

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 vinicích italské vinařské oblasti Piemonte - Barolo - starší

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

Někdy bývá je se nazývá Barolo Chinato a dříve ovšem katalánské víno na základě je kvalitativně doplněno, a trochu vody a heřmánku dává jemnější chuť.

Býl konec roku 1870, kdy Giuseppe Cappellano, sklárník ze Serralunga d'Alba s obchodem v Turíně, dokončil původní recepturu Barolo Chinato marketingu jako „Chinato a antimalaričské mastičky“, které se kdysi poté stalo jednou z klasik kabiněto enologie. Mluvíme o receptuře, protože toto skvělé aromatické víno pro medláky se rodí z fenošné moudrosti, přičemž v jejich rodině z generace na generaci, která má mnoho společného se znalostí kultury země a venkova. Přípravek je známý - do staršího Barola se přidává výtažek z chinu caiacosa smíchaný s dalšími aromatickými bylinami, cukrem a alkoholem - přičemž seznam koření používaných pro aroma je tajný. Rovnovážná kontrastní, chuťově-vonná komplexnost a nekonečná vytrvalost tvoří kouzlo vína, které je srovnatelné jako máločetné jiné, schopné udržet těmto nemožné spojení s hořkou čokoládou.

Delikatní na hlavně stáří.
Dostupné množství v obchodě.

veškeré právní
na stránce 01 7 61

