Barolo Chinato DOCG

Se fossi vissuto in Piemonte più di 100 anni fa, avresti usato questo vino aromatizzato come "medicinale" contro il raffreddore e altri piccoli malanni. Fu proprio il farmacista Giulio Cappellano che mescolò il Barolo con zucchero, alcol etilico e una miscela di spezie come la corteccia di China calisaia, la radice del rabarbaro e della genziana e i semi di cardamomo. Venne commercializzato per la prima volta da Giulio Cocchi. Oggi il Barolo Chinato viene ancora prodotto negli stessi comuni di produzione del Barolo ed è anche lui una DOCG.

Colore: rosso granato

Sentori: china, rabarbaro, spezie, confettura

Abbinamento

E' uno dei pochi vini che si abbina bene con i dolci al cioccolato. Puoi anche servirlo come punch con una scorza di arancia.

© 2014 - Silvia Rubini & Laura Norese