ACQUISTATO IL .....

Barolo Chinato

La coccola di Barolo, dopo il Barolo



Nel cuore delle Langhe più autentiche nasce una delle specialità piemontesi più affascinanti di sempre: il Barolo Chinato di Fontanafredda. Un vino che affonda le sue radici nella tradizione ottocentesca, quando il grande Barolo veniva arricchito con un'infusione segreta di erbe e spezie pregiate per creare un raffinato vino da meditazione. Qui il Nebbiolo incontra la china calissaja, la cannella, i chiodi di garofano e le erbe aromatiche, dando vita a un sorso intenso, avvolgente e sorprendentemente elegante. Dopo il lungo affinamento in legno, il vino acquisisce profondità e armonia, mantenendo tutta la struttura e la nobiltà del Barolo. Al naso sprigiona profumi complessi di spezie dolci, erbe officinali e richiami balsamici, mentre al palato conquista con il suo perfetto equilibrio tra dolcezza, calore e vena amaricante. Ideale da gustare lentamente a fine pasto, magari accompagnato da cioccolato fondente, è il classico vino capace di trasformare ogni assaggio in un piccolo rituale piemontese.

La Vigna

Terreno

Esposizione

Allevamento

Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Liquore
Provenienza	Italia
Uve	
Gradazione	16.5% vol
Temp. Servizio	Ambiente
Quando Berlo	Dopo cena
Abbinamento Vinificazione	
Sensazioni	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.. La fermentazione è di tipo tradizionale, effettuata in tini di acciaio a cappello galleggiante, con durata media di 8-12 giorni a tempe ratura 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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821