



# BAROLO CHINATO

## Vino Aromatizzato

Nato alla fine dell'Ottocento come medicinale, il Barolo Chinato oggi è generalmente servito a fine pasto come digestivo, accompagnato da cioccolato fondente. Ottimo anche servito freddo, con l'aggiunta di ghiaccio, soda e una fetta di arancia, per un dissetante aperitivo.

Denominazione:  
Vino Aromatizzato.

Vitigno d'origine:  
Nebbiolo 100%.

Preparazione:  
Alla base costituita da Barolo D.O.C.G. vengono aggiunti estratto di china calissaia, zucchero, alcole e un'infusione di spezie e radici aromatiche tra cui spiccano la cannella, i chiodi di garofano e la vaniglia. Per tradizione, la ricetta completa è segreta. Viene lasciato in infusione per circa un mese, dopodiché viene imbottigliato.

Note di degustazione:  
Profumo intenso e complesso, spiccano la china, i chiodi di garofano e la cannella. Al palato risulta morbido, vellutato e avvolgente, dolce con un piacevole retrogusto amarognolo.