BARALE FRATELLI "BAROLO DI BAROLO" 2022

3.033.603

CROMBÉ

APPELLATIE

Barolo DOCG

LAND

Italië

CÉPAGE(S)

Nebbiolo 100%

REGIO

Piemonte

SUB-REGIO

Langhe

TYPE WIJN

Rood

GUSTATIEF

CATEGORIE RESTSUIKER

Droog

RESTGAS?

Nee

AROMASTIJL

--

AFSLUITING

Kurk

SERVEERTEMPERATUUR

16-18°C

SMAAKSTIJL

Rijk & Krachtig



VINIFICATIE

MATURATIE

Hout

TERROIR

HOOGTE

250-270 m

KLIMAAT

Gematigd continentaal

BODEM

kalk

DOMEIN

DOMEIN INTRO

Al in 1870 begon Francesco Barale wijn te produceren in Barolo, toen nog maar net op de kaart als wijnregio in de Langhe. Dit maakte hem één van de wijnpioniers van de ondertussen mythische wijnstreek. Ondertussen zet Sergio Barale de traditie verder, ondersteund door zijn dochters Eleonora en Gloria, en met heel wat meer wijngaarden in bezit, ook in Barbaresco, met een totaal van ong. 20 ha. Ze streven telkens een traditionele, old-school wijnstijl na, maar dan met gemoderniseerde technieken. Spontane ondergroei van de wijnranken, het gebruik van natuurlijke mest, handmatig wieden, en het niet gebruiken van koper- en zwavelbehandelingsproducten zijn slechts enkele van hun praktijken om de inheemse flora en fauna te beschermen. Uniek om te zien hoe familiebanden, tradities, terroir, assortiment en nieuwe ontwikkelingen zo vlotjes door elkaar heen lopen.

OVERIG

AFSLUITING

Kurk