

BAROLO CHINATO

Barolo Chinato

IL MIO VITIGNO

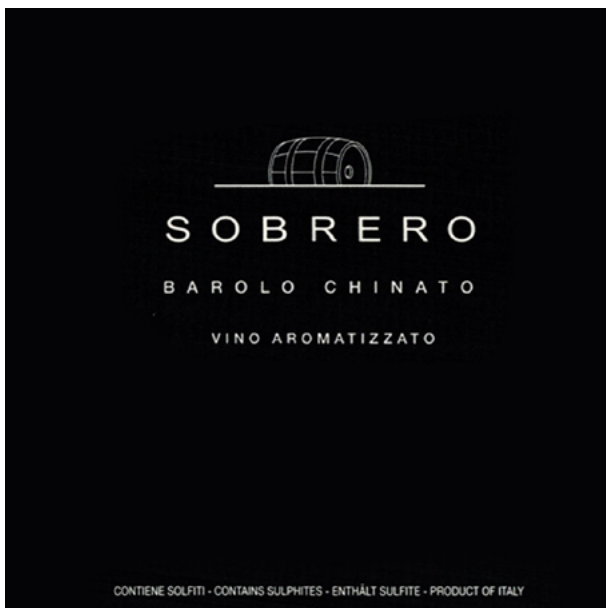
100%
Nebbiolo

Copyright L'Artistica Editrice - www.ampelografia.it



IL MIO BICCHIERE

Bicchierino
per vini liquorosi o passiti



Note di degustazione:.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

SOBRERO
VINI

BAROLO CHINATO

Barolo Chinato

TIPOLOGIA: Alcolico nella tipologia di vino aromatizzato.

DENOMINAZIONE: Non presenta una denominazione, ma va prodotto utilizzando le percentuali indicate di vino Barolo a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (D.O.C.G.).

VITIGNO: 100% Nebbiolo.

ZONA DI PRODUZIONE: Comune di Castiglione Falletto (Provincia di Cuneo, Piemonte).

STORIA: Questa ricetta nacque nel Piemonte di fine Ottocento, non solo come digestivo da servire agli ospiti ma anche e soprattutto come medicinale. La tradizione contadina attribuiva a questo liquore effetti terapeutici, impiegandolo come antidoto per diversi mali da raffreddamento. Fu infatti inventato da un farmacista, il Dottor Giuseppe Cappellano, che riuscì a combinare le sue conoscenze chimiche ed erboristiche con le competenze enologiche della sua famiglia, grande produttrice vitivinicola nel comune di Serralunga d'Alba.

Col passare del tempo il consumo di questa bevanda alcolica aumentò, sia grazie alla fama di "vino medicinale" sia grazie all'impatto del termine Barolo nel nome, che da subito lo proiettava nell'immaginario collettivo fra i grandi vini nobili della tradizione italiana.

METODO DI LAVORAZIONE: Il Barolo Chinato è costituito per l'80% dallo stesso vino Barolo a Denominazione di Origine Controllata e Garantita che troviamo in bottiglia, e per il 20% da un infuso naturale aromatico. L'infuso si ottiene mediante una macerazione a temperatura ambiente e in soluzione alcolica e zuccherina di 31 tipi di erbe e spezie, come la China Calisaja (da cui deriva l'altra parte del nome), la cannella, il seme di cardamomo, le bacche di vaniglia e le radici di genziana e rabarbaro. Tra i vari ingredienti troviamo ancora i chiodi di garofano, l'alloro, le scorze d'arancia e l'assenzio.

AFFINAMENTO: La macerazione ha una durata di 40 giorni, dopo di che l'infuso viene filtrato dalle componenti solide dell'aromatizzazione e aggiunto al vino, attendendo almeno due mesi prima dell'imbottigliamento affinché la componente aromatica dell'infuso abbia il tempo di amalgamarsi al Barolo, ottenendo così un prodotto armonioso e omogeneo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Presenta un colore rosso granata con riflessi aranciati. Il profumo risulta intenso e aromatico grazie ai suoi ingredienti. Il gusto è pieno, caldo e dal retrogusto agrodolce e amarognolo.

VITA MEDIA DEL VINO: Vino molto longevo. È possibile la presenza di un leggero sedimento causato dalla precipitazione dei tannini della China Calisaja, ma ciò non ne pregiudica in alcun modo i requisiti organolettici.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Venuti meno ormai i fini terapeutici, oggi il Barolo Chinato si presta a svariati e gustosi accostamenti gastronomici. Può essere servito come ottimo digestivo a fine pasto o come aperitivo, oppure ancora consumato caldo come "vin brûlé". Interessanti gli abbinamenti con i dolci, in particolare con la pasticceria secca, meglio se a base di nocciola o meliga, ma soprattutto con il cioccolato ricco di cacao. Si presenta quindi come un degno compagno del Porto, del Marsala e più in generale dei passiti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: Può essere consumato, a seconda delle preferenze, a una temperatura intorno ai 16°C -18° C o leggermente fresco.

GRADAZIONE ALCOLICA: 16% vol.

CONTENUTO: Bottiglia da 50 cl.



SOBRERO Vini: Via Alba Monforte, 39 - 12060 Castiglione Falletto (CN) – Italia
Tel. & Fax +39 0173 6294 - Cell. Pier Franco +39 347 0759341 - Cell. Carlo +39 340 6507491
info@sobrerovini.com - www.sobrerovini.com