



MARCHESI DI BAROLO

Antiche Cantine in Barolo

TIPOLOGIA:

Vino aromatizzato

VITIGNO DI ORIGINE:

Nebbiolo 100%

ZONA DI PRODUZIONE:

Coincide con il disciplinare di produzione del Barolo che ne delimita il territorio.

METODO DI PREPARAZIONE:

Il vino aromatizzato "Barolo Chinato" deve essere prodotto partendo da vino Barolo che abbia già terminato il periodo minimo di invecchiamento e che abbia superato l'esame chimico fisico organolettico previsto dal disciplinare di produzione. L'aromatizzazione viene effettuata mediante infusione a freddo in soluzione idroalcolica di corteccia di china calissaia, di genziana radice, di semi di cardamomo e di altre spezie minori come le bacche di vaniglia. Al vino viene poi aggiunta l'infusione aromatica, zucchero ed alcool per portarlo alla gradazione di 16,5% Vol ed al contenuto zuccherino del 18% ideali per una buona armonizzazione del prodotto.

INVECCHIAMENTO:

Dopo la sua preparazione, il Barolo Chinato viene affinato almeno un anno in botte prima di essere imbottigliato e messo in commercio, in modo che tutte le parti aromatiche delle infusioni abbiano il tempo di amalgamarsi in un'unica sensazione omogenea ed armonica. Con il tempo continua il suo affinamento in bottiglia che ne accresce la morbidezza al gusto e ne migliora ancora la sensazione aromatica.

CARATTERI ORGANOLETTICI:

Colore rosso granato con orli aranciati. Profumo aromatico intenso che ricorda le spezie orientali con cui è prodotto. Gusto caldo, pieno, dolce ed aromatico con sensazione retronasale che ricorda nettamente il profumo. La persistenza del gusto lascia alla fine la nota gradevolmente amara della genziana.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Classico digestivo da fine pasto è ottimo come aperitivo servito con ghiaccio e selz. Si sposa egregiamente con i dessert a base di cioccolato.

CONSERVAZIONE:

Come il Barolo, col tempo diventa più armonico e vellutato. Può presentare un leggero sedimento dovuto alla precipitazione dei tannini della china calissaia, che non ne pregiudica il valore organolettico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

18° C

GRADO ALCOLICO:

16,5% Vol

ZUCCHERI:

18%

