





Affascinante è la storia del Barolo, un vino nato a corte e cresciuto tra il popolo, la cui fama è frutto del duro lavoro di generazioni di viticoltori di Langa.

Un vino autentico che riflette senza compromessi le caratteristiche del suo vitigno, il Nebbiolo, e del territorio di origine. Per questo il Barolo è indomabile, non lo si può imbrigliare nelle mode, bisogna lasciarlo libero di esprimersi nel suo dialetto fatto di mille sfaccettature che mutano di collina in collina.

La famiglia Barale da 150 anni condivide il suo destino, portando avanti la tradizione del grande Barolo, capace di durare nel tempo e mantenere le sue promesse. Qui sono raccolti testi e immagini che raccontano solo in parte questa lunga storia, il resto lo scoprirete nel bicchiere, quando assaggerete i nostri vini.



Casa fondata nel 1870

STORIA

L'Azienda Agricola Barale affonda le sue radici nel lontano 1870, quando nelle Langhe era da poco comparso il vino Barolo promosso dai Marchesi Falletti e da Camillo Benso, Conte di Cavour. Francesco Barale, bisnonno dell'attuale proprietario, fu tra i pionieri della produzione di questo fortunato vino.

Oggi sono Sergio Barale e le figlie Eleonora e Gloria a raccogliere la secolare esperienza di famiglia. L'ottocentesca casa padronale nel centro storico di Barolo è la sede amministrativa e commerciale dell'azienda. A fianco si sviluppano le antiche cantine sotterranee, dove nuove tecnologie sono state introdotte nel rispetto dei canoni tradizionali.

I processi di vinificazione e affinamento adottati sono volti a produrre vini armonici in cui emergano soprattutto le caratteristiche del vitigno e della zona di origine.

“È nel sottosuolo, che emerse dal mare milioni di anni fa durante il Miocene, che sono custoditi gelosamente i preziosi microelementi che rendono i nostri vini unici al mondo, seppur tanto vari di sfumature e curiosità da collina a collina.”
Sergio Barale



Vigna Castellero, Barolo



Vigna Bussia, Monforte d'Alba



La qualità nasce in vigna

VIGNETI

I vigneti sono l'inesauribile fonte della qualità dei vini Barolo. Il lungo percorso storico dell'azienda ha portato a selezionare circa 10 ettari cercando l'eccellenza per ciascun vino prodotto.

Le ottime posizioni conferiscono una forte identità territoriale ai vini prodotti. Il Barolo si esprime in modo elegante ed etereo dalla vecchia vigna Castellero nel comune di Barolo, mentre sviluppa maggiore struttura nella zona Bussia a Monforte d'Alba.

Il rispetto del territorio e dei suoi abitanti e la salute del consumatore sono priorità dell'azienda. Tutti i vigneti sono condotti a regime biologico: l'inerbimento spontaneo dei filari, la concimazione con letame naturale, il diserbo manuale, l'installazione di nidi per gli uccelli

insettivori e per i chiroterri, sono alcune delle buone pratiche messe in atto per salvaguardare flora e fauna autoctone e mantenere il suolo naturalmente fertile.

La qualità ottenuta in vigna va preservata in cantina. Qui i sistemi di produzione tradizionale di ieri sono sapientemente integrati alla tecnologia di oggi. Ne è forse l'esempio più significativo il **progetto "Indigeno"** sviluppato in collaborazione con il laboratorio di analisi innovative Grape, spin-off dell'Università degli Studi di Torino. Grazie all'impiego di moderne tecniche di biologia molecolare, l'azienda ha selezionato dai propri vigneti tre ceppi indigeni di *S. cerevisiae* il cui impiego in fermentazione influenza positivamente la tipicità dei vini prodotti, legandoli ancor di più al territorio d'origine.



VINI

Vini della tradizione

Vanta più di un secolo di storia lo stemma araldico arricchito dalle numerose medaglie vinte nelle esposizioni universali di fine '800.

“I tannini sono l'impronta digitale del Nebbiolo”.

