

G.D.VAJRA

BAROLO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2019

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

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Storicamente, 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 è un omaggio a questo meraviglioso, e spesso bistrattato, vitigno Piemontese. È un'espressione pura e succosa della varietà, ideale per i più svariati abbinamenti gastronomici, dall'aperitivo alla pasta, dalle verdure a piatti di carne bianca o a base di uova. L'annata 2019 ci ha regalato un vino bellissimo, profondo. È gioioso e già godibile, e nel bicchiere si schiude rivelando la ricchezza di toni fruttati e floreali.

VARIETA': 100% Dolcetto.

VIGNETI E TERROIR: Da più vigneti di proprietà, di età media di 25-30 anni.

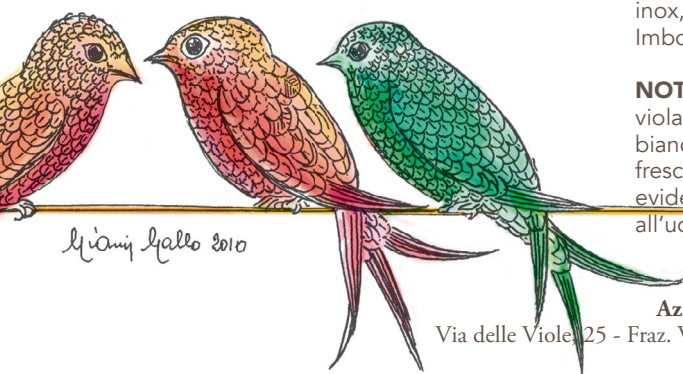
COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l'agricoltura biologica. Le vigne sono difese con un inerbimento spontaneo da ormai 50 anni. Questo permette un migliore arieggiamento del sottosuolo, oltre che una migliore protezione 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 2019 è stata caratterizzata da germogliamento precoce, fioritura tardiva e una maturazione lenta e progressiva. Tali elementi hanno fatto sì che questa venisse annoverata come una delle vendemmie più lunghe e tardive dell'ultimo del decennio. Nevicate precoci e moderate piogge nel corso dell'anni hanno preservato le riserve idriche e favorito una maturazione fenolica equilibrata. Le Langhe, risparmiate dalle gelate di Aprile e dal caldo cocente di Giugno, hanno però subito la grave grandinata del 5 Settembre. Basse rese sin dalla fioritura, maturazione lenta, raccolta tardiva, maturazione fenolica eccellente e una spina dorsale di grande acidità: tutto rimanda all'eccezionale annata del 2013. Davanti a noi tutto il potenziale di una grandissima annata.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2019 la vendemmia del Dolcetto è iniziata tardi (il 16 di Settembre) per poi concludersi 8 giorni dopo. Coltiviamo questa varietà ad altitudini importanti così da proteggere i grappoli dall'inversione termica e garantire una perfetta maturazione fenolica. La vinificazione dura normalmente 15-20 giorni. Un paio di follature al giorno e due travasi prima della fermentazione malolattica. Solo tini di acciaio inox.

AFFINAMENTO: Il nostro Dolcetto d'Alba DOC viene affinato solo in acciaio inox, così da preservare tutta la sua freschezza e la croccantezza del frutto. Imbottigliamento in primavera con luna calante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Dolcetto d'Alba 2019 presenta un vivace colore viola intenso. Al naso si apre con frutti di bosco, more di gelso, sentori di pepe bianco, spezie dolci e timo fresco. Il palato è un'esplosione di mirtillo e prugne fresche. La freschezza si addolcisce magnificamente nell'incontro con il cibo, evidenziandone una nota ammandorlata. Un vero vino da tavola che esalta pasta all'uovo, pizza, carni bianche e rosse e piatti a base di verdure.



Azienda Agricola G.D. Vajra
Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia - www.gdvajra.it