



DAMILANO
BAROLO

BAROLO CHINATO

Vino a base di Barolo DOCG, 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.

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 altri ingredienti.

Temperatura iniziale di servizio suggerita: 18°/20°C

