

G.D.VAJRA

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO DELLE VIOLE 2022

“ Bricco delle Viole è la vigna che ci ha insegnato la pazienza e ha guidato naturalmente il nostro stile. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Tra i cru storici di Barolo, il Bricco delle Viole è il più alto e prossimo all'abbraccio delle Alpi. Si sviluppa sul versante occidentale del comune di Barolo tra i 400 - 480 metri sopra il livello del mare. Il suo nome deriva dalle viole che qui sbocciano presto grazie alla splendida esposizione a sud. Più alto della nebbia, ogni giorno il Bricco delle Viole gode dei primi raggi dell'alba, come degli ultimi al tramonto. La luminosità gentile, le viti messe a dimora nel 1931, 1949 e 1968, e la notevole escursione termica, ci regalano Baroli profondi e complessi, giocati su aromi vibranti, tannini cesellati e fine mineralità.

VARIETÀ: 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Bricco delle Viole MGA, Comune di Barolo.

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: L'annata è iniziata con un clima asciutto e temperature diurne elevate. A marzo le riserve idriche sono state parzialmente ripristinate dalle precipitazioni montane. Il germogliamento è iniziato il 25 marzo, seguito da due mesi di piogge leggere e violente grandinate che hanno risparmiato i nostri vigneti. Dopo una fioritura regolare, il caldo si è stabilizzato a giugno, protrandosi per l'intera estate. Solo a settembre l'abbassamento delle temperature ha creato l'escursione termica ideale per la maturazione del Nebbiolo. La vendemmia, iniziata il 16 agosto, si è conclusa il 14 ottobre. Il 2022 ha confermato la straordinaria resilienza della vite: nonostante le rese contenute, il raccolto ci ha regalato vini vibranti e succosi, contraddistinti da una sorprendente intensità aromatica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Abbiamo vendemmiano le diverse parcelle del Bricco delle Viole tra il 5 e il 12 ottobre 2022. L'uva è stata selezionata manualmente tre volte: prima in vigna, poi in cantina su tavolo di cernita e, infine, acino per acino dopo la diraspatura. La vinificazione, in tini troncoconici con delicati rimontaggi e follature, è stata seguita da una lunga macerazione di 49 giorni a cappello parzialmente sommerso. In primavera, il vino ha completato la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 22 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, principalmente da 25 e 50 ettolitri. L'imbottigliamento è avvenuto il 20 maggio 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Barolo Bricco delle Viole 2022 risplende di un rosso granato vibrante e intenso. Il naso è profondo, nobile e magnetico. Sfumature di violette, rose canine macerate e fragole mature si intrecciano con ciliegia rossa e nera, mirtillo, un tocco di menta, tartufo bianco, anice stellato e finocchietto selvatico. Nel bicchiere questo bouquet etereo evolve verso note di pietra lavica e un accenno di tamarindo. Al palato, il vino è monumentale ma straordinariamente elegante: l'intensità della viola e della ciliegia si fondono con una trama minerale scura, tocchi di arancia, finocchietto e una sottile nota salina. I tannini sono raffinati, compaiono e recedono come la trama di un arazzo. Il finale è infinito, persistendo con grazia fino al sorso successivo.

FORMATO: 0,75L e 1,5L.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

