



BAROLO CHINATO

Denominazione: Vino aromatizzato

Vitigno: 100% nebbiolo

Zona di produzione: Comuni di Alba e La Morra

Vinificazione: classica da uva a bacca rossa atta a Barolo D.O.C.G. e un successivo periodo di infusione con spezie come la China calissaja, Genziana, Cannella, chiodi di Garofano, semi di Cardamomo e altre ancora.
Il tutto è aggiunto di alcool e zucchero.

Descrizione: il Barolo chinato Mascarello si presenta con un gusto dolce/amaro e molto aromatico.
Al naso si possono ritrovare tutte le spezie che sono state messe in infusione con esso grazie all'affinamento in barrique per almeno 12 mesi.
Si può anche considerare un ottimo vino da meditazione.

Temperatura di servizio: 16-18°C oppure leggermente fresco.

Età ottimale: consumare entro 10 anni

Gradazione alcolica: 18%

Abbinamenti gastronomici: il Barolo chinato si sposa al meglio con piatti a base di carne (selvaggina o brasati), formaggi a pasta dura, ricette a base di tartufo.
Piatti dolci a base di cioccolato fondente o frutta secca.