

G.D.VAJRA

BAROLO



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO CLARÉ J.C. 2019

“ Il Claré JC è prodotto seguendo gli appunti del 1606 di Gian Battista Croce, gioielliere di Casa Savoia. Un vino che è come una macchina del tempo per proiettarci in un'epoca in cui il Nebbiolo si beveva fresco, abboccato e con una leggera effervescenza. Un vino per gente con uno spirito giovane e curiosa del passato del Nebbiolo. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Il Claré JC è un vino unico. È la nostra rivisitazione di un Nebbiolo dimenticato, apprezzato nella sua veste più leggera e fresca. Il protocollo di vinificazione è ispirato agli appunti di G.B. Croce del 1606: il vino è imbottigliato subito dopo la fermentazione, così da mantenere un finale abboccato e una bellissima energia di beva. Il 2019 ha donato aromi vibranti, speziati e profondi.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Nebbiolo dai giovani vigneti.

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 un germogliamento precoce, una fioritura tardiva e una maturazione lenta, tutti fattori che l'hanno resa una delle vendemmie più lunghe e tardive del decennio. Le neviccate invernali e le precipitazioni, moderate durante tutto l'anno, hanno permesso un buon equilibrio della maturità fenologica. Le Langhe sono state risparmiate sia dalle gelate di aprile che dal caldo torrido di giugno, anche se siamo stati colpiti da una grandinata severa il 5 settembre. Rese bassissime fin dalla fioritura, maturazione regolare e vendemmia tardiva, profilo di maturità eccezionale e grande spina acida: tutti questi fattori ricordano la vendemmia 2013 e indicano il potenziale di un'annata davvero promettente.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: L'uva per il Claré JC 2019 è stata vendemmiata tra il 7 e il 9 di ottobre. Vinificato con il 20% di uva intera, dopo una breve macerazione è stato svinato in una autoclave, così da ottenere l'estrazione più delicata possibile.

AFFINAMENTO: Brevissimo affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento, il 27 gennaio 2020.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso rubino chiaro. Aromi vivi di ciliegia e nettare di melograno. Il bouquet è reso ancora più complesso da fiori d'arancio, spezie dolci e toni minerali. In bocca, il Claré JC 2019 è vibrante, con frutti rossi e toni speziati e una acidità dissetante. I tannini sono setosi e lo rendono vino ideale da servire a temperatura di cantina nei mesi caldi, in abbinamento ad antipasti, piatti speziati, fritti delicati e barbecue.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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