

G.D.VAJRA

BAROLO

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA



RIESLING PÉTRACINE® 2025



“ La storia del Riesling racconta bene lo spirito pionieristico Vajra. Per i miei fratelli e per me l'opportunità di innamorarci di una delle più affascinanti varietà del mondo.

Francesca Vaira

”

DESCRIZIONE: Pétracine è un Riesling proveniente da alcune delle viti più antiche di Riesling mai piantate in Piemonte, risalenti al 1984-85. Il suo nome, tratto da un termine antico che significa “radici nella pietra”, nasce dalle pietre alluvionali rinvenute nel vigneto di Fossati. Amiamo il Riesling perché, proprio come il Nebbiolo, esprime un profondo senso del luogo, una luminosa mineralità e un notevole potenziale di invecchiamento. Pétracine resta all'avanguardia della biodiversità: le sue marze provengono da vigneti storici del Reno, del Palatinato e dell'Alsazia, oltre che da alcune delle selezioni più qualitative di Geisenheim.

VARIETÀ: 100% Riesling Renano.

VIGNETI E TERROIR: Fossati (Comune di Barolo) e Bricco Bertone (Comune di Sinio).

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: Il Pétracine 2025 è stato raccolto a mano in piccole cassette tra il 4 e il 9 settembre. I grappoli sono stati pressati delicatamente a grappolo intero e hanno svolto una fermentazione lunga e delicata di circa 25 giorni in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO: L'affinamento avviene esclusivamente in acciaio inox per circa 5 mesi, sulle fecce fini, così da proteggere naturalmente il vino dall'ossidazione. Nessuna fermentazione malolattica. Il 2025 è stato imbottigliato il 19 marzo 2026.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Langhe Riesling 2025 si apre con un bouquet vibrante e preciso, dove pera e pesca bianca guidano il profilo aromatico, intrecciate a note agrumate luminose. Accenni di scorza di limone e una netta mineralità pietrosa ne definiscono il carattere con grande precisione. Al palato è teso e lineare, sostenuto da una spina minerale vibrante e da una freschezza sublime. Agrumi, pera e pesca bianca si sviluppano con notevole purezza, conducendo a un finale lungo e persistente. Un Pétracine di grande energia, precisione e finezza

FORMATO: 0,75L.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

