BAROLO CHINATO

Descrizione

Nato in Piemonte nel secolo scorso, subito si diffuse grazie al gusto ben dosato di amaro-dolce e soprattutto all'effetto trainante in termini di mercato del nome "Barolo", che subito lo collocava nei prodotti nobili rispetto agli svariati tipi di bevande alcoliche a base di china. Inventore di una ricetta originale, Giulio Cocchi fu per il Barolo Chinato anche il protagonista della sua diffusione. In Italia il consumo del Barolo Chinato fu aiutato dalla fama di vino medicinale che si era creato. Nella tradizione piemontese divenne l'antidoto principale a tanti piccoli malanni, soprattutto da raffreddamento. Bevuto come vin brulé, caldo e corroborante, si lodavano le capacità antipiretiche e digestive. Servirlo agli ospiti divenne un gesto rituale dell'ospitalità contadina. Col passare del tempo l'utilizzo di questo vino aromatizzato è cambiato e oggi, sull'onda del recupero delle tradizioni e della naturalità, lo si sta riscoprendo in nuovi ed interessanti stili di consumo.

Caratteristiche

Il Barolo Chinato è un vino speciale prodotto con Barolo a Denominazione d'Origine Controllata e Garantita, aromatizzato con corteccia di china calissaia, radice di rabarbaro e fiori di genziana e semi di cardamomo, i cui principi attivi vengono estratti con una lenta macerazione a temperatura ambiente. Caratterizzato da equilibrio e dall'armonia nel profumo, dall'immediata gradevolezza del gusto e dalla piacevole persistenza aromatica.

Come berlo

Le occasioni per apprezzarlo sono tra le più diverse con particolare successo nella buona ristorazione quando servito a temperatura ambiente come elegante fine pasto oppure riscaldato a vapore con una scorza di arancia. Quasi a sorpresa infine è recente la scoperta del Barolo Chinato come "liquido ideale" per reggere e completare il gusto persistente anche dei cioccolati più ricchi di cacao. Andrea Slitti, tra i migliori maîtres chocolatier, ha prodotto una pralina artigianale al Barolo Chinato di altissimo livello che la Giulio Cocchi distribuisce per accompagnare la degustazione e dimostrarne il riuscito matrimonio

Dati tecnici

Alcool 16,5%

Bottiglia 50 cl

Ingredienti: vino Barolo DOCG, zucchero, alcool, infuso di erbe aromatiche e spezie.

Richiudere la bottiglia con il suo tappo dopo l'apertura. Una volta aperto conservare al fresco.