



La Canellese

BAROLO CHINATO

VINO AROMATIZZATO

Dall'incontro del più regale vino piemontese con spezie preziose ed erbe officinali nasce una pozione medicamentosa, divenuta negli anni il simbolo dell'ospitalità piemontese.

Barolo Chinato de "La Canellese", con il suo bouquet complesso, in cui spiccano in equilibrio la genziana e la cannella, è un melange unico di spezie esotiche dalle esclusive e rare proprietà digestive. La sua elevata complessità si sposa con note speziate in un ventaglio di inequivocabile persistenza. **Un dopocena elegante**, raffinato che stupisce come vino da meditazione. La sua poscenza è sorprendente in abbinamento con il cioccolato amaro.

LA RICETTA

Barolo Docg, zucchero e alcol, aromi naturali di 22 frutti, erbe, spezie tra i quali il rabarbaro, la corteccia di china, i chiodi di garofano, la genziana, e la cannella, sambuco fiori.

LINEA

Tra Langa e Monferrato



ASSENZIO ROMANO
ARTEMISIA ABSINTHIUM



CHINA CORTECCIA
CINCHONA SUCCIRUBRA



CHIODI DI GAROFANO
CARYOPHILLUS AROMATICUS

L'ASPETTO

Rosso granato scuro.

IL PROFUMO

Caratterizzato da una grande complessità aromatica di china e spezie.

IL SAPORE

Caldo e complesso. L'amaro del chinino è ben bilanciato dalla morbidezza dello zucchero e dall'alcol. Un'armonica successione di sapori termina con una raffinata nota amara di genziana.

COME SI SERVE

Ad una temperatura di 8 - 12 °C. In un bicchiere ampio, per dare ai profumi la possibilità di evolversi con l'ossigenazione del vino. Perfetto con un quadrato di cioccolato.

QUANDO SI DEGUSTA

Dopo cena.

GRADO ALCOLICO

16% vol.

LA CONFEZIONE

Bottiglia da 500 ml

PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.