



## EOLO | DIO DI VENTO

### BARBERA D'ASTI DOCG CHINATA

Barbera aromatizzata è la gemella monferrina del più famoso vino chinato delle Langhe; femminile nel nome come vuole la tradizione, rossa del rubino tipico del vino Barbera, **sorprendentemente balsamica** con note di talco, speziata e inebriante al palato.

I delicatissimi profumi del vino Barbera d'Asti Docg si sposano alle fragranze organolettiche delle spezie, radici e fiori creando una sensazione di rara eleganza.

Audace se accompagnato da formaggi stagionati non erborinati, eccellente se accostato alla pasticceria secca, ottimo da solo per abbandonarsi a piacevoli meditazioni.

#### LA RICETTA

Vino **Barbera d'Asti Docg**, zucchero e alcol, infuso di 25 botaniche fra le quali emergono la china, la cannella, il colombo, l'assenzio maggiore, l'arancia dolce e amara.

#### LINEA

Tra Langa e Monferrato



**CHINA CORTECCIA**  
CINCHONA SUCCIRUBRA



**VANIGLIA**  
VANILLA PLANIFOLIA



**CANNELLA**  
CINNAMOMUM ZYLANICUM NEES

#### L'ASPETTO

Rosso rubino scuro.

#### IL PROFUMO

Sorprendentemente complesso di aromi speziati, a volte spiccano note vivaci e persistenti fruttate, con accenni molto fini di vaniglia.

#### IL SAPORE

Corposo, morbido, complesso di sostanza e pregiati aromi, per chiudere con un finale amarognolo.

#### COME SI SERVE

Ad una temperatura di 6 - 9 °C. In un bicchiere ampio, in modo da dare ai profumi la possibilità di evolversi con l'ossigenazione del vino.

#### QUANDO SI DEGUSTA

Dopo cena o come base per cocktail.

#### GRADO ALCOLICO

16% vol.

#### LA CONFEZIONE

Bottiglia da 500 ml

#### PRODOTTO A

Calamandrana, in Piemonte, Italia.

