

BAROLO CHINATO

Uno splendido, raro vino digestivo e da dessert, che nasce, verso la fine del 1800, nel cuore della terra del Barolo..

La sua antica ricetta, derivante dall'infusione in vino Barolo stravecchio di cortecce di *China Calissaya* erbe aromatiche raccolte sulle Alpi, veniva gelosamente custodita dai nostri avi, che la preparavano in casa come rimedio ad alcuni mali.

Maturato lungamente in botti di rovere, questo vino aromatizzato si trasforma in un "elisir" non molto alcolico, dal colore rosso ambrato con riflessi rubini. Il suo profumo speziato, intenso e persistente, e il sapore dolce-amaro della china lo rendono piacevole e invitante: un prodotto raro per veri intenditori!

Tra i vari modi di gustare il Barolo Chinato Marcarini, si consiglia di diluirlo con selz e cubetti di ghiaccio, per un fresco aperitivo. Delicato digestivo quando è offerto liscio a fine pasto; se scaldato con una scorza d'arancio diventa una bevanda corroborante, adatta alle fredde serate invernali. Oltre che vino da meditazione, è interessante e sorprendente il suo abbinamento con dolci a base di cioccolato fondente.



Il suo bicchiere ideale è un piccolo calice a stelo alto.