

G.D.VAJRA

BAROLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO DELLE VIOLE 2019

“ Bricco delle Viole è la vigna che ci ha insegnato la pazienza e ha guidato naturalmente il nostro stile. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Bricco delle Viole tra i vigneti storici della zona del Barolo è quello più alto e più vicino alle Alpi. Si sviluppa sul versante ovest tra i 400 - 480 metri sopra il livello del mare. Il suo nome deriva dalle viole che qui sbocciano ogni primavera grazie alla splendida esposizione a sud. Più alto della nebbia, il Bricco delle Viole gode di tutta la luce del giorno, dal primo sole della mattina fino all'ultimo raggio del tramonto. La luminosità gentile, le viti piantate nel 1931 e la notevole escursione termica, ci regalano Baroli sofisticati e complessi, giocati su aromaticità, tannini cesellati e fine mineralità.

L'annata 2019 riassume molte delle sfumature tipiche del Bricco delle Viole: la verticalità di questa MGA, i toni vibranti che si intrecciano con sfumature minerali, energia e giovinezza. È un vino equilibrato, piuttosto introverso nelle prime fasi della propria vita che, come una goccia di acquerello che, con il passare del tempo si espanderà sulla tela.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Bricco delle Viole MGA, Comune di Barolo.

COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l'agricoltura biologica. Le vigne sono difese con un inerbimento spontaneo da ormai 50 anni. Questo permette un migliore arieggiamento del sottosuolo, oltre che una migliore protezione dall'erosione. Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura è, nella nostra azienda, una pratica di amore e attenzione. La ricerca si è focalizzata, negli ultimi anni, anche sul monitoraggio e sull'arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi dell'azienda. Questi vigneti sono certificati in biologico.

ANNATA: L'annata 2019 è stata caratterizzata da germogliamento precoce, fioritura tardiva e una maturazione lenta e progressiva. Tali elementi hanno fatto sì che questa venisse annoverata come una delle vendemmie più lunghe e tardive dell'ultimo del decennio. Nevicate precoci e moderate piogge nel corso degli anni hanno preservato le riserve idriche e favorito una maturazione fenolica equilibrata. Le Langhe, risparmiate dalle gelate di Aprile e dal caldo cocente di Giugno, hanno però subito la grave grandinata del 5 Settembre. Basse rese sin dalla fioritura, maturazione lenta, raccolta tardiva, maturazione fenolica eccellente e una spina dorsale di grande acidità: tutto rimanda all'eccezionale annata del 2013. Davanti a noi tutto il potenziale di una grandissima annata.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Il Bricco delle Viole è uno degli ultimi vigneti ad essere raccolto. Nel 2019 abbiamo vendemmiato tra l'11 e il 23 Ottobre. Abbiamo selezionato le uve manualmente tre volte: direttamente sulla vite, come grappoli interi sui tavoli di selezione e infine acino ad acino dopo la diraspatura. Abbiamo effettuato la vinificazione tradizionale in tini verticali, con follature e gentili bagnature del cappello. A seguire, il cappello è stato sommerso per un periodo di 31 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in acciaio la primavera successiva alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO: 28 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, principalmente da 25 e 50 ettolitri. L'imbottigliamento è avvenuto il 27 Luglio 2022.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso rubino con riflessi granati. Al naso, il Barolo Bricco delle Viole 2019 è splendidamente effusivo ed evocativo, arricchito da sentori di violetta, marasca, caramelle e pietra bagnata. In bocca rivela una grande complessità. La trama tannica vellutata lascia spazio alla verticalità e alla finezza tipiche di questa MGA. le vecchie viti regalano un finale profondo ed estremamente sfaccettato.

Azienda Agricola G.D. Vajra

Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia - www.gdvajra.it