sprigiona un profumo intenso e avvolgente, che invita a un viaggio sensoriale tra boschi e sentieri di montagna. Tournevis è la grappa che chiude il pasto con carattere, ma anche un piccolo rito di benessere, naturale e autentico. Un distillato che parla di radici, di convivialità e di quella sapienza artigianale che resiste al tempo.

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. TOURNEVIS – GRAPPA E PIANTE AROMATICHE Le proprietà digestive di anice stellato, liquirizia, gemma di pino, genziana ed arquebuse sono riconosciute.

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