

G.D.VAJRA

BAROLO

MOSCATO D'ASTI

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

2025

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.

VARIETÀ: 100% Moscato bianco.

VIGNETI E TERROIR: Vigneti maturi e ripidi, piantati a partire dal 1965, situati tra le colline di Mango e Santo Stefano Belbo. Questi siti elevati, con i loro suoli calcarei fini e le esposizioni ideali, sono tra i cru più storici e celebrati per il Moscato. L'età delle vigne, i loro sistemi radicali profondi e la ventilazione naturale dei pendii contribuiscono a frutti di straordinario equilibrio, purezza e intensità aromatica.

COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vajra, allora ancora studente universitario, fu tra i primi a introdurre l'agricoltura biologica in Piemonte. Per più di cinque decenni, i nostri vigneti sono stati curati tramite copertura permanente del terreno e vegetazione spontanea, preservando la struttura del suolo, favorendo la vita microbica e promuovendo l'equilibrio naturale. Queste pratiche stimolano anche sistemi radicali più profondi e garantiscono una buona ritenzione idrica e ossigenazione del suolo, permettendo alle viti di esplorare il sottosuolo e sviluppare una naturale resilienza. La tenuta è certificata biologica e sostenibile secondo Equalitas. Con un livello straordinario di lavoro manuale per ettaro, la coltivazione da Vajra rimane un lavoro d'amore, guidato dall'osservazione, dall'umiltà e dalla presenza quotidiana in vigna. La ricerca continua sostiene la vitalità dei nostri suoli e la biodiversità di flora e fauna, estendendosi oltre i vigneti nei campi e nei boschi circostanti, con l'obiettivo di rafforzare la resilienza dell'intero ecosistema.

ANNATA: L'annata 2025 è stata caratterizzata da rese molto basse, ma da una qualità dell'uva straordinaria. Dopo un gennaio solo moderatamente freddo, la primavera è arrivata precocemente, annunciata dai primule, dai fiori di mandorlo e di albicocco e dallo sviluppo anticipato dei germogli di Nebbiolo. Piogge abbondanti hanno richiesto una protezione attenta dei vigneti, ma hanno anche accumulato preziose riserve idriche per un giugno molto caldo. Diversi eventi di grandine hanno naturalmente ridotto la quantità di uva. La vendemmia è iniziata il 19 agosto, proseguendo sotto giornate luminose e ampi sbalzi termici tra giorno e notte, preservando freschezza e precisione. Una piccola annata in termini di quantità, ma di frutti radiosi e di rara bellezza.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La famiglia Vajra ha sempre creduto nell'offrire al Moscato qualche giorno in più sulla vite: un gesto di fiducia e pazienza che ricompensa il vino con profondità e carattere straordinari. Nel 2025, la vendemmia è iniziata il 29 agosto e si è protratta fino alla fine di settembre, con ogni parcella raccolta nel momento ideale. Le uve vengono pressate delicatamente e la fermentazione avviene in piccoli lotti durante tutta la stagione, preservando in ogni bottiglia gli aromi più vivi e avvincenti del vino.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Moscato d'Asti DOCG 2025 si apre con un bouquet radioso di pera, albicocca e fiori d'arancio, sollevato da delicate note di sambuco e petali bianchi. Sfumature sottili di miele d'acacia conferiscono una lieve profondità, esaltandone il fascino aromatico. Cremoso ma elegante, il palato è vivace, succoso e luminoso. Pere mature e frutti bianchi da frutteto si sviluppano accanto a toni floreali vibranti e a una dolcezza delicata, sostenuta da una fine effervescenza. La texture setosa è ravvivata da un'acidità brillante, che porta equilibrio e leggerezza. Il finale è pulito, fragrante e persistente, con echi di fiori e leggere sfumature mielate.

FORMATO 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

