

G.D.VAJRA

BAROLO



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO 2018

“ Questo vino è la nostra ricerca dell’innocenza del Nebbiolo, della sua espressione più pura. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Il nostro sogno è produrre un Langhe DOC Nebbiolo che sia puro negli aromi, trasparente nell’espressione varietale e complesso. L’uva è vendemmiata, quando possibile, nelle prime ore del giorno. La macerazione è lunga ed estremamente delicata, per preservare la freschezza e l’energia del vino.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Giovani vigne di Nebbiolo, dai 10 ai 25 anni d’età circa.

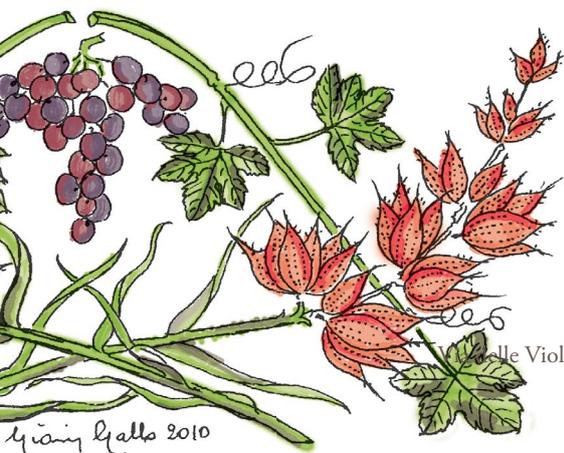
COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l’agricoltura biologica. Le vigne sono difese con un inerbimento spontaneo da ormai 50 anni. Questo permette un migliore arieggiamento del sottosuolo, oltre che una migliore protezione 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: La vendemmia per questo Langhe DOC Nebbiolo 2018 è iniziata il 7 ottobre e terminata il 22. La raccolta avviene a seconda della maturazione dei diversi vigneti, talvolta effettuando più passaggi per rispettare la diversità di ogni vite. La fermentazione è durata in media 19 giorni ed è stata seguita da fermentazione malolattica spontanea..

AFFINAMENTO: Il nostro Langhe Nebbiolo affina in media dagli 8 ai 14 mesi, a seconda dell’annata, così da rispettare l’unicità. La maggior parte dell’affinamento avviene in tini di acciaio inossidabile, con una piccola parte del vino che affina in botti di rovere neutro solo quando necessario.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Langhe Nebbiolo 2018 si presenta con una veste rosso rubino brillante. I profumi sono intensi, un bouquet floreale di petali di rosa, viole e piccoli frutti freschi, sentori di frutta scura, lavanda e menta. Al palato è elegante e complesso, con frutti rossi croccanti, scorza d’arancia, spezie dolci con sfumature terrose e minerali.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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