

G.D.VAJRA

BAROLO

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
SUPERIORE 2022



“ ‘Una Barbera che Baroleggia’ ecco come i vecchi contadini descrivevano quelle Barbere speciali che, dopo un adeguato affinamento, si confondevano con i Barolo. Questo è ciò che chiediamo alla nostra Superiore: esprimere le sue mille, profonde emozioni.

Aldo Vaira

”

DESCRIZIONE: La nostra Barbera d'Alba Superiore è un tributo alle viti più vecchie piantate da nostro bisnonno Carlo (Carlin) Vaira, nel 1949. Queste piante, le cui radici affondano in profondità, ci regalano un vino gustoso, ricco di vitalità e al contempo intenso ed elegante.

VARIETA': 100% Barbera.

VIGNETI E TERROIR: Da una selezione dei più vecchi vigneti di proprietà a bassissima resa.

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 è iniziata con un clima estremamente secco e temperature diurne calde. A marzo le riserve idriche sono state parzialmente ripristinate grazie alla neve e alle piogge cadute sulle vicine montagne. Il germogliamento è iniziato il 25 marzo e nei due mesi successivi si sono susseguite piogge deboli ma anche grandinate molto violente che fortunatamente hanno risparmiato i nostri vigneti. Dopo una fioritura progressiva, il clima caldo si è stabilizzato all'inizio di giugno ed è perdurato durante tutta l'estate. Arrivati a settembre, la temperatura si è abbassata, creando le condizioni ideali per la vendemmia del Nebbiolo. La raccolta è iniziata il 16 agosto ed è terminata il 14 ottobre.

Il 2022 ci ha ricordato quanto siano meravigliosamente resistenti le viti, che ci hanno donato rese basse ma vini vibranti, succosi e con un'ottima intensità aromatica.

VENDemmIA E VINIFICAZIONE: Nel 2022 l'uva è stata raccolta il tra il 16 e il 21 Settembre. La vinificazione è durata 42 giorni, con un parziale cappello sommerso nelle ultime annate. Follature delicate e rimontaggi per irrorare il cappello ed estrarre solo i tannini più eleganti. Fermentazione a temperatura libera (inferiore a 29°C), seguita dalla fermentazione malolattica in tini di acciaio inox.

AFFINAMENTO: La Barbera d'Alba Superiore è stata affinata in grandi botti di rovere di Slavonia. Imbottigliamento avvenuto il 10 agosto 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La Barbera d'Alba Superiore 2022 presenta uno straordinario equilibrio tra energia e texture. Al naso si svelano sentori di violetta, mirtilli selvatici canditi e spezie dolci.

Al palato, la croccantezza delle prugne fresche, del mentolo e delle note balsamiche, esaltano la filigrana dei tannini e il finale persistente.

FORMATO e CHIUSURA: 0,75L, sughero.

Azienda Agricola G.D. Vajra
Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia
www.gdvajra.it

