

CAMERANO 1875

VITICOLTORI IN BAROLO

BAROLO
CHINATO





BAROLO CHINATO

Il nostro Barolo che ha terminato il suo periodo di affinamento di 3 anni viene aromatizzato con più di 20 tipi di erbe aromatiche e spezie secondo un'antica ricetta. Al vino aromatizzato viene aggiunto alcol e zucchero per portarlo a un grado alcolico di 16,5°.

NOTE DEGUSTATIVE:

Colore rosso granato intenso. Notevole componente aromatica speziata e liquorosa in cui si percepiscono i gusti di china, cannella, rabarbaro e liquirizia, in un contesto vinoso.

ABBINAMENTI:

La tradizione lo consiglia come fine pasto, per accompagnare i dolci della tradizione, soprattutto a base di cioccolato fondente. Può essere servito anche come aperitivo con l'aggiunta di ghiaccio.

FORMATI: 0,375 litri

GRADO ALCOLICO: 16,5%

VINIFICAZIONE: in botti di acciaio inox con rimontaggi frequenti a temperatura controllata, non superiore ai 26° per 7/10 giorni. Dopo la svinatura viene lasciato depositare per 7 giorni, poi travasato nuovamente all'aria. La fermentazione malolattica avviene quasi subito e terminata, il vino viene ancora travasato.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Barolo
