

BAROLO CHINATO

Uno splendido, raro vino digestivo e da dessert, che nasce nel cuore della terra del Barolo, verso la fine del 1800. Deriva da un'antica ricetta, gelosamente custodita dai nostri avi, che preparavano in casa, come rimedio ad alcuni mali, l'infusione in vino Barolo di cortecce di China Calissaya ed alcune erbe aromatiche raccolte sulle nostre montagne.

Questo vino aromatizzato si trasforma in un "elisir" non molto alcolico, dal colore rosso ambrato con riflessi rubini. Il suo profumo speziato, intenso e persistente, ed il sapore dolce-amaro della China lo rendono piacevole e invitante.

Tra i vari modi di gustarlo si consiglia diluito con selz e un cubetto di ghiaccio come aperitivo. Delicato digestivo quando è offerto liscio a fine pasto; scaldato con una scorza d'arancio è bevanda corroborante, adatta alle fredde serate invernali. Oltre che vino da meditazione, è interessante e sorprendente il suo abbinamento con dolci a base di cioccolato.



Il suo bicchiere ideale è un piccolo calice a stelo alto.