

# G.D.VAJRA



## PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

### BARBERA FREISA 2021

**DESCRIZIONE:** Chi ha familiarità con la nostra sala degustazione, ricorderà la piccola collezione di bottiglie antiche. Una, soffiata a mano in vetro marrone antico, ha collo fine ed elongato e fondo squadrato. L'etichetta avorio, stinta, è incorniciata in azzurro e reca la scritta: BARBERA FREISA 70 [sic.]. L'apparenza dismessa di questo flacone nasconde una chicca del nostro passato: da una vigna piantata a Barbera e Freisa, questo vino fu imbottigliato da Carlo (Carlin) Vaira, nonno di Aldo, per allietare famiglia e ospiti.

**VARIETA':** 70% Barbera, 30% Freisa.

**VIGNETI E TERROIR:** Vigneti dell'azienda con una grande varietà di suoli.

**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.

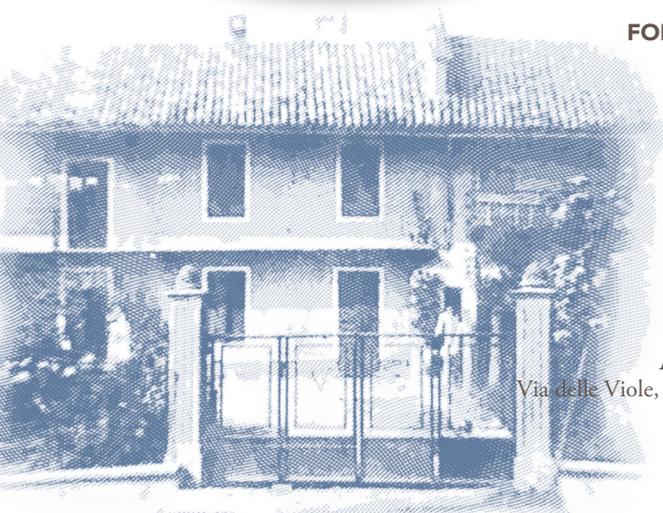
**ANNATA:** L'annata 2021 è destinata a dare alla luce vini di ottima qualità. Nonostante l'allerta gelo in primavera, e qualche violenta grandinata durante l'estate, l'annata è stata complessivamente molto positiva, moderatamente asciutta e caratterizzata da una vendemmia tardiva. Tutte le uve presentano buona acidità e buona maturazione fenolica, e la carenza di nutrienti nel frutto ha consentito alcune delle fermentazioni più lunghe e delicate degli ultimi anni.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** L'uva è stata vendemmiata tra il 10 e 14 ottobre. Abbiamo co-fermentato 70% Barbera e 30% Freisa per 16 giorni.

**AFFINAMENTO:** La Barbera Freisa è stata affinata per 6 mesi in fusti neutri, fino all'imbottigliamento avvenuto il 30 marzo 2022.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** La Barbera Freisa 2021 si presenta colore rosso granato vivo. Un naso complesso di pietra bagnata, ago di pino, ciliegia e frutti rossi di montagna. Il palato si rivela fresco e morbido con una grande persistenza. Perfetto da abbinare con selvaggina, spezie e confettura.

**FORMATO E CHIUSURA:** 0,75L, sughero naturale.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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