

G.D.VAJRA

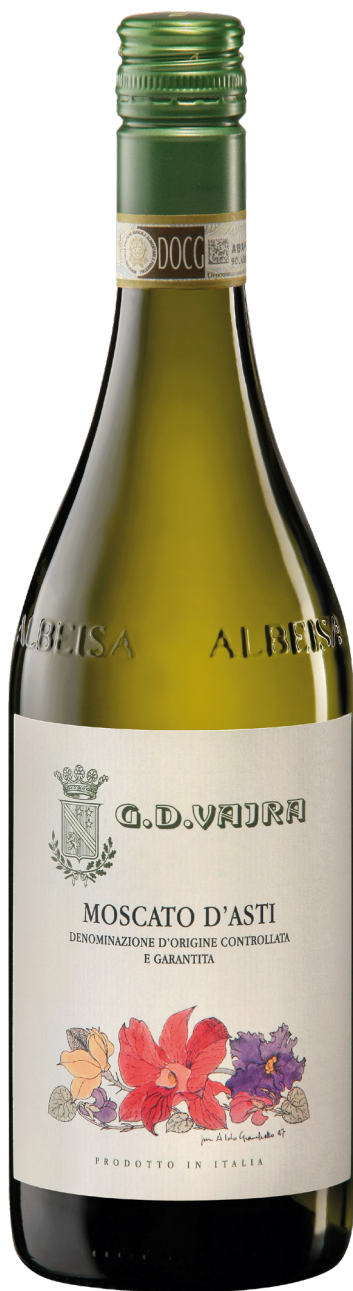
BAROLO

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2024

Selezioni Varietali



“ Il Moscato fa parte della tradizione enogastronomica del Piemonte. Nel nostro lavoro ricerchiamo la purezza, preserviamo la naturale vivacità e desideriamo che possa accompagnare sempre i momenti più festosi della nostra vita e di quella dei nostri amici. ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: Il Moscato è una varietà straordinariamente aromatica, profondamente radicata nella tradizione vitivinicola del Piemonte. Alla G.D. Vajra, le uve vengono raccolte al pieno della maturazione, quando gli acini iniziano a tingersi d'oro. Il sogno che guida questo vino è semplice e profondo: portare in bottiglia, intatti, tutti i profumi, la freschezza e la finezza della sua polpa, così come la natura li ha donati.

VARIETA': 100% Moscato bianco.

VIGNETI E TERROIR: Il Moscato d'Asti nasce da vecchi vigneti in forte pendenza, piantati a partire dal 1965, situati tra le colline di Mango e Santo Stefano Belbo. Queste alture, con i loro suoli calcarei e le ottime esposizioni, rappresentano alcuni dei cru più storici per il Moscato. L'età delle vigne e la ventilazione naturale dei siti conferiscono all'uva equilibrio e intensità aromatica eccezionali.

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: Il 2024 si preannuncia come un'annata di vini dagli aromi freschi, dal tenore alcolico moderato e dalla bevibilità irresistibile. L'inverno è arrivato in ritardo, così come la neve sulle montagne. Il germogliamento è stato registrato per la prima volta l'11 marzo, minacciato da una gelata circa un mese dopo. A partire da maggio, piogge abbondanti hanno caratterizzato la stagione vegetativa, causando una forte pressione fungina e richiedendo un lavoro costante e intenso in vigna. Le temperature sono poi salite, trasformando il 2024 in un'annata calda, segnata da una violenta grandinata a inizio agosto, che ha colpito i versanti occidentali tra La Morra e Novello. La vendemmia è iniziata il 30 agosto e si è conclusa – interrotta da numerose piogge – il 24 ottobre. È stata una delle annate più impegnative dal 1972, con un lavoro in vigna definibile eroico. Orgogliosi di aver onorato il nostro impegno nel biologico e, nonostante le rese contenute, di aver portato in cantina uve di straordinaria qualità.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La raccolta inizia generalmente a fine agosto, valutando il momento ideale parcella per parcella. Aldo ha sempre creduto nel concedere qualche giorno in più di maturazione al Moscato—una scelta coraggiosa in un periodo delicato, ma che nelle annate lunghe come la 2024 regala al vino una straordinaria ricchezza. La vendemmia si è svolta tra il 7 e il 20 settembre. L'uva viene portata in cantina il più rapidamente possibile e sottoposta a una pressatura molto delicata. La fermentazione avviene in piccoli lotti nel corso della stagione, per garantire la massima espressione aromatica in ogni bottiglia.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Con solo 5,5% di alcol e una generosa mousse cremosa, il Moscato d'Asti DOCG 2024 esprime in modo puro l'essenza delle uve fresche e mature al sole. Il palato è vivace e stratificato, con un bouquet floreale elegante intrecciato a note di mela dorata, albicocca e pesca candita. Il finale è lungo, vibrante e pulito—un invito a un altro sorso, leggero e gioioso.

FORMATI E CHIUSURA: 0,75L, 0,375L Stelvin.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

