

G.D.VAJRA

BAROLO

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2022



“ Aldo sostiene che la Barbera sia il vino che più assomiglia al mio carattere. È sufficiente un briciolo di curiosità e di pazienza, per vederlo sbocciare e svelarsi nella sua schietta e ricca personalità. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: Un vino gioioso e fragrante, impreziosito dalla complessità di diversi terroir; macerazioni lunghe e delicate, seguite da un leggero affinamento, per esprimere al meglio gli aromi e i profumi di quest'uva. Questa è la nostra Barbera d'Alba, un vino di energia e profondità, con aromi definiti e una meravigliosa struttura.

Il 2022 è un'annata radiosa, con frutti succosi e croccanti che si espandono nel palato.

VARIETA': 100% Barbera.

VIGNETI E TERROIR: Vigneti dell'azienda con una grande varietà di suoli.

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 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: L'uva per la nostra Barbera d'Alba è stata raccolta tra il 15 e il 20 Settembre. Le fermentazioni, avvenute separatamente, sono durate in media tra i 15 e 20 giorni a una temperatura libera sotto i 29°C. Macerazioni lunghe e delicate, con un parziale cappello sommerso, per ulteriori 20 giorni circa.

AFFINAMENTO: La nostra Barbera 2022 è stata affinata per circa 5 mesi principalmente in acciaio, con una piccola percentuale di vino affinato in botti di legno, prima dell'imbottigliamento, avvenuto il 15 aprile 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Rosso porpora vivace. Il naso si apre con aromi di lampone e mora, fiori viola e fico. Al palato il vino è succoso ma allo stesso tempo fragrante, con intensi e succosi frutti rossi e viola.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

