

G.D.VAJRA

BAROLO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2022

“Se la gente sapesse quanto buono, digeribile e conviviale sia il Dolcetto, lo berrebbe ogni giorno.”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Una volta il Dolcetto era coltivato nei migliori vigneti, appena al di sopra dei filari di Nebbiolo. Siamo fedeli a questo approccio e coltiviamo questa varietà in esposizioni vocate. Il nostro Dolcetto D'Alba DOC è quindi un omaggio a questo meraviglioso, e spesso bistrattato, vitigno Piemontese. È un'espressione pura e succosa della varietà. Il Dolcetto d'Alba DOC 2022 è un'esplosione di frutti di bosco, un vino ricco di lunga persistenza.

VARIETÀ: 100% Dolcetto.

VIGNETI E TERROIR: Vigneti di proprietà, di età media tra i 25 e i 60 anni.

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: Coltivare questa varietà ad altitudini importanti ci permette di proteggere i grappoli dall'inversione termica e di garantire una perfetta maturazione fenolica. Nel 2022 abbiamo vendemmiato tra il 7 e il 20 settembre. La vinificazione è durata circa 15 giorni in acciaio ed è stata seguita dalla fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: Affinamento solo in acciaio inox, così da preservare tutta la sua freschezza e brillantezza. L'imbottigliamento è avvenuto il 14 aprile 2023, in primavera durante la fase di luna calante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino dal colore viola intenso. Al naso presenta note di frutti di bosco, more di gelso, pepe bianco, spezie dolci e timo fresco. Al palato regala sentori di mirtillo e prugne fresche. Il Dolcetto è un vino perfetto per i più ampi abbinamenti gastronomici.

FORMATI E CHIUSURA: 0,75L, sughero naturale.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it