



ADAGIO BARBERA CHINATO



Il Barbera Chinato, antica ricetta piemontese, vede la sua prima elaborazione nelle botteghe degli “speziali”, i farmacisti di una volta, ed è frutto della loro grande dimestichezza con le spezie, erbe officinali ed aromatiche.

VITIGNO

100% Barbera Biologica

TECNICA DI PRODUZIONE

L'uva selezionata da **differenti appezzamenti di proprietà**, viene vendemmiata a partire dalla fine di settembre. Il vino per un periodo di **15 giorni** rimane sulle bucce, che aiutano a **sviluppare aromi e sentori di frutta** e a dare maggior struttura a questo Barbera. Il vino matura due anni **in botti di Rovere**. La corteccia di **China Calissaia** (lat. Cinchona Calisaya) e di **legno di Quasso**, insieme con la **radice di Genziana**, i semi di **Cardamomo**, le bacche di **Ginepro**, la **Fava Tonca**, il **Macis**, la **Camomilla** vengono messe in infusione in alcol. Gli estratti così ottenuti vengono uniti al Barbera. Il tutto è posto in piccoli fusti di Rovere per **circa sei mesi** per raggiungere il giusto equilibrio tra i diversi componenti. Dopo l'imbottigliamento questo vino può invecchiare **per oltre 20 anni**.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



Colore

Rosso rubino intenso con note aranciate.



Bouquet

Il bouquet con i suoi sentori di frutta rossa è completato dalle note speziate e dagli aromi delle essenze.



Sapore

In bocca l'impatto amaro della China è ben bilanciato dal dolce dello zucchero ed è un susseguirsi di piacevoli sapori di lunga persistenza che terminano con un leggero retrogusto amarognolo.



Ingredienti

Barbera biologico, zucchero biologico, alcol biologico, estratti di erbe aromatiche.



Certificazione

Certificato “*Biologico*” da ICEA.

CONCLUSIONI

Questo elegante **vino da meditazione** è ideale come **aperitivo**, **digestivo** o servito caldo come “**toccasana**”. Si **accompagna molto bene** ai **dolci** di tutti i tipi e al **gelato**, ma esalta al meglio le sue qualità con il **cioccolato amaro** e **dolci a base di cioccolato**.