BAROLO CHINATO

Nome prodotto: BAROLO CHINATO
Tipologia: vino aromatizzato
Ingredienti: Barolo DOCG, zucchero, alcool, infuso di 46 erbe e spezie
Grado alcolico: 16 %
Formato bottiglia: 50 cl

Scheda tecnica

Vino aromatizzato naturalmente, prodotto secondo un'antica ricetta segreta di Casa Borgogno che ha origine negli anni '20. Si parte dal vino base, Barolo DOCG. Parallelamente viene creato un infuso di 46 essenze differenti (alcune macinate, altre frantumate grossolanamente, altre sminuzzate) che lasciamo a macerare in soluzioni idroalcoliche, variando dai 35 ai 70 giorni. Dagli aromi più comuni come vaniglia, chiodi di garofano, genziana, rabarbaro, ai più insoliti come sandalo, cardamomo, calamo, macis fino. Ma non ve le diciamo tutte… è un segreto!
Protagonista di questo vino aromatizzato è ovviamente la china nelle sue 2 classiche varietà: Calisaya, Soccirubra. Il tutto viene rimescolato. L'infuso viene poi filtrato e lasciato a riposare per alcuni mesi. In parte del vino base viene sciolto lo zucchero ed una piccola quantità di zucchero bruciato. Aggiungiamo l'infuso, l'alcol e la restante parte di vino e misceliamo il tutto. Si lascia riposare in vasche di cemento per poi procedere alla filtrazione. Segue imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Rosso con riflessi ambrati e granati. Il profumo caratteristico ricorda la concia, mentre il gusto è caldo, rotondo e persistente. Moderatamente alcolico.

Abbinamento perfetto

Puro, con ghiaccio, con acqua calda, con cioccolato fondente. Perfetto come aperitivo, come bevanda rinfrescante e base per miscelati, digestivo o come tisana.
Cesare Borgogno lo definiva un "corroborante naturale", che ridona la forza, ridona la vita. Più di così!

BAROLO CHINATO

Product name: BAROLO CHINATO
Category: aromatized wine
Ingredients: Barolo DOCG, sugar, alcohol, infusion of 46 different roots and erbs
Alcohol content: 16%
Bottle size: 50 cl

Technical Profile

Naturally aromatized wine, produced according to an ancient and secret recipe of Casa Borgogno, which originates in the 1920s. We start with the wine, Barolo DOCG. Meanwhile, in order to produce this aromatized wine, we create an infusion of 46 aromatic herbs (some grinded, some roughly broken-up, some other crumbled), that is put in maceration into hydroalcoholic solutions, from 35 to 70 days. From the most common aromas such as vanilla, cloves, gentian, rhubarb, to the more uncommon sandal, cardamom, calamus, mace. We won't reveal them all though…that's a secret! Protagonist of this aromatized wine is obviously the quinine (China) from the Cinchona tree bark, of which we use two different varieties: Calisaya, Soccirubra. This is then mixed up. The infusion obtained is filtered and kept resting for few months. The sugar is accurately dissolved part of the basic wine together with burnt sugar. The second step is the addition of the infusion, immediately followed by the enrichment with alcohol and the last part of the basic wine. This is mixed up. The product is left resting in concrete tanks and then filtered. Following bottling.

Tasting notes

Red with amber and garnet highlights. It shows the typical hints of leather on the nose while on the palate it is smooth, round, and with a long finish. Midly alcoholic.

Perfect pairing

Neat, on the rocks, with hot water, with dark chocolate. Ideal as an aperitifs, refreshing drink, or as a base for cocktails, digestive or like a herbal tea.
Cesare said that this is a "natural restorative", something that restores strength, restores life …perfect!