BAROLO DI BAROLO "DI COMMUNE DI BAROLO" DOCG, BIO

Barale Fratelli, Piemont

2020

Klassischer Nebbiolo, warme Fruchttöne, Lakritze, Teer, Orangenzesten, ausbalanciert.

Bouquet angenehm und intensiv, ätherisch und mit Noten von reifen roten Früchten, getrockneten Rosen und Veilchen. Im Geschmack harmonisch und samtig, mit einer feinen und anhaltenden Gerbstoffstruktur und einem profunden Abgang. Ein Bilderbuch-Barolo klassischer Machart.

Land / Region:	Italien / Piemonte
Farbe:	rot
Traubensorte:	Nebbiolo
Alkohol in %:	14.5
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Gärbehälter Holz / Grosses Holzfass
Hefen:	Spontangärung / Pied de Cuve
Sulfitanwendungen:	moderat
Flaschen-Verschluss:	Naturkorken
Genussreife:	bis min. 12 Jahre nach der Ernte
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad
Kulinarik:	Tajarin mit weissem Trüffel, Ravioli mit Steinpilzfüllung

AZIENDA AGRICOLA BARALE FRATELLI

Die Azienda Agricola Barale Fratelli gehört zu den Traditionsbetrieben im Piemont – seine Geschichte ist in etwas so alt wie die des Barolo-Weins. Seit einigen Jahren ist Barale bio-zertifiziert, geführt wird das Gut heute von Sergio Barale gemeinsam mit seinen Töchtern Eleonora und Gloria.

Das Weingut Barale Fratelli ist durch und durch traditionell und das auf gute Weise. Seine Geschichte reicht etwa so weit zurück wie diejenige des Barolo-Weins. Als der Barolo – durch den lokalen Adel unterstützt – seinen Weg zum Ruhm antrat, gründete Francesco Barale 1870 seine Kellerei im historischen Dorfkern von Barolo. Bis heute wird der Barale-Wein dort hergestellt, jetzt aber von Urenkel Sergio und seinen Töchtern Eleonora und Gloria. Die Methoden hat die Familie über die Jahre nur dort angepasst, wo das auch Sinn macht. Die Weine werden seit jeher mit viel Zurückhaltung und Handwerk hergestellt. Auf 20 Hektar wachsen mit der Ausnahme von Pinot Noir und Chardonnay nur einheimische, piemontesische Rebsorten, die biologisch angebaut werden. Die Gärung findet mit traubeneigenen Hefen statt, ein Teil davon bis heute in traditionellen Gefässen wie Demijohns (Glasballons) und grossen Fässern aus slawonischer Eiche. Die Weine werden klassisch – ohne Netz und doppelten Boden – ausgebaut und nur moderat geschwefelt. So entstehen unverkennbar piemontesische, elegante und absolut zeitlose Tropfen.