



## BAROLO CHINATO

La nostra azienda utilizza una ricetta a base di infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, Cannella, Vaniglia, radice di Rabarbaro e di Genziana e di una decina di altre erbe aromatiche, con aggiunta finale di spezie aromatizzanti, tra cui il prezioso seme di cardamomo.

La vinificazione di questo Barolo segue scrupolosamente i dettami della tradizione e del disciplinare di produzione della DOCG. La macerazione dura circa 20 giorni ad una temperatura controllata di circa 30° C. Viene posto quindi nelle tradizionali botti di legno di rovere dove riposa per almeno due anni. Un altro anno viene trascorso dal vino in bottiglia, per armonizzare i suoi autorevoli componenti.

**ALCOOL** : 16 %VOL

**COLORE** : Rosso granata intenso.

**PROFUMO** : Ampio, etereo, complesso, sentori di spezie ed erbe aromatiche.

**GUSTO** : Dolce, pieno, vellutato con retrogusto gradevole amarognolo.

**OCCASIONI DI CONSUMO** : Fine pasto.

**ABBINAMENTO** : Cioccolato fondente.



### AZIENDA AGRICOLA ERBALUNA

Frazione Annunziata Pozzo, 43A 12064 La Morra (CN)

Tel: +39 0173.50800 - Fax: +39.0173.240135

P.IVA 03413390042 C.F. BRTNDR67T29E4300

web: [www.eraluna.it](http://www.eraluna.it)

mail: [biovini@eraluna.it](mailto:biovini@eraluna.it)