

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

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 i vini tonici e chinati. La Regione Piemonte fu presto protagonista con la diffusione del 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