

G.D.VAJRA

BAROLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO DELLE VIOLE 2016

“ Bricco delle Viole è la vigna che ci ha insegnato la pazienza e ha guidato naturalmente il nostro stile. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Bricco delle Viole è la vigna più alta e più vicina alle Alpi del comune di Barolo. Si sviluppa sul versante ovest di Barolo tra i 400 - 480 metri sopra il livello del mare. Il suo nome deriva dalle viole che qui sbocciano ogni primavera grazie alla splendida esposizione a sud. Dal primo sole dell'alba e l'ultimo raggio al tramonto, il Bricco delle Viole svetta più alto della nebbia. La luce gentile, le viti piantate nel 1949 e la notevole escursione termica, sono all'origine di Baroli sofisticati e complessi, giocati sulla aromaticità, tannini cesellati e fine mineralità. L'annata 2016, l'altitudine dei vigneti e la raccolta posticipata hanno esaltato tutto questo, regalandoci un Barolo dove la freschezza della componente floreale e di quella minerale tipiche di questo vigneto trovano la loro massima espressione.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Bricco delle Viole MGA, Comune di Barolo.

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.

ANNATA: Il 2016 è una stupenda annata classica: qualità altissima, purezza aromatica e generosità di raccolto. La cosiddetta "annata del contadino". 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: Il Bricco delle Viole è uno degli ultimi vigneti ad essere raccolto, di solito intorno alla metà di ottobre. Le uve sono selezionate manualmente tre volte: direttamente sulla vite, come grappoli interi sui tavoli di selezione, e infine acino ad acino dopo la diraspatura. La vinificazione è tradizionale e viene effettuata in tini verticali progettati su misura, con follature e gentili bagnature del cappello. A seguire, il cappello viene sommerso per un periodo prolungato. Malolattica in acciaio la primavera successiva alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO: L'affinamento dipende molto dall'annata, e può durare dai 30 ai 42 mesi. Bricco delle Viole affina in grandi botti di rovere di Slavonia, 25 e 50 hl. Due travasi sono necessari nella prima e seconda estate dell'affinamento.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Barolo DOCG Bricco delle Viole 2016 è uno dei vini più complessi che abbiamo messo in commercio negli ultimi anni. Profumi floreali profondi e mineralità emergono vividamente, bacche rosse e scure, amarena, lavanda e grafite dominano il naso, insieme a delicati sentori di petalo di viola, bocciolo di rosa e una punta di pino. L'annata 2016 raggiunge un bellissimo equilibrio tra struttura, aromi e ricchezza e presenta un finale giocato sulla freschezza.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

