

ATTILIO GHISOLFI

MONFORTE D'ALBA



Barolo Chinato



Denominazione

Barolo Chinato Vino Aromatizzato



Vitigno

100% Nebbiolo

Zona di Produzione

Monforte d'Alba, zona Visette (Bussia)



Vinificazione

Macerazione di varie spezie, tra cui corteccia di china calisaia, radice di rabarbaro e genziana. L'estratto in base alcolica delle varie essenze, a fine macerazione, viene addizionato al vino Barolo con l'aggiunta anche di zucchero



Abbinamenti

Ideale con dolci caratterizzato da altrettanti aromi intensi e persistenti. Ottimo anche come accompagnamento al cioccolato fondente. Interessante e seducente se consumato come vino da meditazione o a fine pasto come digestivo



Note sensoriali



Ambrato cupo



Naso intenso e profondo con una buona dose di spezie e sentori balsamici



Ricco, dolce e allo stesso tempo amarognolo e leggermente piccante