



Francesco & Scanavino
SELEZIONE VINI NOBILI



BAROLO CHINATO
digestif - aromatisierter Wein

Der Barolo Chinato FRANCESCO SCANAVINO wird nach einem alten Rezept produziert, das auf das Ende des 19. Jahrhunderts zurückgeht. Dabei wird Barolo D.O.C.G. mit Chinarinde (china calissaia), Rhabarber- und Enzianwurzel aromatisiert.

Die Wirkstoffe des Barolo Chinato werden durch Mazeration bei Zimmertemperatur von 21 natürlichen aromatisierenden Gewürzen herausgezogen. Zu diesen Würzstoffen gehört u.a. auch der kostbare Kardamomsamen.

In der piemontesischen Tradition war dieser besondere Wein ein Heilmittel für viele kleine Leiden und wurde einst als heißer und kräftigender Glühwein getrunken.

Heute dagegen gehört dieser Wein zu den besten Meditierweinen als Alternative zu Portwein, Marsala oder anderen Likörweinen, und dies auch dank des Namens Barolo, der dieses Erzeugnis in die Gruppe der edlen Weine einreicht.

BASISWEIN: 100% Barolo D.O.C.G.

FARBE: intensives Rubin, das zu Granatrot neigt und im Verlauf der Jahre stärker wird

DUFT: würzig und ausgeprägt

GESCHMACK: einzigartig, charakteristisch und würzig, körpervoll und mit langer aromatischer Nachhaltigkeit

VERFEINERUNG: in Stahltanks

ALTERUNGSPOTENTIAL: ohne bestimmte Beschränkungen. Da es sich um einen aromatisierten Wein mit einer ausgezeichneten Basis handelt, kann dieses Erzeugnis mehrere Jahre gelagert werden.

VERWENDUNG: am Ende einer Mahlzeit als Digestif oder, dank seiner Komplexität, als Begleiter zu Schokolade mit höherem Kakaogehalt.

EMPFOHLENES GLAS: niedriges Brandy-Glas

SERVIERTEMPERATUR: 18-20 °C

Francesco Scanavino & C. sas

Loc.Scorrone,31-Str.Prov.31-12054-COSSANO BELBO(CN)-Piemonte-Italia

T.+39 0141 837102 F. +39 0141 185 0492 info@francescoscanavino.com www.francescoscanavino.com