

### Barolo Chinato



Il Barolo Chinato della famiglia Roagna è prodotto da un centinaio di anni con una ricetta segreta. È stato il nostro digestivo per decenni; alcuni anni fa abbiamo deciso di introdurre questo prodotto nella gamma vini. Un vino splendido e unico, ottimo come digestivo o in abbinamento al dessert.

Il Barolo Chinato fonda le sue origini nel cuore della zona del Barolo, verso la seconda metà del 1800. Deriva da una antica ricetta che è stata tramandata dagli antenati mediante l'infusione di corteccia di China Calissaya ed erbe aromatiche alpine, scorze, cortecce con alcol e vino Barolo.

Nel Barolo chinato Roagna vengono utilizzate 33 erbe diverse, in macerazione in grappa di Barolo, un pò di zucchero e Barolo Riserva dai vigneti Pira di Castiglione Falletto.

Invecchiato per un lungo periodo in botti grandi di rovere, questo elisir con 16° alcool si presenta con un colore ambrato. Il suo profumo intenso e persistente, il sapore amarognolo della corteccia di China e la complessità del Barolo ne fanno un vino delizioso e invitante. Questa rara specialità è stata a lungo considerata un medicamento.

Ci sono diversi ottimi modi per servire questo vino: con acqua minerale e ghiaccio, come aperitivo, liscio, come un liquore digestivo, o appena riscaldato e servito con buccia d'arancio, diventa la bevanda ideale per serate invernali. Non solo un vino da meditazione, il Barolo Chinato è un compagno fantastico con i dolci al cioccolato.

È possibile continuare ad apprezzare la bottiglia dopo settimane o anni dall'apertura, è un nettare quasi eterno.

Barolo Chinato dovrebbe essere servito in un calice da vino bianco per goderne a pieno il profilo olfattivo. La produzione è molto limitata: meno di 1000 bottiglie per ogni imbottigliamento.

**Uve:** Nebbiolo 100% per Barolo D.O.C.G.

**Vinificazione:** quella del Barolo Riserva la Rocca e La Pira, dopo l'invecchiamento del vino si procede con la macerazione delle erbe in grappa.

**Formato disponibile:** 0.750 L

**Nb:** il Barolo Chinato non ha annata.