

G.D.VAJRA

BAROLO

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2018



“ Aldo sostiene che la Barbera sia il vino che più assomiglia al mio carattere. È sufficiente un briciolo di curiosità e di pazienza, per vederlo sbocciare e svelarsi nella sua schietta e ricca personalità.” ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: La nostra Barbera d'Alba DOC nasce da vigneti di proprietà coltivati su un'ampia gamma di terroirs. Lunghie e delicate macerazioni seguite da un periodo di affinamento in cantina, permettono a questa varietà di esprimersi in tutta la sua fragranza. L'annata 2018 svela tutta la bellezza di questa varietà: energia, succosità e l'eleganza del velluto tra note di ribes nero, anice e spezie dolci.

VARIETA': 100% Barbera.

VIGNETI E TERROIR: Da vigneti di proprietà coltivati su una vasta gamma di terroir.

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 2018 è stato caratterizzato da fioritura abbondante, maturazione graduale e da una delle vendemmie più tardive dell'ultimo decennio. Eccezionali le precipitazioni nell'arco dell'anno e così anche la dedizione del nostro team in vigna. Questa operosità infaticabile e la meticolosa selezione delle uve, ci hanno regalato grappoli sani, profumi delicati e un succo ricco di colore sin dalla pigiatura. Questa annata ha ulteriormente esaltato la qualità dei vigneti meglio esposti, più elevati e coltivati con varietà tardive, regalando, al contempo, grandi sorprese con i bianchi e il Dolcetto. Tutti i vini sono fragranti, deliziosamente aromatici, con eleganti tannini. Il 2018 ci ricorda il 2016, forse anche di più del 2004 e promette di diventare un'annata elegante e classica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nell'annata 2018 abbiamo raccolto i grappoli di Barbera tra il 3 e il 9 Ottobre. Ogni parcella è stata vinificata separatamente con una media di 20 giorni di fermentazione a temperatura inferiore ai 30°C. Spesso vinificata con brevi ma energiche macerazioni, noi amiamo lavorare le nostre Barbere con follature e rimontaggi delicati per lunghi periodi, così da catturare tutta la fragranza dell'uva. Fermentazione malolattica in acciaio prima della svinatura.

AFFINAMENTO: La Barbera d'Alba 2018 è stata affinata per circa 14 mesi principalmente in acciaio inossidabile, prima di essere travasata e assemblata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La Barbera D'Alba 2018 ha un colore viola intenso. Il naso è vibrante e combina freschi frutti rossi e more con spezie dolci ed erbe aromatiche. Sentori di anice e grafite aggiungono complessità al vino. Al palato è succulento e incredibilmente ampio. L'elegante freschezza, le note di fragola, ciliegia, un pizzico di pepe bianco convergono in un lungo finale minerale.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

