

BAROLO CHINATO

Vino Aromatizzato

VINO BASE

100% Barolo

TIPOLOGIA

Vino rosso aromatizzato

METODO DI PRODUZIONE

Prodotto con Barolo D.O.C.G., arricchito da una miscela di spezie aromatizzanti tra cui: corteccia di china calissaja, radice di rabarbaro, di genziana e il prezioso seme di cardamomo. I principi attivi vengono estratti mediante lenta macerazione a temperatura ambiente.

AFFINAMENTO

Dopo la filtrazione, l'infuso riposa per quattro mesi in botti di rovere; quindi viene imbottigliato e lasciato affinare per almeno altri due mesi.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

COLORE: rosso rubino intenso tendente al granato che si accentua con l'invecchiamento

PROFUMO: speziato e penetrante

SAPORE: unico, caratteristico e speziato, di corpo e lunga persistenza aromatica.

FORMATI

750 ml



Francesco Scanavino & C. s.a.s

Località Scorrone, 31, Str.Prov.3112054, COSSANO BELBO (CN), Piemonte, Italia

info@francescoscanavino.com

Tel: +39 0141.837.1022

www.francescoscanavino.com