GRAPPA DI BAROLO DI PURA VINACCIA, 43 VOL. %

Fratelli Barale, Piemont



Goldgelbe Farbe mit bernsteinfarbenen Reflexen. Intensives Bouquet, charakteristisch für destillierten Nebbiolo. Weich und anhaltend im Geschmack.

Den edlen Rohstoff bildet vergorener Trester von Nebbiolo-Trauben für Barolo aus dem Weinberg Castellero. Der Trester wird anschliessend in traditionellen Dampfdestillierkolben und mit dem diskontinuierlichen Dampfsystem destilliert. Die Reifung in 500 Liter Tonneaux dauert 12 Monate.

Land / Region:	Italien / Piemont
Farbe:	weiss
Traubensorte:	Nebbiolo (Chiavennasca)
Alkohol in %:	43
Böden:	Ton-Kalk
Bewirtschaftung:	CH-BIO oder EU-BIO, zertifiziert, vegan
Vinifikation / Ausbau:	Edelstahl / Barrique/Stückfass
Flaschen-Verschluss:	Natur-Griffkorken (Spirituosen)
Servicetemperatur:	14 bis 17 Grad

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.