

G.D.VAJRA

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

ALBE® 2022



“ 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 di tre vigneti di Barolo (Fossati, La Volta e Coste di Vergne) posti in quota, da cui, grazie al gioco delle tre esposizioni, ogni giorno godiamo di tre Albe.

VARIETÀ: 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Albe è un blend di vigneti atti a Barolo DOCG con esposizioni da sud-sud-est a sud ovest, situati ad alta quota 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: L'annata è iniziata con un clima secco e temperature diurne calde. A marzo le riserve idriche sono state parzialmente ripristinate grazie alla neve e alle piogge in montagna. Il germogliamento è iniziato il 25 marzo e nei due mesi successivi si sono susseguite piogge deboli, ma anche grandinate molto violente che fortunatamente hanno risparmiato i nostri vigneti. Dopo una fioritura progressiva, il clima caldo si è stabilizzato all'inizio di giugno ed è durato durante tutta l'estate. Alla fine dell'estate, le temperature più fresche hanno garantito condizioni perfette per la vendemmia del Nebbiolo. La raccolta è iniziata il 16 agosto ed è terminata il 14 ottobre. Il 2022 ci ha ricordato quanto siano meravigliosamente resistenti le viti, ci hanno donato rese basse ma vini vibranti, succosi e con un'ottima intensità aromatica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2022 abbiamo raccolto le uve per il Barolo Albe tra il 23 settembre e il 12 ottobre, selezionandole a mano tre volte: a livello di grappoli al momento della raccolta e sui tavoli di cernita, fino alla selezione acino per acino dopo la diraspatura. La vinificazione è avvenuta in tini troncoconici, con follature delicate e rimontaggi. Macerazione lunga, di circa 36 giorni, con cappello parzialmente sommerso, seguita, la primavera successiva, dalla fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: Affinamento di 22 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 40, 50 e 75 ettolitri, seguito dall'imbottigliamento avvenuto tra il 16 e il 20 giugno 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Barolo Albe 2022 si presenta di colore rosso granato brillante, aprendosi al naso con note di petali di rosa, ciliegia candita e amarena, seguite da sentori di legno di cedro, bacche di ginepro e fiori di campo. Il leggero tocco di brezza marina e sottobosco sono esaltati dalle note fresche di fiori di limone e arancia rossa. Il palato è vivace, con sentori di fragoline di montagna e frutti rossi freschi. Il finale è lungo, persistente e minerale, con tannini fini ed eleganti.

FORMATO: 0,375L, 0,75L, 1,5L e 3L.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it



ALBE