

# G.D.VAJRA

## BAROLO



## BARBERA D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

2023

“ Aldo sostiene che la Barbera sia il vino che più assomiglia al mio carattere. È sufficiente un briciolo di curiosità e di pazienza, per vederlo sbocciare e svelarsi nella sua schietta e ricca personalità.” ”

Milena Vaira

**DESCRIZIONE:** Un vino gioioso e fragrante dove la complessità dei diversi terroirs di provenienza delle uve, le macerazioni lunghe e delicate, il leggero affinamento, esaltano gli aromi e i profumi varietali. Questa è la nostra Barbera d'Alba, un vino di energia e profondità, con aromi definiti e una meravigliosa struttura.

**VARIETA':** 100% Barbera.

**VIGNETI E TERROIR:** Vigneti di proprietà, caratterizzati da una grande varietà di suoli.

**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.

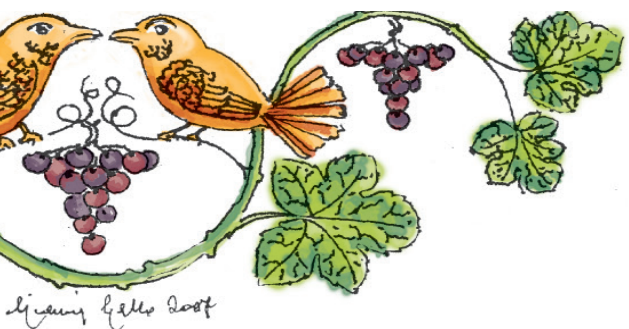
**ANNATA:** L'annata 2023 si preannuncia interessantissima per la zona del Barolo, nonostante il clima molto variabile che ha colpito la zona est delle Langhe e molte altre regioni italiane. Vi ritroviamo i tratti tipici delle annate classiche: lunga stagione fenolica caratterizzata da germogliamento anticipato (intorno alla metà di marzo), fioritura precoce e vendemmia tardiva con buone escursioni termiche. I grappoli, spargoli fin dalla fioritura, hanno donato uve molto sane e rese basse. Ci aspettiamo vini caratterizzati da grande densità, energia vibrante e bellissima struttura.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** Nel 2023 le diverse parcelle di Barbera sono state raccolte tra il 25 settembre e il 15 di ottobre 2023 e fermentate separatamente. Le lunghe macerazioni a contatto con le bucce si sono protratte per circa 25-28 giorni.

**AFFINAMENTO:** La Barbera d'Alba 2023 è stata affinata per circa 5 mesi principalmente in vasche di acciaio ed imbottigliata l'8 Marzo 2024.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** La Barbera d'Alba 2023 si presenta di un bel colore brillante e sfumature violacee. Il naso è pura freschezza: un tripudio di frutti rossi, rose e prugne fresche che riesplode ogni volta che si porta il bicchiere al naso. Al palato un mix di deliziose sensazioni al contempo croccanti e succose. Le note di frutti rossi, dolci e freschi, spezie, more e mirtilli e ribes, sono i tratti distintivi dell'annata 2023.

**FORMATO e CHIUSURA:** 0,75L e 1,5L, sughero.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

[www.gdvajra.it](http://www.gdvajra.it)