- Barolo Castellero
- Barolo Cannubi
- Barolo Vendemmia
- Barbaresco Serraboella



Lo storico marchio suggella la continuità con la tradizione espressa soprattutto nei vini classici dell'azienda. Barolo e Barbaresco provengono dalle migliori esposizioni della zona e la maggior parte dei vigneti ha un'età media di trent'anni. Nella storica vigna Castellero si ritrovano cloni originali di Nebbiolo, come il Michet e il Rosè, preservati dall'estinzione mediante pratiche di selezione massale. Nelle antiche cantine sotterranee, la mano delicata e il tempo sono gli strumenti essenziali per preservare la qualità di questi vini.

Castellero
BAROLO DOCG



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso granato con riflessi aranciati.
PROFUMO: etereo, minerale, con note di frutta rossa matura, rosa appassita e sottobosco.
SAPORE: asciutto, sapido e vellutato. Ricco di nobili tannini di frutta matura che lasciano una delicata dolcezza finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi stagionati.

VITIGNO

100% Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia.

ZONA DI ORIGINE

Comune di Barolo, vigna Castellero; foglio di mappa n. 7, particelle 151 p., 174, 175 p., 176, 177, 197, 328.

SUOLO

Marne di Sant'Agata fossili; calcareo con tessitura franco-limoso-argillosa.

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest.

ALTITUDINE

270 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE COLTURALI

Vigneto messo a dimora nel 1978 e nel 1991; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO

In botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

VITIGNO

100% Nebbiolo delle sottovarietà Michet, Rosè e Lampia.

ZONA DI ORIGINE

Comune di Barolo, vigna Cannubi; foglio di mappa n. 7, particelle 14,17.

SUOLO

Marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

ESPOSIZIONE

Sud - Est.

ALTITUDINE

250 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE COLTURALI

Coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA

Prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO

In botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Cannubi
BAROLO DOCG



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso granato con riflessi aranciati.
PROFUMO: ampio, con note balsamiche naturali e richiami di frutta rossa matura, rosa appassita e violetta.
SAPORE: asciutto, caldo e vellutato. Ricco di nobili tannini di frutta matura che lasciano una delicata dolcezza finale.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, bourguignonne, formaggi stagionati.

*V*endemmia
BAROLO DOCG



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso granato.
PROFUMO: ampio, gradevole e
intenso; etereo con note di frutta
rossa matura, rosa appassita e
violetta.
SAPORE: asciutto, armonico e
vellutato, di struttura tannica fine
e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti di carni rosse, brasati,
selvaggina, bourguignonne,
formaggi stagionati.

VITIGNO
100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE
Comune di Barolo, vigne Coste di Rose,
Preda e Monrobiolo.

SUOLO
Calcareo.

ESPOSIZIONE
Est / Sud - Ovest.

ALTITUDINE
250 - 270 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE COLTURALI
Vigneto coltivato a regime biologico.
Sesto d'impianto di 4500 ceppi per
ettaro; allevamento a Guyot basso a
contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA
Prima metà di ottobre; vendemmia a mano
con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve;
fermentazione statica con lieviti indigeni
selezionati dalle uve dei nostri vigneti;
successiva macerazione per circa 30 giorni
con frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO
In botti di rovere francese di media capacità
(15-30 hl) per 3 anni con il minimo
dei travasi indispensabili. Non subisce
alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione
chimico-fisica prima dell'imbottigliamento.
Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

VITIGNO
100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE
Comune di Neive, vigna Serraboella, foglio
di mappa n. 18, particelle 47, 54, 660, 661,
665.

SUOLO
Calcareo.

ESPOSIZIONE
Sud.

ALTITUDINE
300 m.s.l.m. (pendenza 30%)

NOTE COLTURALI
Vigneto messo a dimora nel 1969; coltivato
a regime biologico. Sesto d'impianto di
3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot
basso a contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA
Prima decade di ottobre; vendemmia a
mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve;
fermentazione statica in tini di rovere con
lieviti indigeni selezionati dalle uve dei
nostri vigneti; successiva macerazione per
circa 30 giorni con frequenti irrorazioni
delle bucce.

