



BAROLO CHINATO

Vitigno: 100% Nebbiolo.

Zona di origine: comune di Barolo, vigna Castellero.

Ricetta di produzione: prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Secondo la ricetta originale il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: rosso mattone tendente all'aranciato.

Profumo: intenso, speziato con note di cannella e rabarbaro.

Sapore: ben equilibrato tra l'amaro della China Calissaja e il dolce dello zucchero. Finale asciutto e leggermente tannico che ricorda il Barolo d'annata.

Abbinamenti gastronomici: perfetto come digestivo. Ottimo abbinato a cioccolato amaro, paste secche e salame dolce.

Consigli di servizio: si consiglia la temperatura di servizio di 16-18 °C.