

G.D.VAJRA

BAROLO



LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO 2025

“ Questo vino è la nostra ricerca dell’innocenza del Nebbiolo, della sua espressione più pura. ”

Giuseppe Vajra

DESCRIZIONE: Trasparenza nell’espressione varietale, purezza aromatica e complessità: sono questi gli elementi che cerchiamo nel nostro Langhe DOC Nebbiolo. Le uve vengono raccolte, quando possibile, nelle prime ore del mattino, per preservare la freschezza. Una lunga e delicata macerazione conserva la vitalità e l’energia del vino, intrecciando con finezza aromi di complessità crescente, che si svelano con grazia nel tempo.

VARIETÀ: 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Giovani vigneti crescono nelle valli tortoniana e serravalliana, su suoli calcarei situati tra i 280 e i 550 metri di altitudine. Le esposizioni luminose e la naturale ventilazione favoriscono l’eleganza e la verticalità tipica del Nebbiolo.

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: Le uve per il Langhe DOC Nebbiolo 2025 sono state raccolte tra il 12 settembre e il 2 ottobre, in una vendemmia tardiva e dilatata. Le temperature moderate hanno favorito una maturazione aromatica particolarmente espressiva, mantenendo al contempo livelli alcolici equilibrati. La fermentazione è durata fino a 20–25 giorni ed è stata seguita da fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: Il nostro Langhe DOC Nebbiolo 2025 è stato affinato per circa 4 mesi in vasche di acciaio inox prima dell’imbottigliamento, avvenuto il 16 marzo 2026.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Langhe DOC Nebbiolo 2025 si presenta con un colore granato brillante. Al naso si apre con note vivaci di fragolina di bosco, ciliegia rossa, lampone e accenni di bacche di goji, intrecciate a delicate sfumature floreali e leggere spezie che ne arricchiscono profondità e complessità. Al palato il vino è croccante e dinamico, con frutti rossi succosi perfettamente integrati in una trama tannica ben definita, che conduce a un finale persistente, floreale e profumato e... gourmand!

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



Azienda Agricola G.D. Vajra
Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia
www.gdvajra.it

