

Barolo Chinato



Denominazione: Barolo Chinato

Affinamento in cantina: le erbe e le spezie restano in infusione a temperature attorno ai 20° C per circa un mese dopo di che si stabilizza a freddo, si imbottiglia ed è pronto per il consumo.

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta con un colore rosso mattone con riflessi granata, poco intenso e tendente all'aranciato. Il profumo è intenso e delicato di barolo, china e spezie.

Ingredienti: barolo riserva, china, genziana, fiori di sambuco, zenzero, china calisaya, tiglio, noce moscata, cerea montana, salvia, pepe bianco, quassio, anice, coriandolo, garofano, fave tonke, arancio, liquirizia, rosa, assenzio.

Temperatura di servizio: può essere consumato a temperatura ambiente o leggermente fresco (15 °C) secondo le proprie preferenze gustative.

Gradazione alcolica: 17% Vol.

Formato: 500 ml

In bocca, l'impatto amaro della china è ben bilanciato dallo zucchero e dall'alcool. Il prodotto è un continuo susseguirsi di sapori, che si chiude con una nota piacevolmente amarognola. Il Barolo chinato può essere considerato un ottimo fine pasto e accompagna egregiamente dessert a base di cioccolato.