

G.D.VAJRA

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALBE® 2020



“ Albe è la carezza del sole che ogni mattina sorge sui vigneti di questo Barolo. È l’eccezionale semplicità della Natura che rende possibile il quotidiano miracolo della vita che si risveglia. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: Albe è il nostro tributo alla tradizione e ai suoi Maestri. Nasce dall’assemblaggio da vigneti in quota di Barolo, da cui, grazie al gioco delle tre esposizioni, ogni giorno godiamo di tre Albe.

Albe 2020 è molto espressivo, amabile ed esprime tutta la sua autenticità al palato, con splendide note di frutta rossa.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Assemblaggio di vigneti attenti a Barolo DOCG con esposizioni da sud-sud-est a sud ovest, ad un’altitudine compresa tra i 380 e i 480 m slm.

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. 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. I vigneti aziendali sono certificati sostenibili e biologici.

ANNATA: Il 2020 è un’annata davvero notevole e una delle più lunghe del decennio. Iniziata con un germogliamento anticipato, durante la primavera e l’estate il ciclo vegetativo si è rallentato per poi concludersi con un raccolto tardivo. Un’abbondante fioritura, dal 12 maggio, ha posto le basi per vini profumati, aerei e dominati dai toni rossi. Le numerose piogge, fino a luglio inoltrato, hanno determinato un allegagione meno regolare, molto più lavoro nei vigneti, ma anche temperature più miti, portando ad un ciclo vegetativo stimato di 213 giorni. Grandi aromi, autenticità varietale e splendidi tannini sono le firme del 2020.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2020 abbiamo vendemmiato l’uva per il Barolo Albe dal 1^ al 14 Ottobre. Abbiamo selezionato tre volte le uve manualmente: direttamente dalla vite, come grappoli interi ai tavoli di selezione, per la cernita acino per acino dopo la diraspatura. La vinificazione è avvenuta in tini troncoconici, con gentili follature e rimontaggi, per una durata di circa 27-57 giorni. La primavera seguente è avvenuta la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 26 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 40, 50 e 75 ettolitri. L’imbottigliamento è avvenuto il 10 Luglio 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: L’Albe 2020 presenta espressività al naso con aromi di ciliegia, rose e spezie dolci. Il palato presenta grande energia e vivacità, con una giovane struttura dei tannini ed un palato generoso, arricchito da note di lamponi e scorza d’arancia. Un Barolo dal finale persistente.

FORMATO e CHIUSURA: 0,75L e 1,5L, sughero naturale.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

ALBE