

VITE COLTE®

BAROLO CHINATO **“IL DIAVOLO SULLE COLLINE”**

Vitigno:	Nebbiolo
Gradazione alcolica:	16.5 % vol.
Zuccheri:	18% g/l

Il Barolo Chinato si inizia a produrre in Piemonte alla fine del 1800. Il consumo si diffonde grazie alla fama di vino medicinale che si era creata.

Elemento fondamentale di base di questo vino aromatizzato è il Barolo prodotto con una vinificazione che segue scrupolosamente i dettami della tradizione e del disciplinare di produzione della DOCG.

Ricetta di produzione:

L'azienda utilizza una ricetta a base di infuso naturale di corteccia di china Calissaja, radice di rabarbaro, genziana, genzianella, chiodi di garofano, cardamomo ed una decina di altre erbe aromatiche.

La scelta di una bassa gradazione alcolica è motivata dalla volontà di valorizzare il Barolo d'origine.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore:	rosso granato intenso
Profumo:	Corposo e ricco. Interessanti le note di erbe aromatiche e spezie: China Calissaja, pepe nero, cardamomo e chiodi di garofano
Sapore	dolce e di gran corpo. Finale piacevolmente amarognolo.