AFFINAMENTO
In botti di rovere francese di media capacità
(15-30 hl) per 2 anni con il minimo
dei travasi indispensabili. Non subisce
alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione
chimico-fisica prima dell'imbottigliamento.
Elevazione in bottiglia per almeno 12 mesi.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso granato con
riflessi aranciati.
PROFUMO: gradevole e intenso,
ricorda la viola mammola, la
liquirizia, con note di frutta rossa
matura.
SAPORE: asciutto, vellutato,
di struttura tannica fine e
persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, carni alla griglia, brasati,
selvaggina e formaggi stagionati.

*S*erraboella
BARBARESCO DOCG



Selezione Sergio Barale

VINI

Il profondo legame con le Langhe e la conoscenza delle memorie di queste colline hanno sempre guidato Sergio al rispetto del territorio e dei suoi vitigni. Ne è testimone la selezione Sergio Barale, frutto di una ricerca delle migliori posizioni dell'azienda.

La rinomata località Bussia è stata scelta per sperimentare l'impianto di Nebbiolo CN142, con l'ambizione di produrre un Barolo che sintetizzasse al meglio le qualità del terreno con le ottime caratteristiche produttive dei moderni cloni.

La sommità della collina Castellero è invece il luogo d'elezione per effettuare la vendemmia tardiva che ormai contraddistingue la Barbera d'Alba La Preda. Condizioni pedoclimatiche

ideali e rese di produzione molto contenute caratterizzano questi vini che rappresentano un omaggio di Sergio al territorio. L'estro individuale emerge invece con il Metodo Classico Sullelanghe. Da un vecchio vigneto di Pinot Nero ormai quasi abbandonato a Sergio è balenata l'idea di fare uno spumante del territorio, il che la dice lunga sulla sua personalità poliedrica.

- **Barolo Riserva Bussia**
- **Barbera d'Alba La Preda**
- **Sullelanghe**

VITIGNO
100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE
Comune di Monforte d'Alba, vigna Bussia Soprana; foglio di mappa n. 3, particelle 90, 96, 97.

SUOLO
Calcareo, franco sabbioso.

ESPOSIZIONE
Sud - Ovest.

ALTITUDINE
270 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE CULTURALI
Vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a controspalliera.

PERIODO DI RACCOLTA
Prima metà di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve dei nostri vigneti; successiva macerazione per circa 30 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO
In botti di rovere francese di media capacità (15-30 hl) per 3 anni con il minimo dei travasi indispensabili. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Non subisce alcun tipo di chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
COLORE: rosso rubino con riflessi aranciati.
PROFUMO: intenso, con note di rosa appassita, liquirizia, tabacco e cuoio. Con l'invecchiamento emerge il goudron.
SAPORE: asciutto, robusto ma vellutato, di trama tannica complessa e finale persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Arrosti di carni rosse, brasati, selvaggina, formaggi stagionati.



La Preda
BARBERA D'ALBA DOC



**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

COLORE: rosso rubino con riflessi
purpurei.

PROFUMO: gradevole e intenso,
note di frutta matura e ciliegia
sotto spirito.

SAPORE: asciutto, caldo, di gran
nerbo e piacevole acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Arrosti, carne rossa, bolliti misti,
selvaggina.

VITIGNO
100% Barbera.

ZONA DI ORIGINE

Comune di Barolo, foglio di mappa n. 7,
particelle n. 18, 175 p., 151 p..

SUOLO

Marne di Sant'Agata fossili; tessitura
franco-limoso-argillosa.

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest.

ALTITUDINE

270 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE COLTURALI

Vigneto messo a dimora nel 1994; coltivato
a regime biologico. Sesto d'impianto di
4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot
basso a controspalliera.

PERIODO DI RACCOLTA

Seconda metà di ottobre; vendemmia a
mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura e diraspatura delle
uve; fermentazione statica con lieviti
indigeni selezionati dai nostri vigneti e a
temperatura controllata di 25 °C; successiva
macerazione per circa una settimana con
frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO

12 mesi in tonneaux da 500 l. Alcuni tipo di
chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica
prima dell'imbottigliamento. Affinamento in
bottiglia per almeno 6 mesi.

VITIGNO
Pinot Nero e Chardonnay.

ZONA DI ORIGINE

Comune di Barolo, vigna Castellero, foglio
di mappa n. 7, particelle 167, 168, 326 p..

SUOLO

Marne di Sant'Agata fossili; tessitura
franco-limoso-argillosa.

