

BAROLO CHINATO



Vino fortificato diffuso in Piemonte alla fine dell'Ottocento come elisir corroborante. Ancora oggi viene preparato secondo la ricetta originale che prevede una base di Barolo affinato tre anni con l'aggiunta di un infuso di corteccia di china calissaja e spezie. Sublime digestivo, ancor più se accompagnato da cioccolato fondente. Da meditazione.

VITIGNO D'ORIGINE - Barolo DOCG al termine del periodo di invecchiamento previsto dal disciplinare

STORIA - Diffuso in Piemonte a partire dalla fine dell'Ottocento e noto come elisir corroborante. L'antica ricetta prevede l'aggiunta di un infuso di corteccia di china calissaja insieme ad altre ventisette spezie alla base di vino Barolo affinato 3 anni

PREPARAZIONE - Alla base di Barolo vengono aggiunte le ventotto spezie lasciate in infusione per novanta giorni. Dopo l'imbottigliamento, il Barolo chinato riposa per altri novanta giorni prima di essere commercializzato

DEGUSTAZIONE - Rosso granato con riflessi color mattone. Profumo complesso e di notevole persistenza con sentori di spezie ed erbe aromatiche, sulle quali primeggiano china calissaja, rabarbaro e cannella. Al gusto risulta pieno, vellutato e avvolgente. Piacevole il retrogusto amarognolo che riconduce alle sensazioni olfattive

GRADO ALCOLICO - 16,50% vol.

ABBINAMENTO - Sublime digestivo, ancor più se accompagnato da cioccolato fondente con un'alta percentuale di cacao. Perfetto vino da meditazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO - 18°/20°C

FORMATO - Bottiglia 0,50 l