



GENEPI' DI CASTELMAGNO

Il genepi appartiene botanicamente al genere "Artemisia" che annovera oltre 200 varietà di piante, ed è presente in tutto l'arco alpino ad altezze superiori ai 1700 metri ove si sviluppa su terreni morenici, nelle fessure delle rocce, nei pascoli sassosi.

La nostra azienda coltiva a Castelmagno, su un pascolo in località Chabard, a 2000 metri di quota, con ottima esposizione a sud, ben 25 mila piantine autoctone dell'ecotipo

I fiori di genepi vengono raccolti nel mese di Luglio e fatti asciugare direttamente in quota, in fienili freschi ed arieggiati. Una volta essiccati i fiori vengono utilizzati per la produzione del liquore simbolo della montagna, il Genepy, dalle note proprietà aromatiche, digestive e balsamiche.

Il Genepy di Castelmagno, che viene prodotto seguendo una antica ricetta, si caratterizza per una naturale colorazione paglierina con tendenza al verde pallido, ed esprime gli stessi profumi, le stesse fragranze delle erbe dei pascoli già presenti nel Castelmagno d'Alpeggio, con l'aggiunta di inebrianti note alcoliche per cui è un prodotto di grande pregio.



Scheda Tecnica

Ingredienti: Alcool, acqua, fiori di Genepy

Aspetto: colore giallo paglierino

Gusto: piacevoli sentori aromatici ed un gradevole profumo di essenze di alta montagna

Formati: 200 e 500 cl