

G.D.VAJRA

BAROLO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2023



“ Se la gente sapesse quanto buono, digeribile e conviviale sia il Dolcetto, lo berrebbe ogni giorno. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Una volta il Dolcetto era coltivato nei migliori vigneti, appena al di sopra dei filari di Nebbiolo. Siamo fedeli a questo approccio e coltiviamo questa varietà in esposizioni vocate. Il nostro Dolcetto D'Alba DOC è quindi un omaggio a questo meraviglioso, e spesso bistrattato, vitigno Piemontese. L'annata 2023 è bellissima, al bicchiere emergono toni freschi floreali e fruttati, che esaltano il carattere varietale ed energetico.

VARIETA': 100% Dolcetto.

VIGNETI E TERROIR: Vigneti di proprietà, di età media fra i 25 e i 60 anni.

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: Nonostante un clima irregolare che ha colpito il lato Est delle Langhe e molte altre regioni d'Italia, la 2023 promette una bella annata.

Caratterizzata da una lunga stagione fenolica che ha inizio verso metà marzo con un germogliamento e fioritura anticipata, mentre la vendemmia invece fu tardiva. Già dalla fioritura i grappoli erano sciolti e le rese sono state basse seppur da uve molto sane. Le aspettative su questa annata corrispondono ad una bella densità, energia vibrante ed una bellissima struttura.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Essendo i vigneti ad altitudini importanti, quindi protetti dalle inversioni termiche, permettono una maturazione fenolica più delicata. Nel 2023 abbiamo raccolto i grappoli tra il 19 e 28 settembre, la vinificazione è durata tra 12 e 18 giorni in acciaio. Abbiamo fatto due travasi prima della fermentazione malolattica, avvenuta anch'essa interamente in acciaio inox.

AFFINAMENTO: Affinato in acciaio inox per 4 mesi per preservare tutta la sua freschezza e brillantezza. L'imbottigliamento è avvenuto in primavera, il 5 aprile 2024, durante la fase di luna calante.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Dolcetto d'Alba 2023 rivela delle bellissime sfumature violacee. Un vino dal bouquet ricco di aromi ed espressività, con note di petali di rosa, mora, lampone, ribes e spezie dolci. Dal palato fresco e vibrante, offre un bell'equilibrio di tannini leggeri e bouquet fruttato, con note di lampone, violetta, ribes rosso e nero. Questo Dolcetto è perfetto per i più ampi abbinamenti gastronomici.

FORMATO E CHIUSURA: 0,75L, sughero.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

