

# BAROLO CHINATO



Nebbiolo



Zona di origine del Barolo



Suoli ricchi di calcare e di marne



300-400 slm



Varie esposizioni (ad esclusione del Nord)



Sistema: guyot  
4.500 ceppi/ha



I - II decade di Ottobre



16,5 % vol



18 °C



0,5 L

## NOTE TECNICHE

**Vinificazione:** la fermentazione è di tipo tradizionale, effettuata in tini di acciaio a cappello galleggiante, con durata media di 8-12 giorni a temperatura controllata (30-31 °C) e con frequenti rimontaggi. Segue una permanenza del mosto sulle bucce per qualche giorno, per ottimizzare la fase di estrazione delle sostanze polifenoliche e per favorire l'avvio della successiva fermentazione malolattica.

**Aromatizzazione:** per sei mesi in fusti di rovere per ottenerne la giusta armonizzazione. Trascorso questo periodo gli estratti vengono

aggiunti al vino unendo anche alcol e zucchero. Dopo un paio di mesi il vino è pronto per l'imbottigliamento. Il barolo chinato è una specialità ideale per conquistare il palato di un consumatore sempre più esigente e raffinato.

## NOTE DI DEGUSTAZIONI

All'olfatto l'aroma è di grande intensità, complesso. Forte è la prevalenza della china calissaja, che lascia trasparire sentori netti di cannella e chiodi di garofano (molto presenti anche al gusto), noce moscata ed erbe aromatiche.

## ABBINAMENTI

Il Barolo Chinato si propone per lo più liscio nel fine pasto, come vino da meditazione e ottimo in abbinamento al cioccolato



# BAROLO CHINATO



Nebbiolo



Barolo



lime and marl-rich soil



300-450 slm



Various directions  
(except north)



System: guyot  
4.500 plants/ha



First/second  
ten-days of October



16,5 % vol



18 °C



0,5 L

## TECHNICAL PROFILE

**Vinification:** The floating cap fermentation is traditional-style, performed in stainless steel vats for an average of 8-10 days at a controlled temperature (30-31°C), with frequent pumping over of the must. The must then stays on the skins for several days to optimise the extraction of the polyphenolic substances and help start the subsequent malolactic fermentation.

**Aromatization:** Tradition dating back to the end of the 1800s has it that an alcoholic infusion of herbs and spices with a cinchona bark base would be added to the wine

to increase its capacity to withstand the test of time and to promote it as a medicinal drink. More than twenty herbs and cinchona bark are left to steep in alcohol, divided into three groups according to the aroma to be extracted. After macerating for around three months, the infusions are brought together and matured for 6 months in oak barrels to obtain the right balance. The extracts are then added to the wine, along with alcohol and sugar.

## TASTING NOTES

While its alcoholic strength gives it a very long shelf life, it is not too

high to make it a highly enjoyable, smooth, round product with a lovely bitter-sweet balance in the mouth. Its very intense, complex nose features the aroma of calisaya bark, while also showing clear hints of cinnamon, cloves (very noticeable on the taste too), nutmeg and aromatic herbs.

## PAIRINGS

Barolo Chinato is mostly served neat at the end of a meal and as a meditation wine, though it is also excellent paired with chocolate.

