

G.D. VAIRA

BAROLO

PIEMONTE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

BARBERA FREISA 2024



DESCRIZIONE: Chi ha familiarità con la nostra sala degustazione, ricorderà la piccola collezione di bottiglie antiche. Una, soffiata a mano in vetro marrone antico, ha il collo fine ed allungato e fondo squadrato. L'etichetta avorio, stinta, è incorniciata in azzurro carta da zucchero e reca la scritta: BARBERA FREISA 70. L'apparenza dismessa di questa ampolla nasconde una chicca del nostro passato: da una vigna piantata a Barbera e Freisa, questo vino fu prodotto da Carlo (Carlin) Vaira, nonno di Aldo, per allietare famiglia e ospiti con sufficiente orgoglio da meritare l'imbottigliamento e l'etichettatura, una dignità rara per i vini non commerciali di quei tempi.

VARIETÀ: 55% Barbera, 45% Freisa.

VIGNETI E TERROIR: Vigneti su marne fossili di Sant'Agata laminate, arricchite da detriti alluvionali e pietre sparse. Questi suoli garantiscono ottimo drenaggio e complessità, permettendo a Barbera e Freisa di esprimere al meglio la loro identità in un perfetto equilibrio.

COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l'agricoltura biologica. Le vigne sono difese con un inerbimento spontaneo da ormai 50 anni. Questo permette un migliore arieggiamento del sottosuolo, oltre che una migliore protezione dall'erosione. I vigneti aziendali sono certificati. Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura è, nella nostra azienda, una pratica di amore e attenzione. La ricerca si è focalizzata, negli ultimi anni, anche sul monitoraggio e sull'arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi dell'azienda.

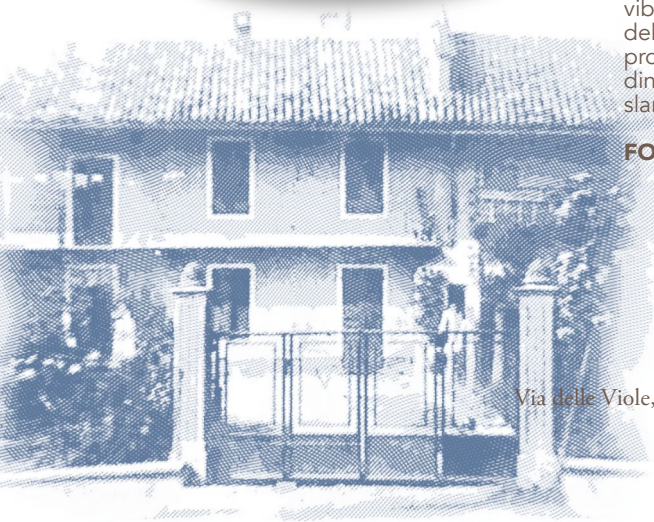
ANNATA: Il 2024 si preannuncia come un'annata di vini dagli aromi freschi, dal tenore alcolico moderato e dalla bevibilità irresistibile. L'inverno è arrivato in ritardo, così come la neve sulle montagne. Il germogliamento è stato registrato per la prima volta l'11 marzo, minacciato da una gelata circa 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: La vendemmia si è svolta il 16 settembre 2024. Le uve, 55% Barbera e 45% Freisa, sono state co-fermentate per 16 giorni. Questa fermentazione spontanea favorisce l'integrazione delle due varietà, preservandone e fondendo nell'identità.

AFFINAMENTO: La Barbera Freisa 2024 è stato affinato per circa 8 mesi in acciaio inox e imbottigliato il 19 giugno 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: La Barbera Freisa 2024 si apre con un bouquet vibrante ed espressivo, che rivela note di prugna, mora, viola e fico secco, con un delicato accenno di tamarindo. Lievi sfumature affumicate e di grafite aggiungono profondità e complessità. Al palato, la Barbera apporta un frutto succoso e dinamico, mentre la Freisa contribuisce con struttura, spezie e un finale floreale slanciato che persiste con eleganza.

FORMATO: 0,75L.



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

