

BORGOGNO

Dal 1761

“**BAROLO CHINATO** **BIANCO BORGOGNO** **CHINATO BORGOGNO**”



A campaign financed according to EC Regulation N. 1308/13
Campagna finanziata ai sensi del Regolamento CE N. 1308/13

Tutto nasce da un infuso di 37 diverse essenze che lasciamo a macerare in alcol per almeno due mesi: radici, foglie, fiori, semi, frutti. Dagli aromi più comuni come vaniglia, chiodi di garofano, genziana, rabarbaro, ai più insoliti come sandalo, cardamomo, calamo, macis fino. Ma non ve le diciamo tutte...è un segreto! Protagonista di questo vino aromatizzato è ovviamente la china nelle sue 3 classiche varietà: Calisaya, Soccimano, Soccirubra. Poi uniamo infuso, zucchero, e alcol al vino.

Il **Barolo Chinato**, fatto con vino Barolo al 100%, si presenta moderatamente alcolico, con un colore rosso tra l'ambrato e il granato. Il profumo caratteristico ricorda la concia,

mentre il gusto è caldo, rotondo e persistente. Nel **Chinato Borgogno**, vino Nebbiolo e Barbera, spiccano maggiormente le spezie ed erbe dell'infuso, in bocca una sensazione più amarognola. Note di chiodi di garofano, noce moscata, cannella, cardamomo, arancio dolce e amaro

Il **Bianco Borgogno** viene fatto con vino Cortese. Prevalgono note dolci e agrumate: arancio, limone, pompelmo. Ideale come aperitivo, bevanda rinfrescante, e come base per miscelati

Beveteli come vi piace! puri, con ghiaccio, con acqua calda, con cioccolato fondente... e li avete mai provati come base per miscelati??