

## Barbaresco Serraboella Barale Fratelli

### Барбареско Серрабоэлла Барале Фрателли, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт, Барбареско

**Производитель:** Barale Fratelli

**Крепость:** 14,5% об.

**Сорт винограда:** Неббиоло

**Выдержка:** 24 месяца во фр. дубовых бочках (1500-3000 л), затем 12 месяцев в бутылке

**Особенности производства:** ручной сбор, бутилирование без фильтрации

**Цвет:** насыщенный, темно-рубиновый с гранатовым отливом

**Аромат:** богатый, раскрывается яркими нотами фруктов и вишни, пряными оттенками, нюансами подлеска, шиповника и кожи

**Вкус:** утонченный, гармоничный и сбалансированный, с бархатистыми танинами, послевкусие продолжительное, с оттенками лесных ягод, вишни, кофе и специй

**Температура подачи:** 18-20 °C

**Гастрономия:** сочетается с жареным или приготовленным на гриле мясом, ризотто с грибами, выдержанными сырами, мясными закусками



## Barolo Bussia Barale Fratelli

### Бароло Буссия Барале Фрателли, красное сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт

**Производитель:** Barale Fratelli

**Сорта винограда:** Неббиоло

**Крепость:** 14% об.

**Выдержка:** 3 года в бочках из французского дуба, затем 12 мес в бутылке

**Цвет:** рубиновый с оранжевыми отблесками

**Аромат:** интенсивный, с тонами подсушенных цветов, лакрицы, табака, кожи, и подлеска. С длительной выдержкой в бутылке, проявляются оттенки смолы

**Вкус:** комплексный, сухой, обладает плотной танинной структурой и бархатистой текстурой, с нотами сушеных ягод, трав и лакрицы. Послевкусие продолжительное, с нотами табака и горького шоколада

**Температура подачи:** 18-20°C

**Гастрономия:** прекрасно дополнит блюда из дичи, тушенное мясо и выдержанные сыры



## Barale Fratelli Barolo Chinato

### Вино крепленое Барале Фрателли Бароло Кинато

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт

**Производитель:** Barale Fratelli

**Тип:** ликерное (крепленое), красное сладкое

**Сортовой состав:** Неббиоло – 100%

**Особенность:** произведено на основе вина Castellerо Barolo DOCG с выдержкой не менее 10 лет по оригинальному рецепту с добавлением корыкитайской калиссаи, корня ревеня, горечавки и других ароматических трав

**Выдержка:** по достижении крепости 17%, выдерживается минимум 1 год в старых 700 – литровых дубовых бочках

**Крепость:** 17%об.

**Цвет:** рубиново - кирпичный

**Аромат:** интенсивный, насыщенный, многогранный, раскрывается пряными оттенками и тонами корицы, и ревеня, с легкими древесными нюансами

**Вкус:** сбалансированный, округлый, многогранный, с пряными тонами и отличным балансом сладости и горечи в послевкусии с характерной терпкостью присущей Бароло

**Температура подачи:** 16-18°C

**Гастрономия:** десерты, паштеты из говяжьей печени, сыры с голубой плесенью



## Fratelli Вино Фрателли, белое сухое

**Страна:** Италия

**Регион:** Пьемонт, Ланге

**Производитель:** Barale Fratelli

**Сорта винограда:** Арнеис

**Крепость:** 13,5 % об.

**Особенность:** ручной сбор, холодная мацерация в течении суток при темп 1-3 °C

**Выдержка:** непродолжительная в чанах из нержавеющей стали

**Цвет:** соломенный

**Аромат:** яркий, в котором преобладают фруктовые ноты персика, абрикоса, груши, дополняющиеся травяными оттенками

**Вкус:** освежающий, фруктовый, с хорошим балансом, умеренной кислотностью, приятными тонами спелой груши, минеральными нюансами и послевкусием средней продолжительности

**Температура подачи:** 10-12 °C

**Гастрономия:** прекрасно подходит к сырам, морепродуктам, рыбе, может употребляться в качестве аперитива



История хозяйства неразрывно связана с современным этапом пьемонтского виноделия. В 1870 Франческо Барале начал производство вина из неббиоло, приверженцем которого он был всегда, а после того, как граф Кавур познакомил виноделов Пьемонта с французскими принципами энологии, его энтузиазм возрос многократно. Сегодня праправнук Франческо Серджио Барале вместе со своими дочерьми Элеонорой и Глорией продолжает семейное дело.

Общая площадь виноградников Barale составляет чуть больше 20 га; Серджио культивирует традиционные автохтонные сорта Пьемонта плюс небольшое количество шардоне и пино nero, из которых он делает игристое вино согласно metodo classico. Большинство виноградников имеет юго-восточную и юго-западную экспозицию, и лишь стоящий немного особняком (и расположенный в коммуне Нейве) Serraboella, дающий превосходное барбареско, полностью выходит на юг. Всего в распоряжении семьи Barale 7 виноградников: помимо Serraboella лишь Bussia находится в другой коммуне (Монфорте д'Альба) – остальные пять принадлежат к коммуне Бароло. Возраст большинства лоз превышает 40 лет. Хотя Серджио Барале окружает неусыпным вниманием все свои виноградники, наиболее известными остаются его Бароло и Барбареско. Особенно интересны Castellero, где урожай собирается традиционно поздно, в конце октября, а также знаменитая Bussia.