



ACQUISTATO IL

Barolo Chinato

Sapore antico, moderna passione



Svinando

La tradizione del Barolo Chinato è antica e affascinante. In origine era considerato un fantastico digestivo, e anche se oggi il suo consumo non ha quasi più nulla a che fare con la salute del nostro apparato digerente, resta un piacere elegante, destinato a pochi veri conoscitori. La base è un vino Barolo, aromatizzato con infusi di diverse erbe tra cui prevale nettamente la China. La ricetta di quello proposto da Sibona è chiaramente segreta. Nel bicchiere, però, si scopre un vino caratterizzato da un colore rosso granato carico. Al naso i profumi sono intensi e raffinati, con note di china calissaya, cardamomo e chiodi di garofano. Poi sentori di ciliegie e scorza d'arancia. In bocca, infine, si resta affascinati da un sapore pieno, vellutato e armonico.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia Amaro

Provenienza Italia

Uve

Gradazione 18% vol

Temp. Servizio Temperatura ambiente

Quando Berlo Cocktail party, After dinner

**Abbinamento
Vinificazione**

Sensazioni