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest.

ALTITUDINE

250 m.s.l.m. (pendenza 25%).

NOTE COLTURALI

Vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato
a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500
ceppi per ettaro; potatura a cordone speronato.

PERIODO DI RACCOLTA

Prima decade di settembre; vendemmia a
mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Diraspatura e delicata pigiatura delle
uve; macerazione a freddo per 2-3 giorni.
Pressatura e decantazione statica del mosto
a freddo; la parte limpida si avvia alla
fermentazione in acciaio a temperatura
controllata di 16 °C. Stabilizzazione
a freddo e affinamento in acciaio con
frequenti batonnages.

PRESA DI SPUMA

Imbottigliato nell'autunno successivo alla
vendemmia arricchendo il vino base con
mosto fresco della nuova annata.

Sullelanghe
METODO CLASSICO



AFFINAMENTO

Collocazione delle bottiglie nelle cantine
sotterranee. Permanenza sui lieviti per un
minimo di 36 mesi prima della sboccatura.
Remuage eseguito a mano sulle classiche
pupitres.

SCIROPPO DI DOSAGGIO

15 ml per bottiglia, usando unicamente lo
stesso vino.

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

COLORE: brillante, paglierino con
riflessi solari.

PERLAGE: abbondante, fine e
persistente.

PROFUMO: fresco, intenso,
caratteristico dell'uva con note di
fiori di acacia e ricordo minerale
del terroir di Langa.

SAPORE: secco, pieno, sapido,
persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Primi piatti, crostacei, ostriche,
piatti di pesce robusti.

Selezione Albeisa

VINI

Tante denominazioni, un'unica bottiglia: l'Albeisa. Questo comun denominatore rimanda al concetto di territorialità ben espresso in tutti i vini di questa selezione. Vini caratterizzati da una molteplicità di colori, profumi e aromi, ma legati da un unico filo conduttore: la loro semplice e piacevole bevibilità.

- **Langhe Nebbiolo**
- **Barbera d'Alba Castlé**
- **Dolcetto d'Alba Le Rose**
- **Langhe Chardonnay**
- **Langhe Arneis**

VITIGNO
100% Nebbiolo.

ZONA DI ORIGINE
Comune di Barolo, foglio di mappa n. 6, particelle 159, 160, 225.

SUOLO
Calcereo.

ESPOSIZIONE
Est.

ALTITUDINE
250 m.s.l.m. (pendenza 25%).

NOTE CULTURALI
Vigneto coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA
Prima decade di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C; successiva macerazione per circa 10 giorni con frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO
12 mesi in tonneaux da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: rosso rubino, acquisisce riflessi rosso granato con l'invecchiamento.
PROFUMO: intenso, ampio, con note di piccoli frutti rossi e sensazioni floreali di rosa, violetta e glicine.
SAPORE: asciutto, di buon corpo, giustamente tannico da giovane.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Risotti, frittura leggera, fonduta, carni bianche.

LAGNHE DOC NEBBIOLO



Castlé
BARBERA D'ALBA DOC



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: rosso rubino.
PROFUMO: intenso, fruttato e franco (confettura di prugne).
SAPORE: asciutto, di buon corpo e piacevole acidità.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Arrosti, formaggi piccanti, bolliti misti.

VITIGNO
100% Barbera.

ZONA DI ORIGINE
Comune di Barolo, vigne Castellero e Preda.

SUOLO
Marne di Sant'Agata fossili; tessitura franco-limoso-argillosa.

ESPOSIZIONE
Sud - Ovest.

ALTITUDINE
270 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE COLTURALI
Vigneto messo a dimora nel 1991; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA
Prima decade di ottobre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25 °C; successiva macerazione per circa una settimana con frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO
12 mesi in tonneau da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

VITIGNO
100% Dolcetto.

SUOLO
Calcereo.

ESPOSIZIONE
Est.

ALTITUDINE
300 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE COLTURALI
Coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso a contropalliera.

PERIODO DI RACCOLTA
Prima metà di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25° C; successiva macerazione per una settimana circa con frequenti irrorazioni delle bucce.

AFFINAMENTO
Breve affinamento in botti di rovere di media capacità per favorire la fermentazione malo-lattica.

