

DIEGO E DAMIANO BARALE



Barolo

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vigna: Monrobiolo di Bussia / Cannubi / San Giovanni

Vitigno: Nebbiolo

Raccolta: ottobre

Vinificazione: in seguito ad un'accurata selezione delle uve provenienti dai nostri vigneti giovani e storici si stabilisce la giusta epoca di raccolta. Le uve raccolte manualmente in cassetta sono nuovamente controllate qualitativamente prima della diraspa pigiatura. Il mosto fermenta in vasche di acciaio inox con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata di 25/28 °C per 25 giorni circa. Dopo la svinatura il vino svolge la fermentazione malolattica in un locale riscaldato a 18/20 °C. Un travaso utile a sfecciare ed illimpidire il vino precede l'affinamento in tonneaux, che durerà circa 24 mesi. Successivamente il Barolo viene imbottigliato e lasciato riposare almeno 12 mesi in vetro prima della messa in commercio. Non subendo processi di stabilizzazione indotta il vino potrebbe presentare un sedimento, per tanto è consigliabile decantare.

Colore: rosso granato con riflessi aranciati

Profumo: ricco e armonico con sentori di rosa liquirizia e spezie

Sapore: corposo e deciso, con tannicità importante ed equilibrata.



Azienda Agricola Diego Barale
Via Aie Sottane 4 - 12060 Barolo (CN)
www.diegoedamianobarale.it