

IL GENEPY

LA STORIA

Dalla passione ultradecennale della Famiglia Cerutti, ecco il più tradizionale dei liquori Piemontesi e Valdostani: Il Genepy.

NOTE GUSTATIVE

Tutta l'aromaticità dell'Artemisia Mutellina si sprigiona in questo liquore dove le note erbacee e floreali, caratteristiche tipiche delle vallate alpine piemontesi, conferiscono a questo prodotto una inconfondibile tipicità e lo rendono unico e assolutamente riconoscibile.

Le piantine di Genepy, provenienti esclusivamente dalla valle Maira e dalla valle Stura, vengono messi in infusione in piccoli cotti in finissimo alcole di cereali per circa 40 giorni, al termine dei quali si stabilizza e si regolarizza con acqua purissima della fonte Rocciaviva Sanbernardo.

Non vengono usati né coloranti, né aromi, pertanto il colore è ottenuto dalla naturale infusione delle piantine, quindi il Genepy Cerutti si presenta, giallo paglierino con leggeri tonalità verde.

Un prodotto unico con un'ottima versatilità nella mixology più attuale.

Grado Alcolico: 35% Vol.;

Capacità Bottiglia: 1 Litro;

Ingredienti: Acqua Sorgente Fonti Sanbernardo 46%, Alcole, Infuso Alcolico di Piantine di Genepy: Artemisia Mutellina delle Valli Maira e Stura 15%, Zucchero.

Sito Web: www.vermouthditorinocerutti.it;

Proprietà Marchio: Punto Bere srl.



