

G.D.VAJRA

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RAVERA 2022



“ La personalità indomabile di Ravera è molto intrigante, netta come il suono teso ed elettrico di una Telecaster. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Ravera è il vigneto più prestigioso del Comune di Novello. In questa MGA le viti affondano le radici in un sottosuolo complesso di marne di origine tortoniana, arenarie e argille serravalliane, creando uno splendido anfiteatro naturale, esposto a sud tra i 300 e i 380 metri di altitudine.

VARIETÀ: 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Ravera (Novello).

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, protraendosi 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: La vendemmia del Barolo Ravera 2022 è iniziata il 4 ottobre, con una tripla selezione manuale: 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 47 giorni a cappello parzialmente sommerso. In primavera, il vino ha completato la fermentazione malolattica in acciaio.

AFFINAMENTO: 22 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 50 ettolitri. Imbottigliato il 19 maggio 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il 2022 Barolo Ravera è sorprendentemente equilibrato per la sua giovane età. Il bouquet si apre con aromi di marasca, arancia sanguinella, marzapane e anice stellato, arricchiti da note di legno di cedro, fiori viola, foglia di tabacco e sottili sfumature terrose. Cenni di ferro, argilla bagnata e liquirizia conferiscono ulteriore profondità e nobiltà. Al palato è profondo, sorretto da tannini ampi e finemente intrecciati; frutti rossi succosi si dispiegano con vibrante intensità, mentre spezie dolci, erbe aromatiche e una scia minerale-salina donano energia e slancio. Il finale è sapido ed estremamente persistente.

FORMATO: 0,75L.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