Le Rose
DOLCETTO D'ALBA DOC



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE
COLORE: rosso rubino con sfumature violacee.
PROFUMO: intenso, fruttato e franco (frutti di bosco), richiama la rosa canina.
SAPORE: asciutto, di buon corpo e leggermente tannico, caratteristico retrogusto di mandorla amara.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI
Antipasti e primi piatti.

LAGNHE DOC ARNEIS



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino con riflessi verdolini.
PROFUMO: intenso, con note di frutta a polpa bianca, franco (mela renetta).
SAPORE: fresco, pieno e avvolgente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti e piatti di pesce delicati; ottimo come aperitivo.

VITIGNO

100% Arneis.

ZONA DI ORIGINE

Comune di Castellinaldo.

SUOLO

Calcareo.

ESPOSIZIONE

Sud - Est.

ALTITUDINE

300 m.s.l.m. (pendenza 30%).

NOTE COLTURALI

Vigneto coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 4500 ceppi per ettaro; allevamento a Guyot basso.

PERIODO DI RACCOLTA

Prima decade di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; macerazione a freddo (1-3 °C) per circa 24 ore; pressatura soffice e decantazione statica del mosto; la parte limpida si avvia alla fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata di 16 °C. Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio.

VITIGNO

100% Chardonnay.

ZONA DI ORIGINE

Comune di Monforte d'Alba, foglio di mappa n. 3, particelle 89 p., 91 p., 92 p., 93 p., 94 p., 95. Comune di Barolo, foglio di mappa n. 7, particelle 169, 324, 325, 380.

SUOLO

Marne di Sant'Agata fossili, tessitura franco-limoso-argillosa.

ESPOSIZIONE

Sud - Ovest.

ALTITUDINE

250 m.s.l.m. (pendenza 25%).

NOTE COLTURALI

Vigneto messo a dimora nel 1982; coltivato a regime biologico. Sesto d'impianto di 3500 ceppi per ettaro; potatura a cordone speronato.

PERIODO DI RACCOLTA

Prima decade di settembre; vendemmia a mano con attenta selezione dei grappoli.

VINIFICAZIONE

Pigiatura e diraspatura delle uve; macerazione a freddo (1-3 °C) per circa 24 ore; pressatura soffice e decantazione statica del mosto; la parte limpida si avvia alla fermentazione in vasca di acciaio a temperatura controllata di 16 °C.

AFFINAMENTO

Imbottigliato dopo un breve affinamento in acciaio con frequenti batonnages.

LAGNHE DOC CHARDONNAY



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: paglierino con riflessi dorati.
PROFUMO: intenso, minerale, caratteristico dell'uva con netto sentore di fiori di acacia.
SAPORE: fresco, pieno, sapido e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, carni bianche e piatti di pesce.



DOPO PASTO

BAROLO CHINATO

È prodotto con Barolo DOCG Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Secondo la ricetta originale, viene aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, radice di Rabarbaro, Genziana e altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 % vol., riposa per un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

Il dolce profumo speziato, il gusto asciutto e amaragnolo, lo rendono un buon digestivo e un ottimo compagno di fine pasto.



