



Piemonte

Barolo (CN)

Barale Fratelli



ETTARI VITATI
13

METODO DI COLTIVAZIONE
BIOLOGICO

NUMERO BOTTIGLIE
80.000

DISTRIBUZIONE
E RAPPRESENTANZA

Il tannino è l'impronta digitale del Nebbiolo. Forte di questa convinzione Sergio, proprietario della storica azienda Barale F.lli in Barolo, ama produrre vini autentici che riflettono senza compromessi il carattere del vitigno d'origine. Nel corso dei suoi 150 anni di storia la cantina ha maturato un profondo legame con il proprio territorio consentendole di acquisire tecnologie innovative e al tempo stesso rispettose delle sue antiche tradizioni.



“Nel corso dei suoi 150 anni di storia la cantina ha maturato un profondo legame con il proprio territorio”





BAROLO DI BAROLO D.O.C.G. "VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dalle nostre uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



BAROLO CASTELLERO D.O.C.G. "VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo, cloni Michet, Rosè e Lampia

Vinificazione e affinamento
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione
10.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



BAROLO MONROBIOLO DI BUSSIA D.O.C.G. "VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione
1.800 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



BAROLO BUSSIA D.O.C.G. "SELEZIONE SERGIO BARALE"

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Circa 30 giorni di macerazione. Affinamento in rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



BAROLO BUSSIA RISERVA D.O.C.G. "SELEZIONE SERGIO BARALE"

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in rovere con lieviti indigeni selezionati dalle nostre uve. Circa 30 giorni di macerazione. Affinamento in rovere francese per 3 anni con il minimo dei travasi. Elevazione in damigiane per la selezione Riserva. Nessuna chiarifica e stabilizzazione prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione
3.000 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero



BARBARESCO SERRABOELLA D.O.C.G. "VINI DELLA TRADIZIONE"

Tipologia
Vino Rosso

Uve col quale è fatto
Nebbiolo

Vinificazione e affinamento
Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in tini di rovere con lieviti indigeni selezionati dalle uve. Macerazione per circa 30 giorni. Affinamento in botti di rovere francese per 2 anni con il minimo dei travasi. Nessuna chiarifica e stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Elevazione in bottiglia per almeno 12 mesi.

Produzione
3.500 bottiglie

Formato Vendita
750 ml

Tappo
Sughero

**LANGHE NEBBIOLO DOC**
"SELEZIONE ALBEISA"**Tipologia**
Vino Rosso**Uve col quale è fatto**
Nebbiolo**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 10 giorni. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione
5.000 bottiglie**Formato Vendita**
750 ml**Tappo**
Sughero**"LE ROSE"**
DOLCETTO D'ALBA DOC
"SELEZIONE ALBEISA"**Tipologia**
Vino Rosso**Uve col quale è fatto**
Dolcetto**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25° C. Macerazione per 1 sett. circa. Breve affinamento in botti di rovere di media capacità per favorire la fermentazione malo-lattica.

Produzione
4.000 bottiglie**Formato Vendita**
750 ml**Tappo**
Sughero**"CASTLÈ"**
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC
"SELEZIONE ALBEISA"**Tipologia**
Vino Rosso**Uve col quale è fatto**
Barbera**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica in acciaio con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti, a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 1 settimana. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l e in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione
6.000 bottiglie**Formato Vendita**
750 ml**Tappo**
Sughero**"LA PREDA"**
BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC
"SELEZIONE SERGIO BARALE"**Tipologia**
Vino Rosso**Uve col quale è fatto**
Barbera**Vinificazione e affinamento**

Soffice pigiatura e diraspatura delle uve; fermentazione statica con lieviti indigeni selezionati dai nostri vigneti e a temperatura controllata di 25 °C. Macerazione per circa 1 settimana. Affinamento: 12 mesi in tonneau da 500 l. Nessuna chiarifica e di stabilizzazione chimico-fisica prima dell'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi.

Produzione
3.000 bottiglie**Formato Vendita**
750 ml / 1,5 lt**Tappo**
Sughero**LANGHE CHARDONNAY BUSSIA DOC**
"SELEZIONE SERGIO BARALE"**Tipologia**
Vino Bianco**Uve col quale è fatto**
Chardonnay**Vinificazione e affinamento**

Macerazione a freddo per 2-3 giorni. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo. La parte limpida si avvia alla fermentazione con lieviti indigeni, a temperatura controllata di 16°C, poi in tonneau da 500 l. Affinamento per 12 mesi in tonneau in presenza di lieviti in sospensione (tecnica del batonnages) fino alla sua maturità.

Produzione
1.000 bottiglie**Formato Vendita**
750 ml**Tappo**
Sughero**LANGHE ARNEIS DOC**
"SELEZIONE ALBEISA"**Tipologia**
Vino Bianco**Uve col quale è fatto**
Arneis**Vinificazione e affinamento**

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.

Produzione
3.500 bottiglie**Formato Vendita**
750 ml**Tappo**
Sughero



METODO CLASSICO MILLESIMATO “SELEZIONE SERGIO BARALE”

Tipologia

Spumante Metodo Classico

Uve col quale è fatto

Pinot Nero e Chardonnay

Vinificazione e affinamento

Diraspatura e delicata pigiatura delle uve; macerazione a freddo per 2-3 giorni. Pressatura e decantazione statica del mosto a freddo. Stabilizzazione a freddo e affinamento in acciaio con frequenti batonnages. Imbottigliato nell'autunno successivo alla vendemmia arricchendo il vino base con mosto fresco della nuova annata. Permanenza sui lieviti per almeno 36 mesi prima della sboccatura. Remuage eseguito a mano sulle classiche pupitres.

Produzione

5.000 bottiglie

Formato Vendita

750 ml

Tappo

Sughero a fungo



BAROLO CHINATO

Tipologia

Vino Aromatico

Uve col quale è fatto

Nebbiolo

Vinificazione e affinamento

Prodotto con Barolo D.O.C.G. Castellero invecchiato di almeno 10 anni. Il vino è aromatizzato con un infuso naturale di corteccia di China Calissaja, di radice di Rabarbaro, di Genziana e di altre erbe aromatiche. Fortificato con alcool fino a raggiungere la gradazione alcolica di 17 °C, riposa per almeno un anno in fusti di rovere da 700 l prima di essere imbottigliato.

Produzione

1.000 bottiglie

Formato Vendita

500 ml / 750 ml

Tappo

Sughero



GRAPPA DI BAROLO AFFINATA IN ROVERE 45°

Tipologia

Distillato

Uve col quale è fatto

Vinaccia di uva Nebbiolo da Barolo proveniente dalla vigna Castellero.

Vinificazione e affinamento

Le vinacce sono passate nei tradizionali “alambicchi a vapore” e distillate con il sistema a vapore discontinuo. Affinamento 12 mesi in tonneaux da 500 l.

Produzione

500 bottiglie

Formato Vendita

700 ml

Tappo

Sughero