



LUNEDÌ 6 GIUGNO 2011

## Il Vino del giorno: Barolo Chinato



### Barolo Chinato Cocchi

**Informazioni generali:** l'Azienda Cocchi nasce nel 1891 grazie a Giulio Cocchi, personaggio creativo e intraprendente di origini fiorentine, il quale decise alla fine dell'Ottocento di aprire una attività artigianale di liquorista e spumantista, con una piccola produzione di vini aromatizzati speciali, in particolare il Barolo Chinato e l'Aperitivo Americano, che divennero in breve tempo famosi e conosciuti. Dalla fine degli anni Settanta l'azienda appartiene alla famiglia Bava, la quale ha investito e ristrutturato l'intera attività produttiva, rilanciandola sul mercato nazionale e internazionale, anche grazie alla collaborazione con l'enologo Donato Lanati.

**Zona di produzione:** i vigneti si trovano all'interno della zona a Denominazione di Origine Controllata e Garantita Barolo in Provincia di Cuneo (CN).

**Uve utilizzate:** Nebbiolo 100%.

**Vinificazione:** la vendemmia avviene manualmente e le uve sono trasportate rapidamente in cantina per venire vinificate seguendo i dettami previsti dal disciplinare del Barolo DOCG. Le uve sono diraspate e pigiate e lasciate fermentare in tini di acciaio dove si completano i processi fermentativi in modo da ottenere un vino base al quale aggiungere diverse spezie e successivamente zucchero e alcol. Le spezie aggiunte sono la corteccia di china calissaja, la radice del rabarbaro, la genziana e il seme di cardamomo, che permangono in macerazione fino al raggiungimento delle caratteristiche aromatiche desiderate.

**Maturazione / Affinamento:** in vasche di acciaio inox e successivamente in botti di rovere francese.

**Caratteristiche del vino:** all'esame visivo si presenta limpido, con un colore rosso granato con punte aranciate, consistente. Al naso è intenso, complesso, abbastanza fine, con note fruttate di amarene sotto spirito e scorze di arance macerate nell'alcol; speziate di cardamomo; sentori di rabarbaro, china, genziana e thé nero; eterei di smalto. In bocca è secco, alcolico, abbastanza morbido, abbastanza fresco, con tannini levigati e abbastanza sapido. Robusto, intenso e persistente, con ritorni speziati e di erbe officinali.

**Accostamenti gastronomici:** vino da meditazione accompagnato con praline al cioccolato fondente.

**Titolo alcolometrico:** 16,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 16-18 °C.

**Prezzo indicativo in enoteca 25,00 €**

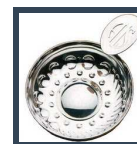
**Azienda produttrice:**

Giulio Cocchi Srl - Via Liprandi, 21 - 14023 - Cocconato (AT)

Tel: 0141600071 - Fax: 0141907085 - Sito internet: [www.cocchi.it](http://www.cocchi.it) - Email:

[cocchi@cocchi.it](mailto:cocchi@cocchi.it)

### Staff di Vino e Oltre



[Il Vino e Oltre](#)

[Visualizza il mio profilo completo](#)

### Visitatori

### Archivio blog

### Selezione lingua

Google Translate

Gadgets powered by Google

### Cerca nel blog



powered by ™

### Motore di ricerca LaGola.tv

```
<iframe src="http://www.alice.tv/widget" frameborder="0" width="
height="230" scrolling="no" ></if
Hotel
Ristoranti
Ricette
```



Vuoi questo motore di ricerca sul t

### Il Vino e Oltre è anche su FB

[Il Vino E Oltre](#)