

G.D.VAJRA

BAROLO

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO CLARÉ J.C. 2024



“ Il Claré JC è prodotto seguendo gli appunti del 1606 di Gian Battista Croce, gioielliere di Casa Savoia. Un vino che è come una macchina del tempo capace di proiettarci in un'epoca in cui il Nebbiolo si beveva fresco, abboccato e con una leggera effervescenza. Un vino per gente con uno spirito giovane e curiosa del passato del Nebbiolo. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Il Claré JC è un vino unico. È la nostra rivisitazione di un Nebbiolo dimenticato, quando era bevuto e apprezzato nella sua veste più fresca e leggera. Il protocollo di vinificazione è ispirato agli appunti di G.B. Croce del 1606: il vino viene imbottigliato subito dopo la fermentazione, così da mantenere un finale abboccato e una bellissima energia di beva.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Da giovani vigneti di Nebbiolo.

COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l'agricoltura biologica. I vigneti aziendali sono certificati e da ormai 50 anni difesi tramite l'inerbimento spontaneo così da arieggiare meglio il sottosuolo e proteggerlo dall'erosione. Negli ultimi anni sempre maggiore impegno è stato dedicato al monitoraggio e all'arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi aziendali. Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura è, nella nostra azienda, una pratica di amore e attenzione.

ANNATA: Il 2024 promette vini dagli aromi freschi, un tenore alcolico moderato ed una bevibilità irresistibile. L'inverno è arrivato tardi, così come la neve sulle montagne. Il germogliamento è stato registrato l'11 marzo, minacciato dal gelo un mese dopo. A partire da maggio, le abbondanti piogge hanno segnato la stagione vegetativa, causando forte pressione fungina e un lavoro costante in vigna. Le temperature sono in seguito salite, trasformando il 2024 in un'annata calda, con un episodio di grandine significativo all'inizio di agosto sul versante ovest tra La Morra e Novello. La vendemmia è iniziata il 30 agosto e si è conclusa – interrotta da numerose piogge – il 24 ottobre.

Possiamo definirla una delle annate più impegnative dal 1972, con un lavoro in vigna quasi definibile eroico. Siamo orgogliosi di poter affermare che abbiamo mantenuto il nostro impegno al biologico e siamo riusciti a raccogliere uve splendide, anche se in quantità ridotte.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La raccolta del nebbiolo per il Claré JC è avvenuta tra il 28 Settembre e il 24 Ottobre. Circa un quinto delle uve è stato fermentato a grappolo intero. Dopo una breve macerazione, è seguita la svinatura, per terminare la fermentazione senza bucce, al fine di preservare la freschezza distintiva di questo nebbiolo.

AFFINAMENTO: Breve affinamento in acciaio prima dell'imbottigliamento avvenuto il 14 febbraio 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Langhe Nebbiolo Claré J.C. 2024 presenta un colore rosso rubino brillante. Al naso emergono note di lamponi, rosa canina, frutti di bosco freschi e spezie dolci. Il palato è arricchito da aromi di pepe bianco, scorza di agrumi freschi e fragoline di bosco, con una vivace carbonica e tannini setosi.

FORMATO&CHIUSURA: 0,750l, sughero.

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

