

G.D.VAJRA

BAROLO



BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE 2021

“Una Barbera che “Baroleggia” ecco come i vecchi contadini descrivevano quelle Barbere speciali che, dopo un adeguato affinamento, si confondevano con i Barolo. Questo è ciò che chiediamo alla nostra Superiore: esprimere le sue mille, profonde emozioni.”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: La nostra Barbera d'Alba Superiore è un tributo alle viti più vecchie piantate da nostro bisnonno Carlo (Carlin) Vaira, nel 1949. Queste piante, le cui radici affondano in profondità, ci regalano acini gustosi, un vino ricco di vitalità e al contempo intenso ed elegante. Il 2021 è un'annata di grande concentrazione e profondità, con frutti rossi e toni balsamici che si espandono nel palato.

VARIETA': 100% Barbera.

VIGNETI E TERROIR: Da una selezione dei più vecchi vigneti di proprietà a bassissima resa.

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. I vigneti aziendali sono certificati.

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.

ANNATA: L'annata 2021 è destinata a dare alla luce vini di ottima qualità. Nonostante l'allerta gelo in primavera, e qualche violenta grandinata durante l'estate, è stata complessivamente molto positiva, moderatamente asciutta e caratterizzata da una vendemmia tardiva. Tutte le uve presentano buona acidità e buona maturazione fenolica, e la carenza di nutrienti nel frutto ha consentito alcune delle fermentazioni più lunghe e delicate degli ultimi anni.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2021 l'uva è stata raccolta il tra il 23 e il 28 Settembre. La vinificazione è durata tra i 30 e i 40 giorni, con un parziale cappello sommerso nelle ultime annate. Follature delicate e rimontaggi per irrorare il cappello ed estrarre solo i tannini più eleganti. Fermentazione a temperatura libera (inferiore a 29°C), seguita dalla fermentazione malolattica in tini di acciaio inox.

AFFINAMENTO: La nostra Barbera d'Alba Superiore è stata affinata 9 mesi, di cui quasi 6 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia. Imbottigliamento avvenuto il 19 agosto 2022.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rubino scuro. Al naso si apre con aromi di prugna e frutti viola, pietrisco, delicati aromi di sottobosco, sandalo e toni balsamici. Il palato risulta pieno, con toni di frutti viola, una trama profonda e una leggera reminiscenza dell'uva. Struttura tannica setosa e finale profondo e persistente.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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