Franco Conterno®

AROMATISIERTER WEIN

Barolo Chinato

Bezeichnung: Barolo Chinato

Reifung in der Kellerei: die Kräuter und Gewürze bleiben etwaeinen Monat lang bei einer Temperatur um 20° C im Sud, anschließend wird das Produkt kalt stabilisiert, abgefüllt und ist bereit für den Genuss..

Organoleptische Eigenschaften: der Wein ist ziegelrot mit granatroten Reflexen, die Farbe ist nicht sehr intensiv und neigt zu orange. Der intensive, milde Duft umfasst Barolo, Chinarinde und Gewürze.

Zutaten: Barolo Riserva, China, Enzian, Fliederblüten, Ingwer, China calisaya, Linde, Muskatnuss, Cerea montana, Salbei, weißer Pfeffer, Quassie, Anis, Koriander, Gewürznelke, Tonkabohne, Orange, Lakritz, Rose, Absinth.

Serviertemperatur: kann je nach den persönlichen Geschmacksvorlieben bei Raumtemperatur oder leicht gekühlt (15 °C) serviert werden..

Alkoholgehalt: 17% Vol.

Format: 500 ml

Am Gaumen wird der bittere Geschmack der Chinarinde vom Zucker und vom Alkohol gut ausgeglichen. Das Produkt ist ein ständiger Wechsel von Geschmackseindrücken, die mit einer angenehm bitteren Note enden. Barolo Chinato kann als optimaler Abschluss eines Menüs betrachtet werden und passt sehr gut zu Desserts auf Schokoladenbasis.

Franco Conterno - Cascina Sciulun S.S.A.
Loc. Bussia, 62 - 12065 Monforte d'Alba (CN)
t. +39 0173 78627 | info@francoconterno.it
francoconterno.it