

G.D.VAJRA

BAROLO



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO CLARÉ J.C. 2022

“ Il Claré JC è prodotto seguendo gli appunti del 1606 di Gian Battista Croce, gioielliere di Casa Savoia. Un vino che è come una macchina del tempo capace di proiettarci in un'epoca in cui il Nebbiolo si beveva fresco, abboccato e con una leggera effervescenza. Un vino per gente con uno spirito giovane e curiosa del passato del Nebbiolo. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Il Claré JC è un vino unico. È la nostra rivisitazione di un Nebbiolo dimenticato, quando era bevuto e apprezzato nella sua veste più fresca e leggera. Il protocollo di vinificazione è ispirato agli appunti di G.B. Croce del 1606: il vino viene imbottigliato subito dopo la fermentazione, così da mantenere un finale abboccato e una bellissima energia di beva. Il Claré JC 2022 mostra al naso splendide note di ciliegia, note tipiche del Nebbiolo e un finale rotondo e floreale.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Da giovani vigneti di Nebbiolo.

COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l'agricoltura biologica. I vigneti aziendali sono certificati e da ormai 50 anni difesi tramite l'inerbimento spontaneo così da arieggiare meglio il sottosuolo e proteggerlo dall'erosione. Negli ultimi anni sempre maggiore impegno è stato dedicato al monitoraggio e all'arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi aziendali. Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura è, nella nostra azienda, una pratica di amore e attenzione.

ANNATA: L'annata è iniziata con un clima estremamente secco e temperature diurne calde. A marzo le riserve idriche sono state parzialmente ripristinate grazie alla neve e alle piogge in montagna. Il germogliamento è iniziato il 25 marzo e nei due mesi successivi si sono susseguite piogge deboli ma anche grandinate molto violente che fortunatamente hanno risparmiato i nostri vigneti. Dopo una fioritura progressiva, il clima caldo si è stabilizzato all'inizio di giugno ed è perdurato durante tutta l'estate. Arrivati a settembre, la temperatura si è abbassata, creando le condizioni ideali per la vendemmia del Nebbiolo. La raccolta è iniziata il 16 agosto ed è terminata il 14 ottobre. Il 2022 ci ha ricordato quanto siano meravigliosamente resistenti le viti, che ci hanno donato rese basse ma vini vibranti, succosi e con un'ottima intensità aromatica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Abbiamo raccolto il Nebbiolo per il 2022 Claré JC tra il 17 e il 29 settembre. Circa un quinto delle uve è fermentato a grappolo intero. Dopo una breve macerazione abbiamo subito fatto la svinatura, per poi terminare la fermentazione senza bucce. L'estrazione è avvenuta molto delicatamente, per preservare al meglio la freschezza naturale di questo vino.

AFFINAMENTO: Breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento, il 16 febbraio 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Brillante colore rosso rubino. Al naso presenta splendide note di caramella alla ciliegia, frutti rossi di montagna, olio di menta fresca ed erbe aromatiche. Al palato rivela una notevole cremosità, un bel frutto di bosco croccante e un finale molto fresco.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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