



Vermouth & Barolo Chinato

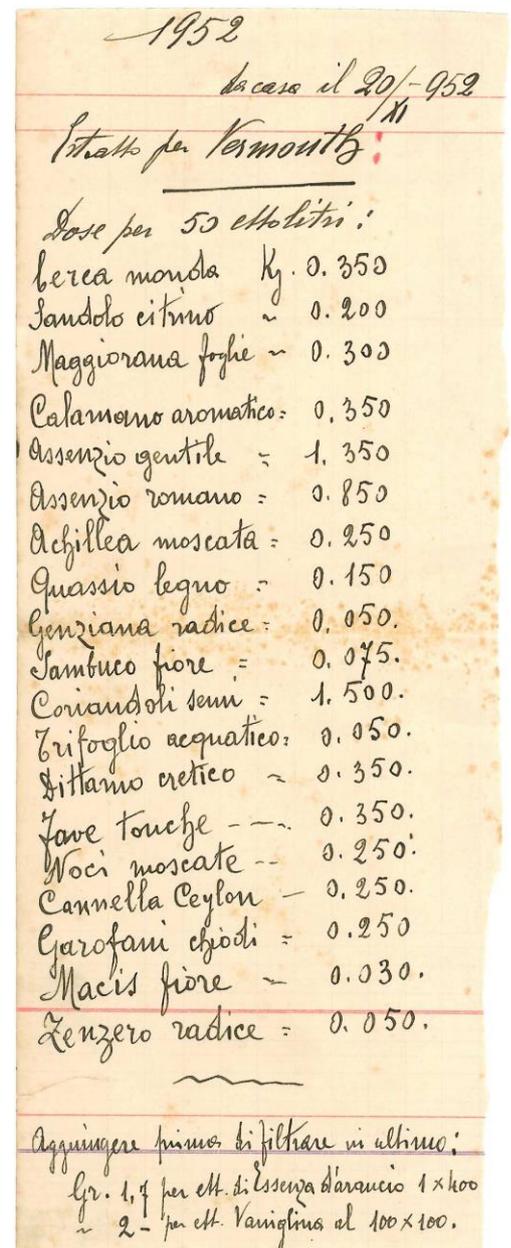
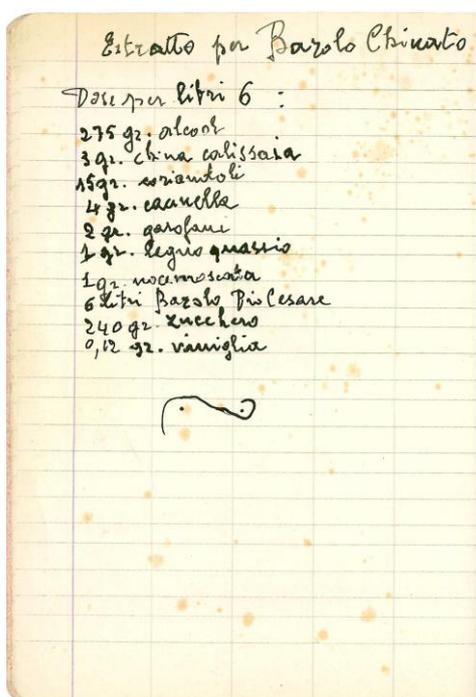
Fin dall'inizio della nostra storia, abbiamo prodotto piccole quantità di Barolo Chinato e di Vermouth seguendo scrupolosamente la Ricetta della nostra Famiglia, tramandata dal nostro bisnonno.

Agli inizi degli anni '50 decidemmo di interromperne la produzione perché al tempo i gusti del mercato erano profondamente mutati ed erano maggiormente orientati verso vini liquorosi e Vermouth con gusti meno tradizionali, con minore personalità e meno rispettosi delle caratteristiche del territorio.

Negli ultimi anni invece è emersa sempre di più la ricerca di tutto ciò che è tradizionale, di forte carattere e grande individualità anche nei vini aromatizzati e negli aperitivi a base di vino.

Nel 2016 infatti la nuova generazione, la Quinta, è tornata a produrre, anche se in ridottissima quantità, il Vermouth e Barolo Chinato, conservandone l'etichetta storica e la Ricetta originale, gelosamente custodita in tutti questi anni in cassaforte sotto l'attenta supervisione della nostra Nonna, la nipote del Fondatore.

Il nostro impegno è quello di far tornare in auge questi due grandi vini, così che riacquistino il grande prestigio, la grande notorietà e l'unicità di cui godevano in passato.





Vermouth

Una miscela di 26 piante aromatiche tra cui in primis l'assenzio (che in tedesco si traduce appunto "vermouth"), la maggiorana foglie, la genziana radice, la scorza di arancio dolce e amaro e molte altre, che compongono la nostra "storica" ricetta, viene posta a macerare per circa 40 giorni in un'infusione di alcol e pochissimo vino bianco Pio Cesare.

All'estratto aromatico ottenuto aggiungiamo la giusta quantità del nostro Chardonnay e qualche goccia di Moscato, un po' di zucchero e alcol e lo affiniamo in piccoli contenitori di acciaio inox per circa 4 mesi.

Una piccola aggiunta di zucchero bruciato completa la Ricetta, conferendo al nostro Vermouth il suo colore ambrato, il suo gusto e profumo caratteristico.

Consigliamo di consumare il nostro Vermouth alla vecchia "maniera piemontese", sorseggiandolo con una piccola scorza di limone.



Barolo Chinato

Per circa 21 giorni piccoli pezzetti di corteccia di China Calissaia e China Succirubra vengono posti a macerare in un'infusione di alcol e pochissima quantità del nostro Barolo "classico". Aggiungiamo poi una miscela di spezie aromatizzanti tra cui radice di genziana, rabarbaro, semi di cardamomo, arancio dolce e amaro, cannella e altri ancora, che compongono la nostra "storica" Ricetta di Famiglia.

All'estratto aromatico così ottenuto si aggiunge infine la giusta dose del nostro Barolo "classico", un po' di zucchero e alcol e si lascia affinare per almeno 4 mesi in piccoli contenitori di acciaio inox. Dopo un riposo in bottiglia di almeno 2 mesi, il nostro Barolo Chinato è pronto per poter essere degustato alla "maniera piemontese", ovvero dopo i pasti come digestivo.