

G.D.VAJRA

BAROLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALBE® 2016

“ La vera Bellezza racchiusa nell’Albe è la carezza del sole che ogni mattina sorge in tre diversi momenti sui vigneti di questo Barolo. Con questo vino desideriamo trasmettere l’eccezionale semplicità della Natura che rende possibile il quotidiano miracolo della vita che si risveglia. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: Il nostro tributo ai Maestri della tradizione, Albe è l’assemblaggio dei nostri vigneti ad alta quota. Le diverse esposizioni di queste parcelle permettono di godere di tre ‘Albe’ ogni mattina. Il 2016 è un’annata davvero classica per questo Barolo DOCG che omaggia l’antica arte dell’assemblaggio.

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. 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: Il 2016 è una stupenda annata classica: qualità altissima, purezza aromatica e generosità di raccolto. Dopo un inverno mite, le temperature sono calate bruscamente a marzo con piogge abbondanti che hanno ripristinato le riserve idriche. Il clima propizio ci ha donato una fioritura generosa che si è riflessa in vini aerei e pieni di energia. Le temperature notturne sono rimaste basse per tutta la primavera, e la maturazione fenologica non è iniziata che alla fine dell’estate. L’annata 2016 ricorda la 2004, 2008 e 2013 e sarà ricordata come una delle più tardive del decennio.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: L’uva per il Barolo DOCG Albe 2016 è stata vendemmiata tra il 12 e il 18 di ottobre. La vinificazione si è svolta in tini troncoconici, con gentili follature e rimontaggi. La durata media è stata di 25 giorni. Malolattica svolta in acciaio la primavera seguente.

AFFINAMENTO: Il Barolo DOCG Albe 2016 è stato affinato per circa 30 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia di 40, 50 e 75hl. Travaso nel corso della prima estate e assemblaggio a ridosso dell’imbottigliamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: L’Albe 2016 ha profumi davvero classici: petali di rosa, rosa canina, nocciolo di ciliegia, seguiti da toni delicati di vinaccia di Nebbiolo, mirtillo rosso, lamponi, goudron, menta, anice, muschio delicato e un accenno di pepe bianco. Al palato è fragrante e leggiadro, con una bocca succosa ed equilibrata e tannini vellutati. Autentico ed espressivo, Albe è un bellissimo tributo al Barolo e all’arte di assemblare i vigneti.

ALBE

Azienda Agricola G.D. Vajra

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