DOPO PASTO

GRAPPA DI BAROLO

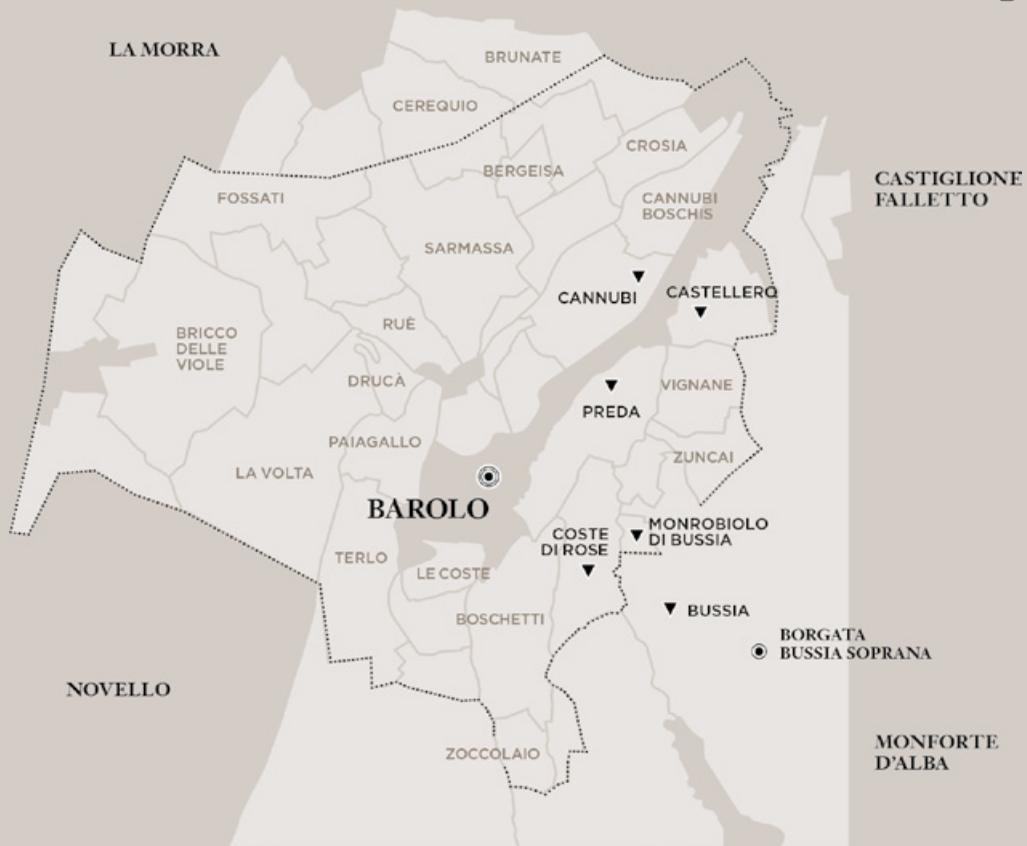
Alla fine della fermentazione, le vinacce dei Nebbioli da Barolo vengono affidate ad un esperto maestro distillatore che con un sistema a vapore discontinuo estrae questa prestigiosa Grappa. Il successivo affinamento in tonneau da 500 l consente di evolvere un complesso bouquet e le conferisce il caratteristico colore giallo paglierino.

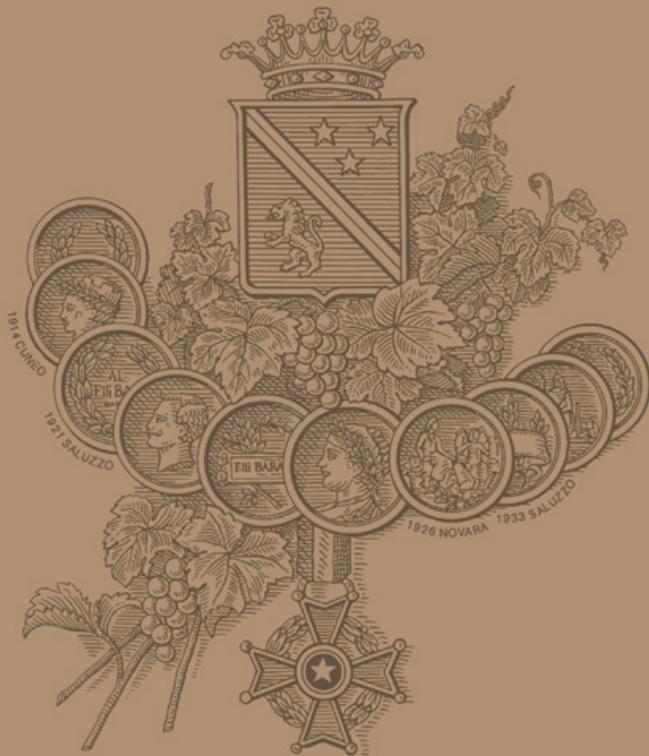
È la benvenuta a fine pasto per le sue peculiari caratteristiche digestive.



LE NOSTRE VIGNE

up-studio.it





AZ. AGR. BARALE

Via Roma 6, 12060 Barolo CN . Italia
tel + 39 0173 56 127 / fax + 39 0173 56 350
info@baralefratelli.it
www.baralefratelli.it