

# BAROLO CHINATO

## CLASSIFICAZIONE

Vino aromatizzato a base di Barolo D.O.C.G. e infuso di spezie.

## ORIGINE

Diffuso in Piemonte dalla fine dell'Ottocento, viene prodotto con la sapiente aggiunta al vino Barolo, di un infuso alcolico di corteccia di china calissaia e altre spezie ed erbe aromatiche che compongono la nostra ricetta.

## ABBINAMENTI

Perfetto vino da meditazione e da fine pasto. Considerato fin dall'Ottocento il perfetto digestivo, si abbina deliziosamente al cioccolato e ai dolci secchi e ricchi di frutta candita, accompagna naturalmente anche la frutta secca in genere, noci, mandorle e nocciole per un dopo pranzo conviviale. In inverno, con acqua calda ed una scorza di limone, si trasforma in uno splendido punch.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

## CARATTERISTICHE

Rosso granato carico con riflessi color mattone. Si caratterizza per un'espressione olfattiva di rara potenza con chiare note di spezie ed erbe aromatiche come la cannella e i chiodi di garofano, il rabarbaro e la genziana, l'anice stellato e la china calissaia. Completano il ventaglio dei profumi la frutta secca, il cacao, le confetture e aromi di caramello. Al palato è etereo, pieno, vellutato, dolce ma non stucchevole, armonico e personalissimo. Finale di bocca tipicamente amarognolo.

