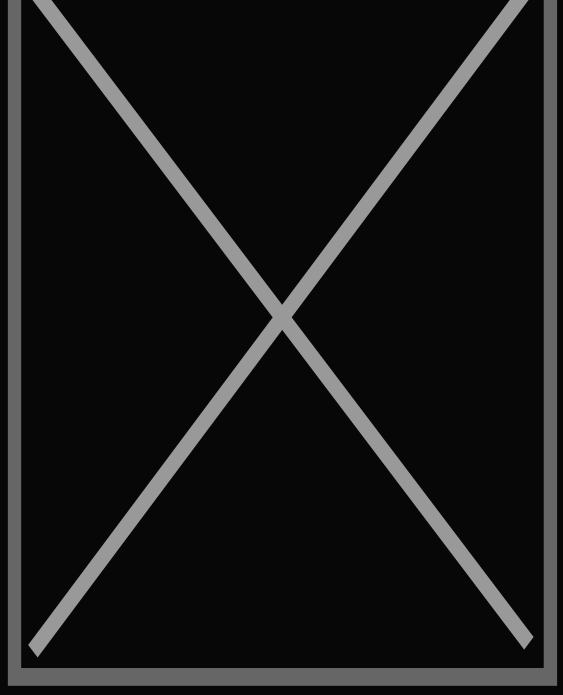
Rittochina - Chinato Toscano, la novità firmata Duit

photo-2022-10-17-10-54-39-ae45be6d

Venerdì scorso Tommaso Pieri, fondatore della Distilleria Urbana Duit, ha presentato ad un piccolo gruppo di professionisti del settore l'ultima sua creazione: Rittochina - Chinato Toscano, nato in collaborazione col sommelier Davide D'Alterio (Enoteca Pinchiorri, Il Volto del Vino) e con l'azienda agricola Marzocco di Poppiano.

L'intento di Tommaso e Davide era quello di creare un **amaro unico** che si distinguesse sulla scala qualitativa dei liquori, andando alla ricerca dei migliori ingredienti disponibili tra le aziende agricole toscane. Dopo numerosi assaggi e prove per trovare il vino che potesse incontrare al meglio la loro idea, Tommaso e Davide hanno scelto il **Canaiolo di Marzocco di Poppiano**, a Montespertoli: un **vino introvabile in commercio**, un canaiolo in purezza della vigna del Pretale a Poppiano, una vigna che ha più di 70 anni di vita.



Questo vino acidulo, sapido, tannico e legnoso viene **lavorato secondo la ricetta creata per Duit** dando origine ad un prodotto sontuoso, **in tiratura limitata e stagionale**; rinforzato per essere portato a 20% Vol. e addizionato con spezie e frutti, tra cui spiccano China, Fave di cacao, Genziana, Rabarbaro, Coriandolo, Anice verde, Finocchio, arancio e Curacao.

Il nuovo Chinato Duit regala **un’esperienza degustativa piena, appagante, da meditazione**. Il calore di una grande China che si fonda con un vino elegantissimo. Un amaro definitivo per gli appassionati di grandi vini.

Nonostante si tratti di un prodotto da fine pasto, nel corso della giornata è stato anche **provato in alcuni cocktail da aperitivo** classici della miscelazione italiana rivisitati, come il China Spritz, il Negroni Chinato o l'Americhina.