



## BARALE FRATELLI

Barolo (CN)

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.



### NUMERO BOTTIGLIE

80.000

### METODO DI COLTIVAZIONE

Biologico

### ETTARI VITATI

13



**BAROLO DI BAROLO DOCG**  
"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 DOCG**  
"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 DOCG**  
"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 DOCG**  
"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 DOCG**  
"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 DOCG**  
"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 PREDÀ" 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 tonneau da 500 l.

**Produzione**

500 bottiglie

**Formato Vendita**

700 ml

**Tappo**

Sughero