



Vitigno

Nebbiolo 100%

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 sbottigliate e assemblate in un unico contenitore d'acciaio inox. A questa base di Barolo maturo viene aggiunto estratto di china canissaia, zucchero, alcole e un'infusione segreta di varie spezie (circa 15/16).

Affinamento

Resta in infusione a temperature attorno ai 18 °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 (10 °C / 50 °F) 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.

Varietal

100 % Nebbiolo

Vinification

Produced from Barolo wine. Each year, about 1,000 bottles of at least 10 years or older Barolo vintages are blended in a single stainless steel tank then quinine, sugar, alcohol and secret infusion of various spices (about 15-16) are added to the blend of Barolo.

Maturation

Infused blend rests at temperature of 18 °C for about a month then bottled and released.

Sensory Characteristics

Brick red color tending towards an orange hue. An intense and delicate bouquet of aged Barolo, sarsaparilla and spices - in particular licorice, marjoram, rhubarb and coriander. Also offers notes of bitter orange peel, absinthe, cinnamon, clove and bay leaf. Soft, warm and powerful, with a semisweet long finish.

Service Temperature

Enjoyed at room temperature or slightly chilled (10 °C / 50 °F) according to personal taste.

Average Life of Wine

Wine of longevity

Food Pairing

Ideal digestive accompanied by traditional Piedmont cornmeal or hazelnut biscuits, pastries or bitter chocolate. Excellent also as an aperitif, served at a cooler temperature.

Rebsorte

100% Nebbiolo.

Weinbereitung

Dieses besondere Erzeugnis wird durch die Bearbeitung von Barolo-Wein gewonnen. Jedes Jahr werden rund tausend Flaschen verschiedener, alter Barolo-Jahrgänge (mindestens über 10 Jahre) geöffnet und in einem einzigen Edelstahlbehälter gemischt. Dieser Grundlage aus reifem Barolo werden Chinarindenextrakt, Zucker, Alkohol und eine geheime Mischung verschiedener Kräuter hinzugefügt.

Lagerung:

Die Mischung zieht bei Temperaturen um 20 °C etwa einen Monat lang, dann wird sie abgefüllt und ist fertig für den Genuss.

Organoleptische Eigenschaften:

Der Wein hat eine wenig intensive ziegelrote Farbe mit Neigung zu orange. Der Duft ist intensiv und zart nach dem Jahrgangsbarolo, Chinarinde und Kräutern und Gewürzen wie Lakritze, Majoran, Rhabarber und Koriander. Zu den verschiedenen Zutaten gehören auch Bitterorangenschale, Wermut, Zimt, Nelken und Lorbeer. Am Gaumen ist er weich, warm und kräftig mit halbsüßem, nachhaltigem Abgang.

Serviertemperatur:

Er kann nach den eigenen Geschmacksvorlieben bei Raumtemperatur oder etwas kühler (13 °C) getrunken werden.

Durchschnittliche Haltbarkeit

Langlebiger Wein.

Gastronomische Empfehlungen

Perfekt als Digestif nach dem Essen zu Maismehl- oder Haselnusskekzen, trockenem Gebäck oder Bitterschokolade. Optimal auch als Aperitif, wobei er auch noch kühler serviert wird.

