



Barolo Chinato DOCG

Denominazione di Origine Controllata Garantita



Italia, Piemonte

Il Barolo chinato nacque sul finire del XIX secolo in una farmacia della Langa ed i primi produttori furono proprio i farmacisti dei vari paesi della zona del Barolo. In breve tempo, divenne un mitico elisir dalle straordinarie proprietà, circondato dal giusto alone di mistero che ricopriva le segrete formule con cui era prodotto. Fu aiutato nella sua ascesa dal fatto che traeva la sua origine dal Barolo, il "vino dei Re". Con queste premesse, si diffuse dapprima come elisir-medicinale tra le famiglie contadine di Langa e poi, pian piano, come vino aromatizzato, ottenendo consensi un po' ovunque e divenendo anche bandiera di case vinicole di primo piano come quella Rovero.

Questo elegante vino da meditazione nasce dall'unione di Barolo D.O.C.G. con infusi di corteccia di China Calissaya (lat. Cinchona Calisaya), legno di Quasso, radice di Genziana, semi di Cardamomo, bacche di Ginepro, Fava Tonca, Macis, Camomilla e di altri aromi naturali.

TIPO DI UVA: 100% Barolo D.O.C.G.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16% vol.

FORMATO: 375 ML.

LA PREPARAZIONE

Le erbe e la china sono state messe in infusione separatamente in alcol e gli estratti così ottenuti sono stati uniti al Barolo. Il tutto è posto in piccoli fusti di rovere europeo per circa sei mesi per raggiungere il giusto equilibrio tra i diversi componenti. Dopo l'imbottigliamento questo vino può invecchiare per oltre 20 anni.

"L'ENOLOGO DICE..."

Rosso granato con riflessi color mattone. Profumo complesso e di notevole persistenza con sentori di spezie ed erbe aromatiche, sulle quali primeggiano china calissaya, rabarbaro e cannella. Al gusto risulta pieno, vellutato e avvolgente. Piacevole il retrogusto amarognolo che riconduce alle sensazioni olfattive.

IL VINO E LA CUCINA

Ideale come aperitivo o digestivo. Da provare in abbinamento con cioccolato amaro, dessert e pasticceria a base di cioccolato, gelato alla crema, torta alla nocciola piemontese.....o caldo come "tocca-sana".

