




CASCINA
BOSCHETTI
Gomba
Azienda Agricola
Barolo - Italia

40°
ANNIVERSARIO
1977 - 2017

Barolo Chinato

Origini:

E' un prodotto nato nei retrobottega di farmacie e "negozi di coloniali" tra la fine dell' '800 e gli inizi del '900, probabilmente ispirato da un'antica abitudine di usare il vino speziato come medicina contro leggere forme di malessere. L'idea di trasformare un nobile vino come il Barolo in un trattamento erboristico è da ascrivere ad un farmacista di Monforte: Il Dottor Giuseppe Cappellano.

Ingredienti:

Vino Barolo DOCG, zucchero, acool, erbe aromatiche e spezie in infusione. Il Barolo viene addizionato con diverse spezie secondo una ricetta segreta e lasciato in infusione. Dopo l'imbottigliamento riposa in bottiglia prima di essere messo in commercio. Siccome non è soggetto a chiarifiche potrebbero formarsi dei sedimenti durante la sua vita in bottiglie.

Note di degustazione:

Rosso granato con eleganti riflessi aranciati. Aroma intenso, complesso e molto persistente, tipicamente speziato con note di erbe aromatiche. Particolarmente chiari sono i sentori di arancio amaro e coriandolo. Il sapore è pieno, piacevolmente dolce con lungo finale amarognolo.

Grado alcolico:

18% vol.

Pairings:

Fine pasto, digestivo, eccellente per accompagnare cioccolato amaro.

Temperatura di Servizio:

16-18°C

Bottle content:

50 cl