



TECNICA DI PRODUZIONE

Il Barolo Chinato si inizia a produrre in Piemonte alla fine del 1800. Il consumo si diffonde grazie alla fama di vino medicinale che si era creata. Elemento fondamentale di base di questo vino aromatizzato è il Barolo. In questo caso si tratta del Barolo «Paesi Tuoi», etichetta storica dallo stile classico, ottenuto da un assemblaggio di uve dell'area di produzione.

Ricetta di produzione:

L'azienda utilizza una ricetta a base di infuso naturale di corteccia di china Calissaja, radice di rabarbaro, genziana, genzianella, chiodi di garofano, cardamomo ed una decina di altre erbe aromatiche. La scelta di una bassa gradazione alcolica è motivata dalla volontà di valorizzare il Barolo d'origine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosso granato intenso

Profumo: corposo e ricco. Interessanti le note di erbe aromatiche e spezie: China Calissaja, pepe nero, cardamomo e chiodi di garofano

Sapore: dolce e di gran corpo. Finale piacevolmente amarognolo.

DATI INFORMATIVI

Vitigno: Nebbiolo

Gradazione alcolica: 16.50 % vol.

Zuccheri: 18% g/l

Denominazione: Barolo Chinato

Area di coltivazione: Langhe

