

# CERETTO

## BAROLO CHINATO



VARIETÀ: 100% vino Barolo d.o.c.g. + erbe aromatiche

La storia di questo vino è legata alla vivace realtà vitivinicola di Langa a fine Ottocento. Ne sono protagonisti il dottor Cappellano di Serralunga ed il dottor Zabaldano di Monforte, che seppero creare un elisir dalle durature fortune all'interno della cultura contadina della regione.

Ceretto è fra i protagonisti del suo rilancio alla fine degli anni '80.

La nostra formula prevede l'utilizzo di un Barolo D.O.C.G. al quale vengono aggiunte una dozzina di rigorosamente selezionate, e la China Calissaia messe in infusione, separatamente, in alcool.

Il risultato all'assaggio è un continuo susseguirsi di sapori che si chiude con una nota piacevolmente amarognola perfettamente bilanciata dallo zucchero.

Il Barolo Chinato può essere considerato un ottimo fine pasto e può accompagnare egregiamente dessert a base di cioccolato.

