



# CHYNOS

## Vino Chinato

**Chynos** è la proposta della famiglia Francone nel solco della tradizione Piemontese dei vini aromatizzati, una tradizione antica che vanta prodotti come il Vermuth, i **vini chinati**, noti aperitivi o digestivi. Chynos è un ottimo digestivo, piacevole per il bilanciato aroma dolce-amaro e leggero con i suoi 16 gradi alcolici.

**Chynos** is a special product by Francone made according to traditional flavoured red wines making techniques - the same methods used to produce popular aperitifs and after-dinner drinks like Vermuth and **china bark-flavoured wines**. Chynos is a great digestive drink with a nice balance between sweet and bitter flavour.

**Vigneti** Rondò e Tetti - Comune di Neive

**Vineyards** Rondò and Tetti - Municipality of Neive

**Vitigno** 100% Nebbiolo

**Grape variety** 100% Nebbiolo

**Vinificazione** La base di Chynos è un giovane Barbaresco che, dopo 1 anno in botte di rovere francese, giunge al massimo della sua espressione fruttata. Il vino matura ancora 3 mesi in fusti di rovere francese con l'infusione di erbe e spezie tra cui: radice di china, radice di genziana, legno di quassia, semi di cardamomo, bacche di ginepro, fava tonka, macis, camomilla.

**Winemaking** The basic wine is a young and very fruity Barbaresco wine which is ready to produce Chynos after one year ageing in French oak-barrels. Gentian root, bitter wood, cardamom seeds, juniper berries, tonka beans, mace, chamomile are some of the spices used for the infused wine, which ages for further 3 months in French oak-barrels.

**Degustazione** Chynos è di grande fascino per l'equilibrio tra il naso e il palato tipici di un grande vino, da un lato, e ricchezza aromatica e proprietà organolettiche di erbe e spezie, dall'altro.

**Tasting notes** Chynos shows great elegance and balance between aroma and flavour. However it can also display a powerful aromatic richness and extraordinary organoleptic qualities due to the herb and spice infusion.

**Alcool** 16 % vol.

**Alcool** 16 % vol.

### Abbinamenti

L'abbinamento con il cioccolato amaro è ideale per esaltarne l'ampiezza degli aromi. Bevuto fresco in estate è un ottimo aperitivo.

### Pairings

Tasting Chynos with bitter chocolate is the best choice to feel the wide range of its aromas and flavours. It is equally wonderful as a summertime aperitif, best served cool.

FRANCONE

