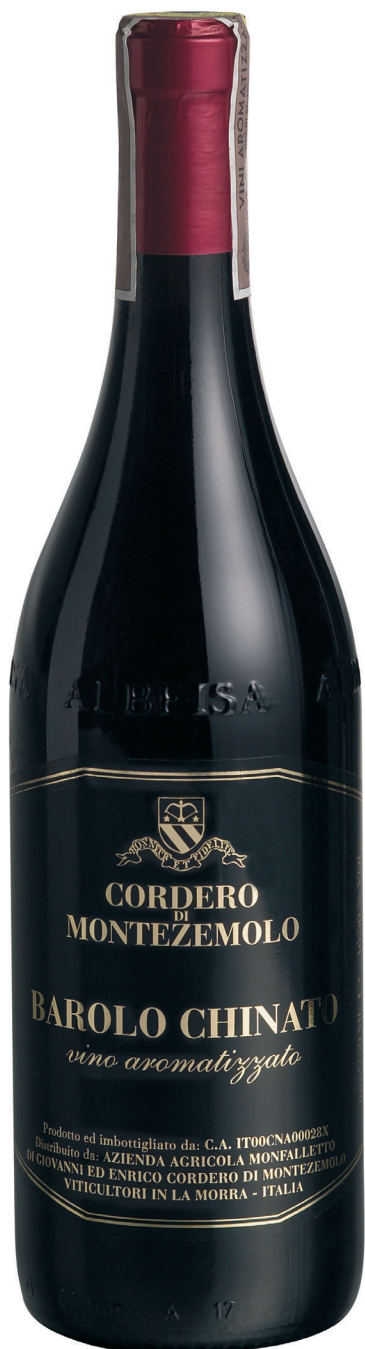




CORDERO
DI
MONTEZEMOLO
proprietà dal 1340



Barolo Chinato *(Vino Aromatizzato)*

Vitigno:

Nebbiolo 100%

Zona di produzione:

La Morra.

Vinificazione:

Particolare produzione ottenuta dalla lavorazione di vino Barolo. Ogni anno circa un migliaio di bottiglie di varie e vecchie annate di Barolo (almeno oltre i 10 anni) vengono bottigliate e assemblate in un unico contenitore d'acciaio inox. A questa base di Barolo maturo viene aggiunto estratto di china canissaia, zucchero, alcol e un'infusione segreta di varie spezie.

Affinamento:

Resta in infusione a temperature attorno ai 20° C per circa un mese dopo di che si imbottiglia ed è pronto per il consumo.

Caratteristiche Organolettiche:

Il vino si presenta con un colore rosso mattone, poco intenso e tendente all'aranciato. Il profumo è intenso e delicato di barolo d'annata, china e spezie quali liquirizia, maggiorana, rabarbaro e coriandolo. Tra i vari ingredienti anche scorze d'arancia amara, assenzio, cannella, chiodi di garofano e alloro. In bocca è morbido, caldo e potente, dal finale semi-dolce e persistente.

Temperatura di Servizio:

Può essere consumato a temperatura ambiente o leggermente fresco (13 °C) secondo le proprie preferenze gustative.

Vita media del Vino:

Vino longevo.

Abbinamenti gastronomici:

Perfetto come digestivo dopo i pasti con paste di meliga o di nocciola, paste secche o cioccolato amaro. Ottimo anche come aperitivo, servito a temperature anche più basse.