

# MONTANARO

DISTILLERIA FONDATA NEL 1885



## VINO AROMATIZZATO OTTENUTO DALL'ORIGINALE E SEGRETA RICETTA DEL DR. MONTANARO.

Il Barolo Chinato può essere servito on the rocks a fine pasto o a temperatura ambiente accompagnato da praline di cioccolato fondente, ottimo anche con dessert a cucchiaio. L'equilibrio fra un sovrano vino quale il Barolo, la China Calissaia, il rabarbaro, la cannella, i chiodi di garofano, la genziana e varie altre spezie fanno di questo vino un prodotto unico e particolarmente piacevole.

### LA MATERIA PRIMA

Infusione alcolica di circa 30 tra erbe e spezie.

### PROCESSO DI LAVORAZIONE

Vino aromatizzato che si sviluppa su una base concentrata di profumi e spezie che lasciano spazio ad una bevuta caratterizzata da una piacevole nota amara nel finale.



Macerazione delle erbe e delle spezie  
in alcol per circa 30 giorni.



Riposo per circa 5-6 settimane in tini di acciaio.

### NOTE DEGUSTATIVE



Rosso rubino.



Intenso e speziato.



Amaro, persistente e digestivo.



## BAROLO CHINATO VINO AROMATIZZATO

% 16,5°

50 - 70 cl

