



## *Barbera Aromatizzato Cordis*

Ottimo vino aromatizzato a base di barbera, prodotto riscoprendo e reinventando le antiche ricette popolari, per soddisfare il palato, il corpo e la mente. L'introduzione del gusto e delle proprietà di oltre 20 diverse piante officinali, aiuta a coniugare il sapore antico alla genuinità delle lavorazioni artigianali.

**Degustazione:** vino elegante, ma di carattere ha **colore** rubino-granata; **profumo** dai sentori molto lievi di mora e sottobosco; **gusto** che affascina per la densità e la gradevole permanenza.

**Abbinamenti gastronomici:** ideale se accompagnato con il cioccolato fondente e gli amaretti alla nocciola, in estate è gradevolissimo servito fresco anche con un cubetto di ghiaccio.





## *Barbera Aromatizzato Cordis*

### **Specifiche enologiche**

**Vinificazione:** ognuna delle oltre 20 essenze usate per l'aromatizzazione è macinata in un mulino, quindi posta in un infusore a macerare nell'alcool per almeno 20 - 30 giorni, durante i quali si procede a continua mescolanza.

Dopo questo tempo l'infuso è separato dalla spezia esausta, e mantenuto in barriques di rovere per permettere allo stesso di divenire naturalmente limpido. In questo modo è possibile disporre di diverse singole tinture che permettono di personalizzare il vino.

Devono trascorrere ulteriori 60 giorni (circa) durante i quali le tinture cedono al vino le proprie essenze che lo rendono particolare. Gli aromi, con l'aggiunta di zucchero e vanillina, completano il prodotto e fanno sì che sia pronto per essere imbottigliato e commercializzato.

