



# ANTICA TORINO

## VINO CHINATO

**Categoria:** Vino Aromatizzato

**Alc.:** 18%

**Ingredienti:** vino (Langhe Nebbiolo DOP 2018), zucchero, alcool, sostanze aromatizzanti (infusione di erbe e spezie)

**Zucchero:** 18% (180 grammi per litro)

**Colore:** rosso granato

### PRESENTAZIONE

La produzione di un Vinò Chinato, appena un gradino sotto il Barolo Chinato, può sembrare un compito ambizioso per un'azienda relativamente giovane come la nostra.

Abbiamo deciso di intraprendere questa strada grazie alla nostra partnership con Luigi Voghera, produttore di Barbaresco di Neive. Voghera ci fornisce il suo fantastico Langhe Nebbiolo Dop come base del nuovo prodotto. Oltre a questo, la nostra ricetta di erbe aromatiche, tra le quali spiccano le cortecce di china. Come in tutti i vini aromatizzati Antica Torino, gli ingredienti sono numerosi.

Come in tutti i vini aromatizzati Antica Torino, gli ingredienti sono molteplici. Citiamo in particolare china, assenzio, genziana, sambuco, rabarbaro, alloro, camomilla, maggiorana, cannella, vaniglia, coriandolo, rosa e noce moscata.

Le note olfattive ricordano gli ingredienti stessi, con la rosa, la noce moscata e le erbe aromatiche che spingono il Chinato nel naso e le più classiche erbe aromatiche amare che ne modellano la spina dorsale.

Il Vinò Chinato Antica Torino ha un gusto caratteristico, rinfrescante e digestivo.

È perfetto dopo un pasto speciale, o un interessante ingrediente per cocktail per barman innovativi e appassionati mixologists non professionisti.

L'abbinamento gastronomico perfetto è ovviamente con il cioccolato, ma si sposa bene con i dolci della tradizione regionale, in particolare il Bonet, re di tutti.

# ANTICA TORINO

## MANIFATTURE LIQUORI

Antica Torino Srl

Piazza Vittorio Veneto, 12. 10123 Torino. Italy.

Tel. +39 342 921 41 88 [info@anticatorino.com](mailto:info@anticatorino.com)