

G.D.VAJRA

BAROLO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2025



“ Se la gente sapesse quanto buono, digeribile e conviviale sia il Dolcetto, lo berrebbe ogni giorno. ”

Aldo Vajra

DESCRIZIONE: Un tempo, il Dolcetto veniva coltivato nelle migliori esposizioni, appena sopra agli appezzamenti destinati al Nebbiolo. Continuiamo la tradizione di coltivare Dolcetto in luoghi di autentica vocazione, come omaggio sentito a un meraviglioso patrimonio del Piemonte.

VARIETÀ: 100% Dolcetto.

VIGNETI E TERROIR: I vigneti hanno un'età compresa tra i 25 e i 60 anni, situati principalmente sulle colline occidentali tra i comuni di Barolo e Novello. Questi siti ad alta quota sono selezionati con cura per preservare l'eleganza e la naturale vivacità del Dolcetto.

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.

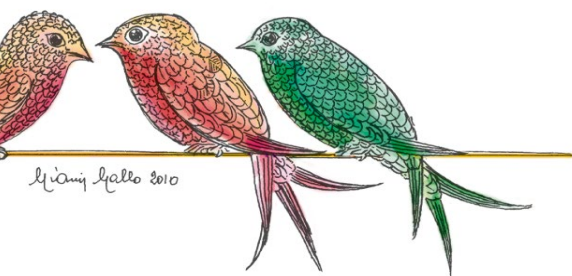
ANNATA: L'annata 2025 è stata caratterizzata da rese molto basse, ma da una qualità dell'uva straordinaria. Dopo un gennaio solo moderatamente freddo, la primavera è arrivata precocemente, annunciata dai primule, dai fiori di mandorlo e di albicocco e dallo sviluppo anticipato dei germogli di Nebbiolo. 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: Grazie all'altitudine, i vigneti sono protetti dalle inversioni termiche e dal primo freddo di settembre, consentendo una maturazione più graduale e paziente dell'uva. Nel 2025, la vendemmia si è svolta tra il 3 e il 15 di settembre. La vinificazione è durata in media 15-18 giorni. Il vino è stato travasato due volte prima della fermentazione malolattica spontanea, anch'essa svolta in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO: Il vino è stato affinato per una media di 5 mesi esclusivamente in acciaio inox, per preservarne freschezza e luminosità. L'imbottigliamento è avvenuto il 18 marzo 2026.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Dolcetto d'Alba 2025 rivela un colore viola profondo e luminoso. Il naso è raffinato ed espressivo, con note di lampone, ribes nero, prugna e ciliegia, sollevate da delicati accenti floreali e da un sottile richiamo di noce moscata. Al palato è vibrante e finemente tessuto, con tannini morbidi che disegnano una struttura armoniosa ed elegante. Strati di frutti rossi e scuri maturi si distendono verso un finale lungo e composto, dove freschezza e complessità discreta si prolungano nel tempo.

FORMATO: 0,75L.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

