

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO 2015

Selezioni Varietali



“ Una istantanea del Nebbiolo. Un vino che con fascino ti prende per mano e ti accompagna alla scoperta di questa varietà eterea e magica. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Prodotto con le uve dei giovani vigneti, il Langhe Nebbiolo GD Vajra è una versione pura, essenziale, capace di sorprendere per la delicatezza unita a una grande eleganza.

VARIETA': 100% Nebbiolo

VIGNETI E TERROIR: Un ventaglio di vigneti che parte da Barolo e si apre a Novello e fino ai terrazzamenti di Bricco Bertone a Sinio.

ANNATA: Inverno con abbondanti nevicate ed estate molto calda, passando per una primavera mite. Ciclo vegetativo e maturazione dell'uva in anticipo rispetto agli altri anni. Annata caratterizzata da forti grandinate molto precoci (la prima già l'8 maggio) che hanno ridotto notevolmente le rese. Tutto questo ha portato ad assistere ad una delle migliori annate degli ultimi anni.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia del Nebbiolo avviene nella prima metà di ottobre. La raccolta, manuale, così come il trasporto in piccole cassette, permettono di conservare integri i frutti. Il severo processo di selezione dei grappoli ha inizio nel vigneto e prosegue in cantina. La fermentazione dura circa 15-18 giorni.

AFFINAMENTO: Sei mesi di affinamento in vasche di acciaio e con un minimo apporto di legni neutri, prima della messa in bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Color rubino acceso e delicato. Intense note di violetta e rosa fanée, accompagnate dalla freschezza di piccoli frutti rossi. Tannini setosi che avvolgono il palato con personalità ed energia.

CURIOSITA': Quando le giornate si accorciano e le temperature iniziano ad abbassarsi di notte, il ventaglio aromatico del Nebbiolo acquista tutta la sua ampiezza. Solo allora iniziamo a raccogliere, la mattina presto, per far sì che il succo racchiuso negli acini, conservi tutta la sua freschezza. La bassa temperatura comporta una lenta moltiplicazione dei lieviti, la produzione di aromi delicati e colori stabili.