B A R O L O C H I N A T O

Il Barolo dopo il Barolo, una coccola ottima in abbinamento al cioccolato, ma sa riempire il palato anche da solo, per i momenti di relax dalla frenesia quotidiana. Vino fortificato grazie all'aggiunta di alcol, caratterizzato dall'unione di una miscela di spezie e china calissaia. Servito fresco e da provare in aperitivo con ghiaccio, seltz e arancia.

Nebbiolo	300-400 slm	I - II decade di Ottobre	0,5 L
zona di origine del Barolo	Varie (ad esclusione del Nord)	16,5 % vol	
Suoli ricchi di calcare e di marne	Sistema: guyot 4.500 ceppi/ha	18 °C	

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

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
Fondata dal 1° Re d'Italia nel 1858

B A R O L O C H I N A T O

Nebbiolo	300-450 slm	First/second ten-days of October	0,5 L
Barolo	Various directions (except north)	16,5 % vol	
Terreno bianco, ricchi di marne calcaree, pH fortemente alcalino	System: guyot 4.500 plants/ha	18 °C	

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.

FONTANAFREDDA S.r.l. - Via Alba, 15 - Serralunga d'Alba (CN) - Italy
Ph. +39 0173.626.100 - Fax +39 0173.613.471 - www.fontanafredda.it - clienti@fontanafredda.it

FONTANAFREDDA
FONDATA DAL 1° RE D'ITALIA NEL 1858