

G.D.VAJRA

BAROLO

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO 2022



“Questo vino è la ricerca dell’innocenza del Nebbiolo, della sua espressione più pura.”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Trasparenza nell’espressione varietale, purezza e complessità: sono questi gli elementi che ricerchiamo nella produzione del nostro Langhe DOC Nebbiolo. Vendemmiamo l’uva nelle prime ore del giorno, facciamo macerazioni lunghe ed estremamente delicate, per preservare al meglio la freschezza e l’energia di questo vino. Il 2022 ci ricorda quanto siano meravigliosamente resistenti le viti, un anno di basse rese ma vini vibranti, saporiti e succosi.

VARIETÀ: 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Giovani vigne di Nebbiolo coltivate nelle valli del Tortoniano e del Serravalliano.

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: Per questo Langhe DOC Nebbiolo 2022, una lunga raccolta avvenuta tra il 17 settembre e il 12 ottobre, fino a circa 30 giorni di fermentazione, a cui ha seguito la fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: Affiniamo per 5 mesi in tini di acciaio prima dell’imbottigliamento, avvenuto il 17 maggio 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Langhe Nebbiolo 2022 dal colore granato brillante. Al naso profumi intensi con note di lampone, ciliegia e frutti di bosco di montagna, petali di rosa, viole, piccoli frutti freschi, lavanda e menta. Elegante al palato, con frutti rossi croccanti, scorza d’arancia, spezie dolci con sfumature terrose e minerali.

FORMATI E CHIUSURA: 0,75L, 1,5L, entrambi sughero naturale.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

