

BAROLO CHINATO



Produzione: vino aromatizzato a base di Barolo d.o.c.g. di propria produzione, ottenuto tramite l'infusione di erbe officinali i cui principi attivi vengono estratti mediante macerazione a temperatura ambiente.

Infuso: corteccia di China Calissaja, radice di Rabarbaro e di Genziana, semi di Cardamomo e altre spezie minori tra le quali la Cannella e i Chiodi di Garofano.

NOTE DEGUSTATIVE

Colore: rosso granato con riflessi aranciati.

Al naso: equilibrato e armonico.

Sapore: morbido, aromatico e persistente

Alcohol: 16% vol.

Temperatura di degustazione: 18/20 gradi.

Abbinamento: classico digestivo da fine pasto o servito in abbinamento con dessert a base di cioccolato.

In alternativa è ottimo come aperitivo servito con ghiaccio e soda.