

# BAROLO CHINATO

Vino aromatizzato, prodotto per aggiunta al Barolo DOCG di zucchero ed alcol etilico nel quale precedentemente sono state poste in lenta macerazione (40 gg), a temperatura ambiente, diverse spezie, da cui assume un gusto dolce-amaro.

Da un passato neanche troppo lontano giunge la sua fama per le proprietà digestive ed eupeptiche. Nonno e bisnonno amavano farne esaltare i profumi dalla tazza del caffè ancora tiepida.

**Gradazione alcolica:** 16% Vol.

**Conservazione:** Fino a 5 anni.

**Caratteristiche Organolettiche:**

COLORE: Rosso granata intenso.

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

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

**Confezione bottiglia:** 500 ml.

**Imballo:** Confezione da regalo in astuccio bianco.

**Abbinamenti:** Cioccolato fondente.