

G.D.VAJRA

BAROLO

BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

SUPERIORE 2024 



“ ‘Una Barbera che Baroleggia’ ecco come i vecchi contadini descrivevano quelle Barbere speciali che, dopo un adeguato affinamento, si confondevano con i Barolo. Questo è ciò che chiediamo alla nostra Superiore: esprimere le sue mille, profonde emozioni.

”

Aldo Vajra

DESCRIZIONE: La nostra Barbera d'Alba DOC Superiore nasce dai vigneti più eroici. Coltivate su ripidi versanti ricchi di calcare, queste vigne danno origine a una produzione esigua ma straordinaria. Le uve -caratterizzate da acini piccoli, bucce spesse e profumi intensi- danno vita a un vino di rara profondità e fragranza. Questo è il nostro omaggio alle vigne più antiche piantate dal nostro bisnonno, Carlo "Carlin" Vajra, nel 1949.

VARIETÀ: 100% Barbera.

VIGNETI E TERROIR: Una selezione dei vigneti più ripidi.

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: Il 2024 si preannuncia come un'annata di vini dagli aromi freschi, dal tenore alcolico moderato e dalla bevibilità irresistibile. L'inverno è arrivato in ritardo, così come la neve sulle montagne. Il germogliamento è stato registrato per la prima volta l'11 marzo, minacciato da una gelata circa un mese dopo. A partire da maggio, piogge abbondanti hanno caratterizzato la stagione vegetativa, causando una forte pressione fungina e richiedendo un lavoro costante e intenso in vigna. Le temperature sono poi salite, trasformando il 2024 in un'annata calda, segnata da una violenta grandinata a inizio agosto, che ha colpito i versanti occidentali tra La Morra e Novello. La vendemmia è iniziata il 30 agosto e si è conclusa - interrotta da numerose piogge - il 24 ottobre. È stata una delle annate più impegnative dal 1972, con un lavoro in vigna definibile eroico. Orgogliosi di aver onorato il nostro impegno nel biologico e, nonostante le rese contenute, di aver portato in cantina uve di straordinaria qualità.

VENDemmIA E VINIFICAZIONE: Nel 2024, le uve sono state raccolte tra il 28 settembre e il 6 ottobre. La vinificazione è durata in media 45 giorni con cappello sommerso. La fermentazione malolattica spontanea è avvenuta in vasche di acciaio inox.

AFFINAMENTO: Il Barbera d'Alba Superiore 2024 ha maturato per 4 mesi in botti di rovere di Slavonia, seguiti da circa 5 mesi in acciaio. Imbottigliato il 18 agosto 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La Barbera Superiore 2024 si presenta con un colore rubino profondo. Al naso si apre con viola, seguita da prugna, ciliegia, ribes nero e lampone, con delicati toni balsamici e leggere spezie. Al palato è ricca ma vibrante, con una freschezza che anima un cuore di frutto scuro e tannini setosi. Il finale è lungo, persistente e delicatamente balsamico. Una Barbera di armonia, energia e profondità avvolgente.

FORMATO: 0,75.



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

