



# SIBONA

*Antica Distilleria*

LIQUORI E AMARI

## BAROLO CHINATO

Il Barolo Chinato è un tipico digestivo e vino aromatizzato piemontese prodotto con l'aggiunta al vino Barolo ( che ne costituisce la base ) di infusi di diverse erbe tra cui prevale nettamente la China, da cui deriva dunque l'appellativo "chinato". Il Barolo chinato Sibona presenta aromaticità uniche e deliziose grazie all'antica e segreta ricetta.

**REGIONE:** Piemonte

**RICETTA:** Vino Barolo con aggiunta di China e altre erbe e spezie.

**AFFINAMENTO:** in vasche d'acciaio inossidabile

**GRADAZIONE:** 18 % vol.

**BOTTIGLIA:** speciale ed elegante bottiglia graduata Sibona con tacche laterali indicanti il contenuto e beccuccio versatore.

**CAPACITÀ:** 50 cl.



**Caratteristiche organolettiche:**

**COLORE:** Rosso granato carico.

**PROFUMO:** Intenso, raffinato con nette note di china calissaya, cardamomo e chiodi di garofano. Sentori di ciliegie e scorza d'arancia.

**SAPORE:** Pieno, vellutato e armonico.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** Circa 8 °C

**CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE:** Da meditazione e fine pasto o come aperitivo. Fantastico con cioccolato fondente amaro, frutta secca e nocciole. Anche caldo con una scorza d'arancia.