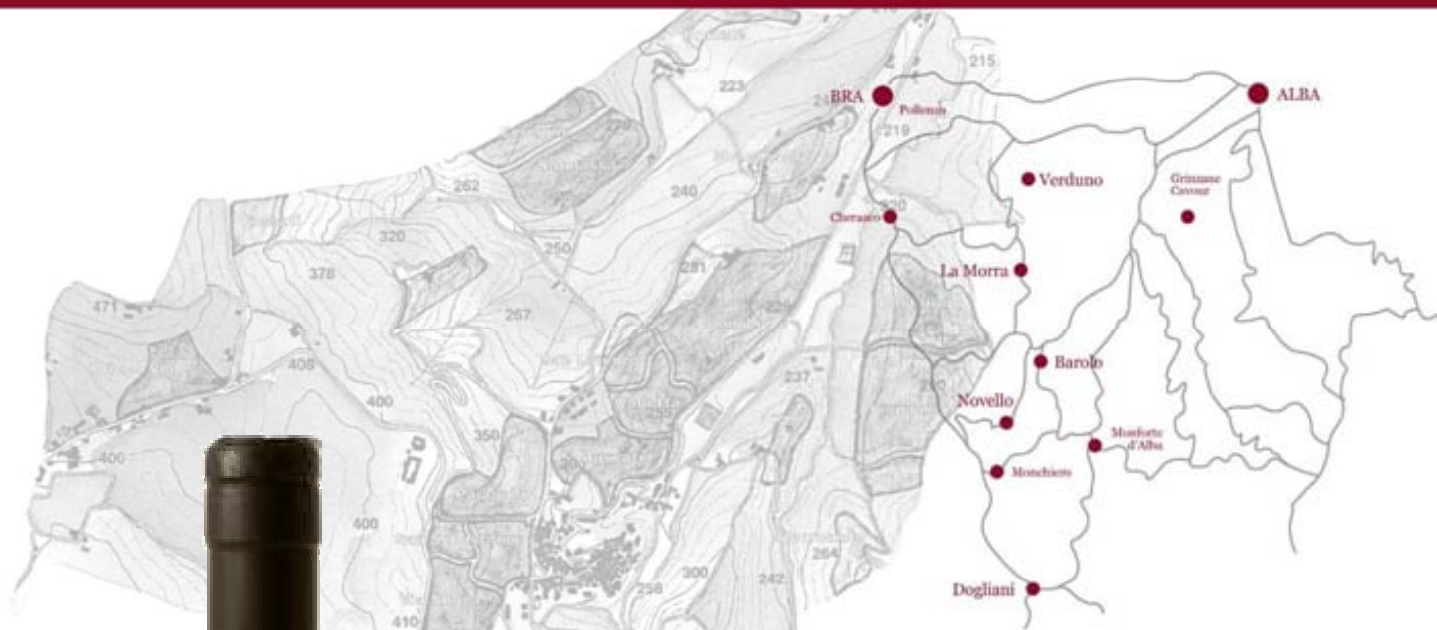




DAMILANO

BAROLO



BAROLO CHINATO

Vino a base di Barolo D.O.C.G. aromatizzato con erbe aromatiche e china di colore rosso granato con riflessi aranciati, questo vino ha un tono fresco, dolce e strutturato con finale amarognolo, particolarmente apprezzato come elisir da meditazione.

Il Barolo chinato può essere utilizzato anche come aperitivo, con ghiaccio e selz, sia come digestivo. E' un ottimo vin brulé se proposto caldo con scorza di limone, sempre più apprezzato come vino da dessert, da degustare con pasticceria secca ma soprattutto con dolci a base di cioccolato.

Contenuto alcolico: 16% - 16,5%.

I vini aromatizzati erano già in uso presso Greci e Romani con finalità prevalentemente medicamentose diffusi nell'Europa Medioevale ad opera di frati e speziali. A fine Ottocento si affermarono il vermouth e i vini tonici e chinati. Il Piemonte fu presto protagonista con la diffusione del Vermouth di Torino ed il Barolo Chinato. Il Barolo chinato nasce nelle botteghe di alcuni speziali langaroli che furono i primi ad aromatizzare il pregiato vino Barolo con degli estratti alcolici ottenuti per macerazione di corteccia di china calissaja, cannella e liquirizia; radici di rabarbaro e genziana e molti alti ingredienti.