



AZIENDA AGRICOLA  
*La Spinona*  
BARBARESCO

## BAROLO CHINATO

E' un vino aromatizzato della tradizione piemontese. Si presenta di un colore rosso mattone tendente all'aranciato. Il profumo è intenso e delicato, con sentori di china e spezie. In bocca è morbido, caldo e potente, dal finale semi-dolce e persistente.

**VITIGNO:** 100% Nebbiolo.

**VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:** Produzione ottenuta dalla lavorazione di vino Barolo. A questa base di Barolo vengono aggiunti un estratto di china calissaia, zucchero, alcool e un'infusione segreta di varie spezie. Resta in infusione a temperature attorno ai 18 °C per circa un mese e successivamente si passa all'imbottigliamento ed è pronto per il consumo.

**COLORE:** rosso mattone tendente all'aranciato.

**PROFUMO:** intenso e delicato, con sentori di china e spezie.

**SAPORE:** morbido, caldo e potente, dal finale semi-dolce e persistente.

**GRADAZIONE:** 18% Vol.

**DA SERVIRE CON:** Perfetto come digestivo dopo i pasti o abbinato a paste secche o a cioccolato fondente. Ottimo anche come aperitivo, o come ingrediente per i cocktails, servito a temperature più basse.

