

# Barolo „Chinato” vino aromatizato Dott. G. Cappellano 17.5% vol. 0.75 l

» Víno » Tiché víno » Itálie



Kód produktu

0001299

Červené fortifikované víno vyrobené z třezní vinné révy odrůdy 100% Nebbiolo vypěstovaných na vinných územích oblasti Piemonte - Barolo - italské

Piemontská specialita, její vznik se datuje na konec 18. století. Při její výrobě se přidávají alkoholová infuze z bylin a koření, hlavně quina (Caiacaa cínchona bark) do červeného vína z Barola.

Nejvíce je to se používá Barolo Chinato a dříve existovaly vína na základě je šaradech digestivem, s trochu soli a hořké je také dobrý jako aperitif.

Byl konec roku 1870, kdy Giuseppe Cappellano, sklárník ze Serralunga d'Alba s obchodem v Turíně, dokončil původní recepturu Barolo Chinato marketingu jako „Chinato a antimalariacské mastičky“, které se kdysi poté stalo jedinou z klasik kabinále enologie. Mluvíme o receptuře, protože toto skvělé aromatické víno pro medláči se rodí z ferozně moudrosti, přicházející v jejich rodině z generace na generaci, která má mnoho společného se znalostí kultury země a venkova. Přípravek je zrající - do starého Barola se přidává výtažek z chína Caiacaa smíchaný s dalšími aromatickými bylinami, cukrem a alkoholem - přičemž seznam koření používaných pro aroma je tajný. Rovnovážná kontrastní, chuťově-vonné komplexnost a nekonečná vytrvalost tvoří kouzlo vína, které je srovnatelné jako máločetné jiné, schopné udržet těmto nemohoucí spojenci s hořkou čokoládou.

Delikatní na hlavně italské.  
Dostupné množství v obchodě.

veškeré práva  
na dílech 01 7 01

