



CANTINA
SAN GIORGIO
Monferrato



VINO AROMATICO CHINATO

Dall'incontro con uno dei nostri vini più particolari e caratteristici della zona del Monferrato Casalese ed un melange di spezie ed erbe officinali, nasce il nostro vino aromatizzato alla china.

Ottenuto per infusione dal nostro vino Grignolino con l'aggiunta di zucchero, alcol, china, genziana, scorza di arancia amara e dolce, assenzio, noce; mediante la estrazione a freddo secondo il metodo di produzione tradizionale piemontese.

Analisi Sensoriale

Colore rosso rubino chiaro. Al sorso è caldo e complesso. L'amaro del chinino è ben bilanciato dalla morbidezza dello zucchero e dall'alcol. Si succede una armonia di sapori con un finale raffinato determinato dalla nota amara di genziana. Il profumo è caratterizzato da una grande complessità aromatica di china e spezie.

Grado alcolico

16 % vol.

Abbinamenti

E' l'idea perfetta e originale per un fine pasto. In più, si accompagna dolcemente a un quadrato di cioccolato fondente 70%.

Temperatura di servizio

Si consiglia di servirlo a 8 / 12 °C.

