CHINATO - VINO AROMATIZZATO

Il vino **Chinato** nasce a fine ‘800, dalla ricetta di un farmacista, come lenimento medicamentoso e antimalarico, per via della china calissaya, potente antifebbrile. La miscela di spezie ed erbe aromatiche era usata per ammorbidire l’intenso sapore amaro della china. Negli anni a venire, da antidoto per i malanni più disparati, diventa bevanda digestiva e da meditazione

PREPARAZIONE

Le erbe e le spezie sapientemente selezionate e dosate restano in infusione nel vino rosso, con aggiunta di alcool e zucchero, a temperature attorno ai 20° c per circa un mese. Dopo di che si stabilizza a freddo, si imbottiglia ed è pronto per il consumo..

PRESENTAZIONE

Formato disponibile - lt 0.50
Alcool 18%-18.5% vol.
Rosso granato con strie aranciate. Il profumo è quello intenso delle spezie che ritornano nel gusto delicato e piacevolmente dolce-amaro.

QUANDO

In un aperitivo, in un cocktail, come fine pasto... ogni momento è quello giusto per sorseggiare il nostro chinato. In ogni situazione dimostra la sua versatilità e restituisce la sua intensa aromaticità.

COME

Conservatelo in ambiente privo di luce e poco umido, a temperatura costante mai superiore a 20° C.
Bevetelo a circa 18° C, servito in un piccolo calice a stelo alto per favorire l’accesso al naso del suo intenso bouquet aromatico e permetterne la degustazione a piccoli sorsi.
Da assaporare servito con ghiaccio.

ABBINAMENTO CLASSICO

È elegante compagno di dolci a base di frutta secca, castagnaccio e cioccolato fondente. Scaldatelo con una scorza di arancia e godetene l’impeto corroborante.

ABBINAMENTO CURIOSO

È da provare con i formaggi stagionati, magari con un secondo di selvaggina come la lepre in dolce e forte o una terrina di fegato grasso.

ADRIANO MARCO e VITTORIO

ADRIANO MARCO E VITTORIO s.s.a. Fraz. San Rocco Seno d’Elvio 13A | Alba (CN) | Italy | ph. +39 0173 362294 | www.adrianovini.it | info@adrianovini.it