

CERETTO

Barolo Chinato



VINIFICAZIONE

Le erbe e la china sono messe in infusione separatamente in alcool per ottenere estratti da aggiungere al Barolo.

Il tutto è zuccherato e posto in piccoli fusti per circa sei mesi: in questo modo le note speziate e gli aromi delle essenze si mescolano con il bouquet del vino, ancora riconoscibile. In bocca, l'impatto amaro della china è ben bilanciato dallo zucchero e dall'alcool, e il prodotto è un continuo susseguirsi di sapori, che si chiude con una nota piacevolmente amarognola. Il Barolo chinato può essere considerato un ottimo fine pasto e può accompagnare egregiamente dessert a base di cioccolato.

Tradizionalmente, nelle famiglie langarole, era usato per preparare punch caldi e offerto all'ospite in segno di rispetto.

VINO

E' necessario premettere che, per il Barolo Chinato, occorre impiegare un vino che abbia ottenuto il riconoscimento della D.O.C.G., terminato il periodo di affinamento, come previsto dal disciplinare di produzione. La formula Ceretto nasce da due anni di prove, mettendo a frutto il patrimonio di saperi degli anziani agricoltori della zona. La tradizione contadina è l'ingrediente segreto di una ricetta che prevede, oltre alla china e alle spezie tipiche, una decina di erbe spontanee langarole.

BOTTIGLIE PRODOTTE: 10.000

Primo anno di Produzione: 1989

NOTA

Il Barolo chinato nacque sul finire del secolo scorso nella farmacia del dottor Cappellano in Serralunga d'Alba ed i primi produttori furono proprio i farmacisti dei vari paesi della zona. In breve tempo, divenne un mitico elisir dalle straordinarie proprietà, permeato dal giusto alone di mistero tipico della segretezza delle formule alchemiche. Fu aiutato nella sua ascesa dal fatto che traeva la sua origine dal Barolo, il vino dei Re. Con queste premesse, si diffuse dapprima come infuso-medicinale tra le famiglie contadine, per poi ottenere consensi come vino aromatizzato, divenendo anche bandiera di famiglie vinicole di primo piano. Dopo un periodo di massimo splendore, questo prodotto iniziò la sua parabola discendente e, oggi, restano sul mercato poche etichette e un vivo ricordo tra i consumatori più anziani.

ABBINAMENTI: cioccolato meglio fondente