

*dal 1761*

# BORGOGNO

## Barolo Chinato Borgogno

È un vino aromatizzato naturale di livello superiore, prodotto secondo l'antica ricetta della casa Borgogno. Nato come medicinale, sin da i primi anni dell'800 veniva proposto dagli "speciali" langaroli come rimedio a malattie di tipo influenzale. Le sue caratteristiche di grande piacevolezza, ne hanno presto modificato le occasioni di consumo, rendendolo ideale conclusione degli incontri conviviali.

**Vino base:** è un Barolo Storico (con almeno sei anni di invecchiamento).

**Aromatizzazione:** avviene mediante l'aggiunta di 3 tipi di infusi alcolici aromatici, ottenuti da 39 varietà di erbe officinali, tra le quali spicca la China Calissaia rossa.

**Grado alcolico:** 16% Vol

**Grado zuccherino:** 22% Vol

### Modalità di consumo

A temperatura ambiente, come digestivo in accompagnamento di pasticceria secca e dolci in genere (infatti è uno dei rari casi di ottimo abbinamento anche con dolci al cioccolato); caldo come punch.

### Preparazione degli infusi

In primo luogo le erbe vengono suddivise in tre gruppi, al fine di conservare intatto il loro potere aromatizzante, ed evitare al contempo che alcune di esse interagiscano e si "neutralizzino". Successivamente si procede alla loro sminuzzatura (più o meno fine a seconda delle varietà) ed alla messa in infusione in soluzioni idroalcoliche di diverso grado (una a 62,5°, una a 63,5° ed una ad 85.0°). I periodi di infusione vanno da 50 a 75 giorni, con rimescolatura giornaliera della durata di un'ora. Al termine si filtra e si lascia riposare alcuni mesi.

### Preparazione del Barolo Chinato

Si sciolgono lo zucchero ed il caramello in parte del vino, quindi si procede all'arricchimento con alcol ed all'aggiunta della rimanente parte di vino. In seguito, uno alla volta, vengono aggiunti gli infusi in ragione del 2% complessivo. Si miscela il tutto per circa 12 ore e poi si lascia riposare per circa due mesi, durante i quali avviene la decantazione. Si separa dai sedimenti e si lascia ancora affinare per alcuni mesi prima dell'imbottigliamento.



**Borgogno** - Via Gioberti, 1  
12060 Barolo (Cn) Italy - Tel. +39.0173.56108  
info@borgogno.com www.borgogno.com

