

# G.D.VAJRA

## BAROLO



## BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RAVERA 2018

“ La personalità indomabile di Ravera è molto intrigante, netta come il suono teso ed elettrico di una Telecaster. ”

Giuseppe Vaira

**DESCRIZIONE:** Ravera è la menzione più conosciuta di Novello. Qui marne di origine Tortoniana si uniscono ad arenarie e argille dell'era Serravalliana. Le nostre parcelle si trovano nell'anfiteatro più a sud, tra 320- 340 metri sopra il livello del mare. Questo terroir ci regala vini aromaticamente vibranti e con una struttura capace di vini di grande potenza, ancora più evidenti in annate tardive e dal clima fresco come la 2018, grazie all'ampiezza della struttura e all'elegantissimo finale.

**VARIETA':** 100% Nebbiolo.

**VIGNETO E TERROIR:** Ravera (Novello).

**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 2018 è stata segnata da una fioritura copiosa, una maturazione graduale e una vendemmia tra le più tardive del decennio. Le precipitazioni sono state eccezionali nel corso di tutto l'anno, come straordinaria è stata la dedizione dei nostri ragazzi in vigna. Abbiamo lavorato tantissimo a mano per non compattare i terreni, e abbiamo atteso tutto il tempo necessario, vendemmiando il Dolcetto a fine settembre e i Nebbioli da Barolo a fine ottobre. Tanto lavoro tenace e una scrupolosa selezione ci hanno donato grappoli sani, delicatamente profumati, con un succo che già arrossava alla pigiatura. Si tratta di un'annata particolarmente favorevole per le vigne più assolate e quelle meglio ventilate. Tutti i vini sono fragranti, deliziosamente aromatici, con tannini fini e un equilibrio che ricorda la 2004. Come in ogni annata tardiva, i Barolo 2018 chiedono di saper attendere, ma già oggi si fanno bere con grandissimo piacere.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** L'uva per il Barolo Ravera 2018 è stata raccolta in due giorni, il 10 e il 14 ottobre. Le uve sono selezionate manualmente tre volte: direttamente sulla pianta, sul tavolo di cernita e, infine, acino ad acino, dopo la diraspatura. Vinificazione in tini verticali progettati su misura, tra leggere follature e irrorazione del cappello per una durata totale di 58 giorni. Malolattica in acciaio entro la primavera successiva e prima dell'inizio dell'affinamento in botte.

**AFFINAMENTO:** Il Barolo Ravera 2018 è stato affinato per 30 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia di 25 e 50hL. Imbottigliato il 7 luglio 2021.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Le aromatiche del Barolo Ravera 2018 sono un intreccio di ciliegia, petali di rosa, marmellata di lamponi accompagnati da note di buccia d'arancia, cedro ed erbe aromatiche quali, menta, lavanda e timo. Note balsamiche e minerali-ferrose in particolare- sono tratti distintivi per il Ravera, e diventano ancora più evidenti al palato. Tannini vellutati e profondi, meravigliosa lunghezza.

Azienda Agricola G.D. Vajra

Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia - [www.gdvajra.it](http://www.gdvajra.it)

