

Génési blanc



Liquore tipico delle Alpi Cozie

La ricetta: Si fa presto a dire Genepì. Ci vuole molto più tempo a farlo bene. Per la preparazione di questo liquore ci vogliono da 8 a 12 mesi di sospensione dei fiori di Artemisia Spicata, solo spontanei.

Alcool: Alcool di grano tenero, europeo.

Acqua: Sorgente alpina (a 1400 m.s.l.)

Zucchero: Zucchero di canna bianco biologico.

Colore: Trasparente.

Profumo: Finissimo e delizioso, del Genepì.

Gusto: Delicato, intensamente floreale, dei fiori di Genepì.

Ingredienti: Acqua di sorgente, alcool da grano(35% vol), zucchero di canna bianco biologico, fiori di Artemisia Spicata spontanei.

Come lo facciamo Lavorazione artigianale.

Tutte le lavorazioni avvengono nella nostra azienda.

Il segreto del Genepì blanc è la pazienza. La pazienza nel raccogliere a mano i fiori di Artemisia Spicata, spontanei, che crescono sopra i 2500 mt s.l.m. La pazienza nel lasciare i fiori in sospensione in alcool, rimestandoli di tanto in tanto affinché rilascino morbidamente il loro sapore e gusto intenso.

La tradizione: In Piemonte è tradizione finire ogni pasto con un bicchierino di amaro digestivo di erbe. Viene servito dopo il caffè, ed è un rito ormai consolidato da generazioni. Per tanti motivi:

- le proprietà delle erbe che si ritiene favoriscano la digestione
- il gusto piacevole delle erbe e dei fiori delle Alpi;
- l'effetto dell'alcool che "pulisce" i sapori intensi della cucina piemontese.

Come si gusta: Il Genepì blanc va gustato a temperatura di cantina, per esaltare il suo sapore incontaminato, il profumo autentico delle Alpi....

Formato delle bottiglie: 0,5 Lt;



Bernard