



Castello di Razzano
CANTINE E RELAIS DI CHARME

“Chinà” Barbera aromatizzata con infusione di erbe



Vino base: Barbera d’Asti con affinamento in botte di rovere

Aromatizzazione: infusione con corteccia di china, rabarbaro, genziana, buccia d’arancio dolce e amaro, aggiunta di alcol e zucchero fino a 16° di alcol

Durata: 20-30 anni.

La bottiglia una volta aperta si può conservare per 2 - 3 mesisolamente tappata.

Utilizzo: ricetta originale Piemontese elaborata un tempo dal farmacista di Barolo.

Molto utilizzato come digestivo e unico vino da abbinare al cioccolato.

Base wine: Barbera d’Asti aged in oak barrels

Aromatization: infused with quinine bark, rhubarb, gentian, quassia, sweet and bitter orange peel, alcohol and sugar added until a 16% alcohol content has been reached

Ageing potential: 20 - 30 years.

Once the bottle has been opened it can be kept for 2-3 months only if it has been covered

Use: original Piedmont recipe once made by a pharmacist in Barolo Often enjoyed as a digestive liqueur and goes well with chocolate