



SORDO



BAROLO CHINATO

Vino aromatizzato

Questo splendido e raro vino digestivo e da dessert, nasce in Piemonte, nel cuore della terra del Barolo, verso la fine del 1800. Deriva da un'antica ricetta, gelosamente custodita dalla nostra famiglia; si preparava in casa, come rimedio ai mali di stagione, attraverso l'infusione di Barolo stravecchio, cortecce di China calisaia e di alcune erbe aromatiche raccolte sulle nostre Alpi. Maturato lungamente in botti di rovere, questo vino aromatizzato si trasforma in un *elisir* moderatamente alcolico, dal **colore** rosso ambrato con riflessi rubini appena marcati. Il suo **profumo** speziato, intenso e persistente, lo rende piacevole ed invitante. È un prodotto unico per veri intenditori. Tra i vari modi di gustarlo, si consiglia diluito con seltz, una scorza di arancio amaro ed un cubetto di ghiaccio come aperitivo. Ottimo digestivo quando è offerto liscio a fine pasto; scaldato, con una scorza d'arancio, diventa bevanda piacevole e corroborante, adatta nelle fredde serate invernali. Oltre che vino da meditazione, è interessante e sorprendente il suo abbinamento con dolci a base di cioccolato.

Temperatura di servizio

18°C

**AZIENDA AGRICOLA
SORDO GIOVANNI**

via Alba Barolo 175
Borgata Garbelletto
12060 Castiglione Falletto (CN)
Italia

Tel. +39 0173 62853
Fax +39 0173 462056
info@sordogiovanni.it
www.sordogiovanni.it

