

G.D.VAJRA

BAROLO



BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2025

“ Aldo sostiene che la Barbera sia il vino che più assomiglia al mio carattere. È sufficiente un briciolo di curiosità e di pazienza, per vederlo sbocciare e svelarsi nella sua schietta e ricca personalità.” ”

Milena Vaira

DESCRIZIONE: La nostra Barbera d'Alba è un vino gioioso, caratterizzato dalla complessità che nasce dall'unione di diversi terroir. A una macerazione lunga e delicata segue un affinamento misurato, volto a preservare la fragranza e la purezza aromatica del vitigno.

VARIETÀ: 100% Barbera.

VIGNETI E TERROIR: Un assemblaggio di vigneti su diversi terroir, espressione della ricchezza dell'Albese.

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: 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: Nel 2025, le uve sono state raccolte tra il 12 e il 29 settembre. Le parcelle sono state vinificate separatamente, con macerazioni prolungate fino a 26 giorni e fermentazioni con cappello sommerso selezionato.

AFFINAMENTO: La Barbera d'Alba 2025 è stata affinata per circa 3 mesi in acciaio ed imbottigliata il 16 Febbraio 2026.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La Barbera d'Alba 2025 si presenta con un brillante colore porpora. Al naso esprime un mix vibrante di mora, prugna, mirtillo e viola, con sfumature di erbe fresche e un delicato accenno di grafite che ne arricchiscono profondità e complessità. Il palato è al tempo stesso succoso e vibrante, con stratificazioni di frutti neri sostenute da freschezza ed energia. Una lieve nota erbacea accompagna verso un finale elegante e minerale.

FORMATO: 0,75L.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

