



Appellation :	Barolo DOCG
Cépage :	100% Nebbiolo
Terroirs :	Sols argilo-calcaires
Région :	Piémont
Degré alcoolique :	13,5%vol
Elevage :	Foudres slovènes durant 3 ans



Histoire :

Fondée en 1870, cette ferme agricole (une des plus anciennes des Langhe) est gérée aujourd'hui par Sergio Barale qui, avec l'aide de ses deux filles, Eleonora et Gloria, perpétue le savoir-faire familial acquis depuis plus d'un siècle. Bussia, Castellero et Cannubi, pour ne nommer que ceux-là, sont des crus que la famille Barale vinifie avec maestria, et qui séjournent dans des foudres de chêne slovène appelés « botte ».

Traditionnel dans l'âme, le domaine situé sur la commune de Barolo engendre des vins dont le potentiel de garde est impressionnant.

Description :

Exprimant dans sa prime jeunesse une magnifique gourmandise de fruits et des tanins soyeux, ce Barolo incarne parfaitement le savoir-faire de la famille Barale sur son terroir. Un vin mûr et généreux, doté d'une belle structure complexe. Long et équilibré. Un vin gourmand de grande classe !

Accords :

Volailles
Gibiers, Fromages

Service :

12 - 14°C

Inspirés par nos sens.
Ouverts sur le monde.

