

## BAROLO CHINATO

<b>Vitigni utilizzati:</b>	Nebbiolo 100 %
<b>Gradazione alcolica:</b>	16,5 % vol.
<b>Zuccheri:</b>	18 %
<b>Temperatura di degustazione:</b>	18 – 20° C.



**Collocazione e caratteristiche dei vigneti e del vino d'origine:** Elemento fondamentale di base di questo vino aromatizzato è il Barolo prodotto con una vinificazione che segue scrupolosamente i dettami della tradizione e del disciplinare di produzione della DOCG.

**Ricetta di produzione:** il Barolo Chinato si inizia a produrre in Piemonte alla fine del 1800. Il consumo si diffonde grazie alla fama di vino medicinale che si era creata.

Si segue un'antica ricetta a base di infuso naturale di corteccia di china Calissaja, di radice di rabarbaro e di una decina di altre erbe aromatiche. La scelta di una bassa gradazione alcolica è motivata dalla volontà di valorizzare il Barolo d'origine.

Grandi la complessità olfattiva, la potenza e la piacevolezza aromatiche.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** rosso granata intenso

**Profumo:** ampio, etereo, complesso; sentori di spezie ed erbe aromatiche

**Sapore** dolce, pieno, vellutato, con retrogusto gradevolmente amarognolo; sentori di vaniglia.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI CONSIGLIATI:

Ottimo come vino da meditazione; si presenta con grande equilibrio tra l'armonia del profumo e l'immediata gradevolezza del gusto. Conclude in maniera superba il fine pasto e può essere considerato per la sua lunga persistenza l'abbinamento ideale anche ai cioccolati più ricchi di cacao.

### BICCHIERE DA DEGUSTAZIONE:

**Calice a Tulipano**



**Modalità di conservazione:** in ambiente fresco e al riparo dalla luce.