

G.D.VAJRA

BAROLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RAVERA 2019

“ La personalità indomabile di Ravera è molto intrigante, netta come il suono teso ed elettrico di una Telecaster. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Ravera è riconosciuto come il vigneto più importante del Comune di Novello. In questa MGA le radici delle nostre viti godono di un sottosuolo molto complesso costituito da marne di origine tortoniana ed arenarie e argille del periodo serravalliano. Il bellissimo anfiteatro nella parte più meridionale, ad un'altitudine tra i 320 e i 340 metri slm, ne è la dimora. Il Ravera 2019 è intriso di note aromatiche di frutti rossi, una profonda sensazione in bocca e un finale vivace.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETO E TERROIR: Ravera (Novello).

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 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.

Neocate 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: Abbiamo raccolto le uve in due giorni, il 12 e il 13 ottobre. La selezione è avvenuta a mano tre volte: direttamente sulla pianta, sul tavolo di cernita e, infine, acino per acino, dopo la diraspatura. Abbiamo vinificato in modo tradizionale in tini verticali, con leggere follature e baganture del cappello, per un totale di 28 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio nella primavera successiva.

AFFINAMENTO: 28 mesi in botti di rovere di Slavonia grandi da 25 e 50 ettolitri. Imbottigliato il 25 Luglio 2022.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Tipico rosso granato. Al naso Ravera effonde aromi intensi di lamponi, menta e scorza d'arancia. È un Barolo generoso, che svela da subito tutto il grande potenziale di invecchiamento di questa annata. Al palato riecheggiano frutti rossi, note floreali e minerali, la caratteristica sapidità e i tannini cesellati tipici di questo cru.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

