

G.D.VAJRA

BAROLO

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

PINOT NERO 2024



“ Quando ho iniziato a produrre Pinot Noir, ho riscoperto le gesta di mio nonno in cantina. Una ricchezza di esperienze e insegnamenti che ho iniziato a usare anche con gli altri vini. ”

Aldo Vajra

DESCRIZIONE: Nel 1999, Aldo chiese l'autorizzazione per piantare Nebbiolo sulla sommità del Bricco. Erano anni in cui il cambiamento climatico non era ancora evidente, e la richiesta venne respinta. Quello che inizialmente fu un limite si trasformò presto in un'opportunità per esplorare il Pinot Nero. Nel 2006 uscì la prima annata, allora chiamata "PN Q497", dal nome della quota del vigneto: 497 metri sul livello del mare.

VARIETÀ: 100% Pinot Nero, selezione massale dalla Borgogna chiamate "Pinot Fin" e "Pinot très fin".

VIGNETI E TERROIR: Le uve provengono da due siti: Serradenari (ora vigneto Barolo MGA) appena sopra la cima del Bricco delle Viole, e N.S. della Neve, un sito di maggiore altitudine al confine tra Serralunga d'Alba e Roddino.

COLTIVAZIONE: Nel 1971 Aldo Vajra, allora ancora studente universitario, fu uno dei primi ad adottare l'agricoltura biologica in Piemonte. Da quasi 50 anni i terreni sono stati nutriti e preservati con inerbimenti e colture spontanee di copertura. Sono vigneti sostenibili e certificati biologici. Il modo di coltivare è, in Vajra, una storia di amore alla terra, fatta di mille attenzioni e dell'incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro. Un'intensa ricerca è inoltre dedicata al monitoraggio e al miglioramento della biodiversità della flora e della fauna non solo nei vigneti, ma anche nei campi e nei boschi dell'azienda.

ANNATA: Il 2024 promette vini dagli aromi freschi, un tenore alcolico moderato ed una bevibilità irresistibile. L'inverno è arrivato tardi, così come la neve sulle montagne. Il germogliamento è stato registrato l'11 marzo, minacciato dal gelo un mese dopo. A partire da maggio, le abbondanti piogge hanno segnato la stagione vegetativa, causando forte pressione fungina e un lavoro costante in vigna. Le temperature sono in seguito salite, trasformando il 2024 in un'annata calda, con un episodio di grandine significativo all'inizio di agosto sul versante ovest tra La Morra e Novello. La vendemmia è iniziata il 30 agosto e si è conclusa – interrotta da numerose piogge – il 24 ottobre.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: La vendemmia del Pinot Nero in Piemonte è generalmente precoce. Nel 2024 si è svolta tra il 9 e il 12 settembre. Dopo un'accurata selezione manuale, le uve sono state in gran parte diraspate. La macerazione è durata circa 20 giorni in tini verticali, seguita da fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: Il Pinot Nero 2024 è stato affinato principalmente in acciaio inox e imbottigliato il 16 giugno 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Pinot Nero 2024 offre un'interpretazione profondamente piemontese di questo vitigno nobile. Al naso si apre con aromi vibranti di ciliegia, lampone e frutti di bosco, accompagnati da sfumature più scure di mirtillo. Sottili note di chiodi di garofano e pepe nero appena macinato donano finezza e profondità aromatica. Al palato il vino è fresco e finemente strutturato, con un frutto rosso puro sostenuto da una vivace acidità e tannini morbidi e ben integrati. La tessitura è setosa ma dinamica, conducendo a un finale persistente e preciso, segnato da frutto vibrante e una delicata nota speziata.

FORMATO: 0,75L.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

