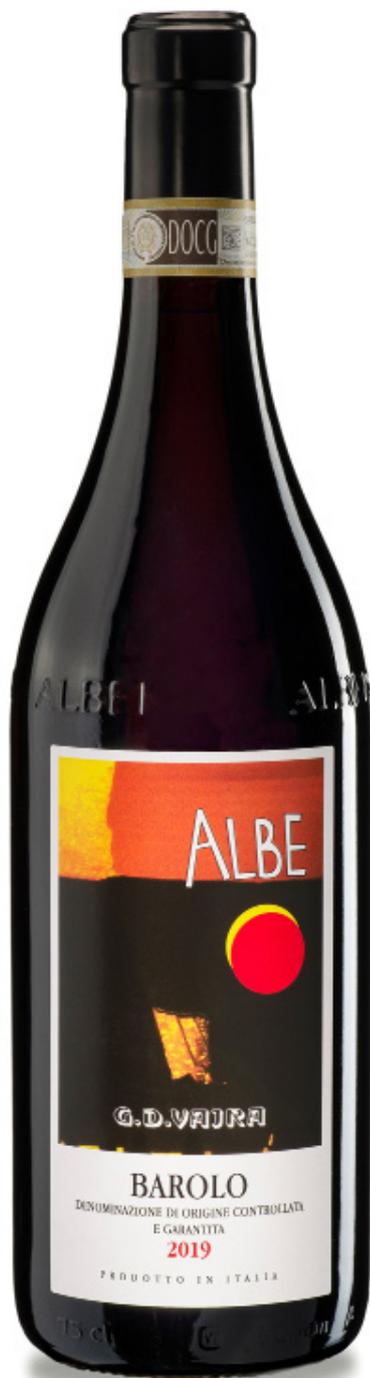


# G.D.VAJRA

## BAROLO



## BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALBE® 2019

“ Albe è la carezza del sole che ogni mattina sorge sui vigneti di questo Barolo. È l’eccezionale semplicità della Natura che rende possibile il quotidiano miracolo della vita che si risveglia. ”

Milena Vaira

**DESCRIZIONE:** Albe è il nostro tributo alla tradizione e ai suoi Maestri. Nasce dall’assemblaggio dei vigneti di Barolo in quota, da cui, grazie al gioco delle tre esposizioni, ogni giorno godiamo di tre Albe. Il Barolo Albe 2019 è radioso, incredibilmente equilibrato, capace di una splendida evoluzione.

**VARIETA':** 100% Nebbiolo.

**VIGNETI E TERROIR:** Assemblaggio di vigneti atti a Barolo DOCG con esposizioni da sud-sud-est a sud ovest, ad un’altitudine compresa tra i 380 e i 480 m slm.

**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. 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. I vigneti aziendali sono certificati sostenibili e biologici.

**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.

Neviccate 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.

**VENDemmIA E VINIFICAZIONE:** Abbiamo vendemmiato l’uva per il Barolo DOCG Albe 2019 tra il 7 e il 19 Ottobre. Abbiamo selezionato le uve manualmente tre volte: direttamente sulla vite, come grappoli interi sui tavoli di selezione, e infine acino ad acino dopo la diraspatura. La vinificazione è avvenuta in tini troncoconici, con gentili follature e rimontaggi, per una durata di circa 27 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio la primavera seguente.

**AFFINAMENTO:** 23 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 50 e 75 ettolitri. L’imbottigliamento è avvenuto tra il 20 e il 22 Luglio 2022.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Classico colore granato con riflessi brillanti. Al naso debuttano intensi aromi di frutti rossi, lamponi e ribes, avvolti da una trama di spezie dolci. La bocca si apre con grande energia a uno splendido equilibrio scandito da tannini raffinati. Nel finale riecheggiano gli aromi già introdotti dall’olfatto con una complessità e persistenza che rilanciano al sorso successivo.

# ALBE

Azienda Agricola G.D. Vajra

Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia - [www.gdvajra.it](http://www.gdvajra.it)