



**Francesco & Scanavino**  
SELEZIONE VINI NOBILI



## **BAROLO CHINATO**

*Vino Aromatizzato*

Il Barolo Chinato FRANCESCO SCANAVINO è frutto di un'antica ricetta che risale alla fine del 1800, esso è prodotto con vino Barolo D.O.C.G. aromatizzato con corteccia di China Calissaia, rizoma di Rabarbaro e radice di Genziana.

I principi attivi del Barolo Chinato vengono estratti mediante macerazione a temperatura ambiente di 21 spezie aromatizzanti naturali, tra cui il prezioso seme del Cardamomo.

Nella tradizione piemontese questo speciale vino fu l'antidoto di molti piccoli malanni e veniva bevuto come vin brulé, caldo e corroborante.

Oggi a differenza del passato, è collocato tra i migliori vini da meditazione in alternativa al Porto, al Marsala o ai passiti liquorosi, grazie anche al nome Barolo che lo eleva tra i vini nobili.

**VINO BASE:** 100% Barolo D.O.C.G.

**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.

**AFFINAMENTO:** botti d'acciaio.

**POTERE D'INVECCHIAMENTO:** non ha un limite predefinito, essendo un vino aromatizzato con un'ottima base si mantiene svariati anni.

**ABBINAMENTI:** a fine pasto per un ottimo digestivo, grazie alla sua complessità accompagna bene i cioccolati più ricchi di cacao.

**BICCHIERE CONSIGLIATO:** basso da Brandy

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 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](mailto:info@francescoscanavino.com) [www.francescoscanavino.com](http://www.francescoscanavino.com)