

## 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.