



# Fratelli Serio & Battista Borgogno

*Dal 1897... vigneti e cantina in Cannubi*

## BAROLO CHINATO



*“Nei retrobottega degli speciali, nella seconda metà dell’800, i farmacisti del tempo crearono un elisir dalle proprietà digestive e corroboranti.*

*Il nostro Barolo Chinato nasce da queste ricette e da quella che la famiglia Borgogno si tramanda di generazione in generazione.”*

*Nel 2016, dopo una lunga ricerca di ogni dettaglio, siamo riusciti a ricostruire, con l’ausilio di un caro amico, l’antica ricetta di Serio Borgogno.*

*Un vino aromatizzato ottenuto aggiungendo al nostro migliore Barolo, un’attenta selezione di erbe e spezie che ne arricchiscono le sensazioni gustative sprigionando, per mezzo di una lunga infusione, un fascino olfattivo inebriante concluso con un’elegante equilibrio dolce amaro.*

**Produzione:** questo vino liquoroso è realizzato aggiungendo al Barolo un estratto naturale ottenuto dall’infusione per circa 60 giorni di erbe e spezie accuratamente selezionate tra cui china calissaja, vaniglia, cannella e rabarbaro.

**Maturazione ed affinamento:** questo particolare elisir viene lasciato riposare per circa tre mesi con il nostro migliore Barolo. Al termine della maturazione, il Barolo Chinato, viene messo in bottiglia. Per apprezzare la sua gradevolezza migliore devono trascorre altri sei mesi di affinamento in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 17-17,5% Vol. in funzione dell’annata

**Colore:** rosso ambrato

**Profumo:** a primo impatto richiama la ciliegia sotto spirito, il cacao e le spezie come la cannella, il il rabarbaro svelando in ultimo, una nota particolare di rosa canina

**Sapore:** perfetto equilibrio secco e amaro, caldo, con sentori speziati ed un finale piacevolmente lungo e delicato.

**Abbinamento gastronomico:** ottimo come digestivo a fine pasto, da consumare fresco in estate, e a temperatura ambiente in inverno. Accompagna la piccola pasticceria e i biscotti speziati, sorprendendo per la sua duttilità con il cioccolato fondente e le varie ricette che lo vedono protagonista. Ottimo anche come base per la preparazione di aperitivi. In cucina è rinomato per la preparazione di zabajoni o servito caldo come “vin brulé”.