



ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Barolo Chinato 35

Nato nella seconda metà dell'800 per opera di un farmacista di Serralunga d'Alba come rimedio ai malanni stagionali. Il Barolo Chinato divenne nella tradizione piemontese l'antidoto principale a tanti piccoli malanni, soprattutto da raffreddamento.

Bevuto come vin brulé, caldo e corroborante, si lodavano le capacità antipiretiche e digestive.

Il Barolo Chinato è ottenuto dalla macerazione di varie spezie, tra cui corteccia di China Calisaia, radice di Rabarbaro e Genziana, essenze che notoriamente hanno proprietà antivirali. L'estratto in base alcolica delle varie essenze, a fine macerazione, viene addizionato al vino Barolo con l'aggiunta anche di zucchero.

Oggi il Barolo Chinato viene consumato come vino dolce da dessert, da fine pasto come digestivo o come vino da meditazione.

Il Nostro Barolo Chinato 35 Vendemmie nasce da una antica ricetta di Famiglia tramandata dai nonni e rivisitata in chiave moderna utilizzando ben 22 diverse essenze officinali.

Colore: ambrato cupo.

Profumo: naso intenso e profondo con una buona dose di spezie e sentori balsamici.

Sapore: ricco, dolce e allo stesso tempo amarognolo e leggermente piccante.

Abbinamenti: Ideale con dolci caratterizzati da altrettanti aromi intensi e persistenti. Ottimo anche come accompagnamento al cioccolato fondente. Interessante e seducente se consumato come vino da meditazione o a fine pasto come digestivo. Può anche essere servito leggermente riscaldato a vapore con l'aggiunta di una scorza di arancio.

Bottles produced: 1.600 da 0,5 L





ATTILIO GHISOLFI



MONFORTE D'ALBA

Barolo Chinato 35

It was founded in the second half of the 19th century by a pharmacist from Serralunga d'Alba as a remedy for seasonal ailments. In the Piedmontese tradition, Barolo Chinato became the main antidote to many small ailments, especially from colds.

Drunk as mulled wine, hot and invigorating, its antipyretic and digestive abilities were praised.

Barolo Chinato is obtained from the maceration of various spices, including China Calisaia bark, Rhubarb root and Gentian, essences that are known to have antiviral properties. The alcohol-based extract of the various essences, at the end of maceration, is added to the Barolo wine with the addition of sugar.

Today, Barolo Chinato is consumed as a sweet dessert wine, at the end of a meal as a digestive or as a meditation wine.

Our Barolo Chinato 35 Vendemmie comes from an ancient family recipe handed down by grandparents and revisited in a modern key using 22 different officinal essences.

Colour: dark amber.

Bouquet: intense and deep nose with a good dose of spices and balsamic hints.

Taste: rich, sweet and at the same time bitter and slightly spicy.

Pairings: Ideal with desserts characterized by intense and persistent aromas. Also excellent as an accompaniment to dark chocolate. Interesting and seductive when consumed as a meditation wine or at the end of a meal as a digestive. It can also be served slightly steamed with the addition of an orange zest.

Bottles produced: 1.600 of 0,5 L

