

BAROLO CHINATO

A partire dalla fine dell'800, la tradizione vuole che al vino Barolo venisse aggiunto un infuso alcolico di erbe e spezie con una base di china calissaja, per aumentarne le capacità di resistere al tempo e per proporlo come bevanda digestiva e medicamentosa. Nasceva così il Barolo Chinato, una specialità liquoristica ideale per conquistare il palato di un consumatore sempre più esigente e raffinato. Il Barolo Chinato è classificato come "vino speciale aromatizzato": come previsto dal disciplinare di produzione del Barolo, la base è costituita naturalmente da Barolo DOCG, mentre le erbe e la china vengono infuse separatamente in alcol per circa 90 giorni e l'estratto che se ne ottiene viene poi unito al vino. Dopo l'aggiunta dello sciroppo di dosaggio è posto in piccoli fusti a maturare per almeno 6 mesi.

Caratteristiche organolettiche: il colore è rosso granato intenso con riflessi mattone; l'aroma è complesso, di chiodi di garofano, cannella, rabarbaro e genziana; il gusto è caldo e pieno, morbido ma con un tannino piacevole e un retrogusto finemente mandorlato.

Abbinamenti consigliati: oggi si propone liscio nel fine pasto, come vino da meditazione e, in abbinamento, ai dessert a base di cioccolato. Proposto "on the rocks" è anche un ottimo aperitivo.

Temperatura di servizio suggerita: 14-16°C

