



HERBETET GÉNÉPY



Distilleria

ALPE

Valle d'Aosta

HERBETET GÉNÉPY

Il Genepy è un liquore tradizionale che si ricava dall'infusione e dalla distillazione di piccole erbe di montagna appartenenti al genere *Artemisia*, tra cui l'*Artemisia spicata*, detta volgarmente Genepy maschio, di gran lunga la più aromatica fra le specie esistenti.

Questa rara e preziosa piantina cresce solamente ad alta quota, nell'arco alpino occidentale, sui terreni morenici che i ghiacciai lasciano scoperti durante le loro ritirate estive.

Il Genepy Herbetet prende il nome dalla famosa vetta Herbetet del Massiccio del Gran Paradiso, dove l'*Artemisia Spicata* cresce copiosa. Per la sua lavorazione si usano procedimenti e tecniche artigianali che si rifanno alle secolari ricette della tradizione montanara. Si ottiene così un liquore unico, dal colore naturale giallo paglierino tendente al verde pallido, dal gusto fortemente aromatico e con spiccate proprietà digestive.

Questo finissimo liquore è ottimo sia bevuto liscio, che ghiacciato o "on the rocks", oppure caldo preparato come grog.



Genepy is a traditional liquor produced brewing and distilling mountain herbs of the Artemisia genus, particularly Artemisia Spicata, commonly called Male Genepy, which is by far the most aromatic species among the Artemisias. This rare and valuable herb grows only in the Western Alps at high altitude, on the morainal soil that the glaciers uncover during their summer thaw.

Herbetet Genepy is called after the name of the Herbetet Peak in the Gran Paradiso Massif, where Artemisia Spicata grows copiously.

This liquor is produced respecting artisan procedures and techniques that follow the centuries old recipes of our mountain tradition. This liquor is unique, with a natural greenish yellow colour, a very aromatic taste and high healthy qualities. It can be served straight, cold or on the rocks, or prepared as a grog.



Le Génépy est une liqueur traditionnelle qu'on produit par l'infusion et distillation d'herbes de montagne du genre Artemisia, en particulier l'Artemisia Spicata, dite vulgairement génépy mâle, la plus aromatique des Artemisias.

Cette rare et précieuse petite plante croît seulement dans les Alpes Occidentales à haute altitude sur les terrains morainiques que les glaciers laissent découverts pendant leur retraite d'été.

Le Génépy Herbetet prend son nom d'après l'Herbetet, un sommet du Massif du Grand Paradis où l'Artemisia Spicata croît copieusement. Pour produire cette liqueur on use des techniques et des procédés artisanaux qui remontent aux recettes séculaires de la tradition de nos montagnes. On obtient ainsi une liqueur unique, au couleur naturel jaune tendant au vert pâle, au goût très aromatique et avec des remarquables propriétés digestives.

Cette fine liqueur peut être servie nature, froide, avec glace ou comme punch.