MAROLO Chinato

Vino Barolo Aromatizzato

Da un'antica ricetta di famiglia nasce il "MAROLO CHINATO", prodotto da nobili vini aromatizzati con infusi di erbe e cortecce quali china, rabarbaro, genziana, coriandolo, cannella, chiodo di garofano ed altri ancora, che lo rendono piacevole ed adatto come fragrante aperitivo e come corroborante fine pasto. La sua preparazione si conclude con un lungo affinamento in piccoli fusti di rovere che gli conferisce notevole armonia ed eleganza. L'eventuale sedimento è sinonimo di prodotto artigianale che non ha subito alcun processo di stabilizzazione.

From an old family recipe, the MAROLO CHINATO is produced from noble wines and flavoured with herbs and rind infusions, like cinchona, rhubarb, gentian, coriander, cinnamon, cloves and some more. This makes it pleasant and right as a fragrant aperitif or as a corroborant at the end of the meal. The preparation ends with a long ageing in little oak barrels that gives to it wonderful harmony and elegance. The eventual deposit is synonymous af an artisanal product without any stabilization process.

IMBOTTIGLIATO DA:
DISTILLERIA SANTA TERESA
dei F.LLI MAROLO s.r.l.
IT 00 CNA 00021E - ALBA - ITALIA
CONTIENE SOLFITI

INGREDIENTI: Vino, zucchero, alcol, china calissaia, infusi di erbe aromatiche e spezie.

750 ml e ITALIA Alc. 16,5% vol.

8 019005 100754