

G.D.VAJRA

BAROLO

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2022

Selezioni Varietali

“ Il Moscato fa parte della tradizione enogastronomica del Piemonte. Nel nostro lavoro ricerchiamo la purezza, preserviamo la naturale vivacità e desideriamo che possa accompagnare sempre i momenti più festosi della nostra vita e di quella dei nostri amici. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: Moscato è una splendida varietà aromatica, tradizione fortemente radicata nella regione piemontese. Noi raccogliamo le nostre uve quando sono pienamente mature, quando queste iniziano a diventare di colore dorato. Il nostro sogno è di portare tutti i profumi, la freschezza e la ricchezza di questo vitigno intatti nella bottiglia.

L'annata 2022 si caratterizza per un perfetto connubio tra dolcezza e acidità, esprimendosi al palato con un'eccezionale freschezza.

VARIETA': 100% Moscato bianco.

VIGNETI E TERROIR: Vecchie vigne ripide e con basse rese.

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.

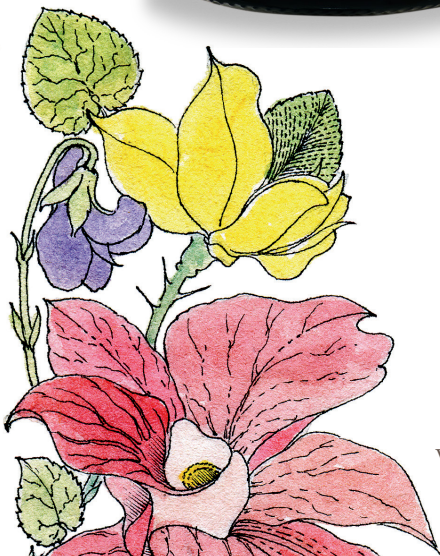
Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura è, nella nostra azienda, una pratica di amore e attenzione. La ricerca si è focalizzata, negli ultimi anni, anche sul monitoraggio e sull'arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi dell'azienda.

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: Raccogliamo solitamente il Moscato alla fine di Agosto. La decisione di raccogliere le uve è sempre legata alla vigna di appartenenza. Aldo aspetta sempre qualche giorno in più per far sì che le uve arrivino a maturazione ottimale. Questa è sempre una decisione che richiede uno sforzo maggiore dato che allo stesso tempo inizia la raccolta dei primi rossi. Il risultato sono dei frutti di qualità superiore. Effettuiamo un contatto con le bucce a freddo, seguito poi da una lenta fermentazione sempre a basse temperature. Interrompiamo la fermentazione abbassando ulteriormente le temperature e tenendo il vino refrigerato fino all'imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore giallo paglierino con riflessi dorati brillanti. Al naso delicati aromi di frutta a nocciolo, pompelmo e pera bianca accompagnano e si intrecciano a fiori di sambuco, litchi, ananas e sentori di salvia. Questo Moscato presenta una bella struttura, avvolta in un finale cremoso e persistente.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

