

333



## BAROLO CHINATO

**LA STORIA** Nasce in Piemonte nella seconda metà dell'Ottocento come vino medicinale dalle eccezionali proprietà terapeutiche contro i malanni da raffreddamento. Ben presto si diffonde in tutta Italia, grazie al perfetto equilibrio amaro-dolce conferitogli dalla corteccia della china calissaja, dalla genziana, dalle spezie e dalle erbe aromatiche, che lo rendono un vino ideale da aperitivo e da meditazione per soddisfare i palati più raffinati. Recentemente è stato scoperto come il compagno ideale del nobile cioccolato fondente e di tutti quei dolci in cui l'ingrediente principale è il cacao

**IL VINO** Prodotto con Barolo DOCG ottenuto da una accurata selezione dei migliori grappoli di uva nebbiolo maturata nei vigneti di proprietà in Località Bergera a Novello, notoriamente conosciuta per essere uno dei cru più prestigiosi del territorio. La produzione è frutto di una scrupolosa vinificazione separata e di un invecchiamento "tradizionale" di almeno tre anni in botti di rovere di Slavonia di dimensioni medio-grandi

**LA PREPARAZIONE** Gli estratti ottenuti da una infusione separata in alcol di corteccia di China Calissaja, legno di Quasso, radice di Genziana, semi di Cardamomo, bacche di Ginepro, Fava tonca, Macis, Camomilla e altri aromi naturali vengono uniti al Barolo Bergera e posti per circa sei mesi in piccoli fusti di rovere francese per raggiungere il giusto equilibrio tra i diversi componenti

**COLORE** rosso granato con riflessi porpora

**PROFUMO** alcolico, spicca oltre alla China Calissaja una miscellanea di verdi officinali dove la genziana, il rabarbaro, e il cardamomo, fanno corona al bergamotto e al pepe cinese

**SAPORE** vellutato e molto morbido con grande corposità, note di mandorla amara si mescolano al marzapane fresco

**ALCOOL** 16%

**BOTTIGLIA** Futura nera 0,5 litri