

G.D.VAJRA

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

BRICCO DELLE VIOLE 2020



“ Bricco delle Viole è la vigna che ci ha insegnato la pazienza e ha guidato naturalmente il nostro stile. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Bricco delle Viole tra i vigneti storici della zona del Barolo è quello più alto e più vicino alle Alpi. Si sviluppa sul versante ovest tra i 400 - 480 metri sopra il livello del mare. Il suo nome deriva dalle viole che qui sbocciano ogni primavera grazie alla splendida esposizione a sud. Più alto della nebbia, il Bricco delle Viole gode di tutta la luce del giorno, dal primo sole della mattina fino all'ultimo raggio del tramonto. La luminosità gentile, le viti piantate nel 1931 e la notevole escursione termica, ci regalano Baroli sofisticati e complessi, giocati su aromaticità, tannini cesellati e fine mineralità.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Bricco delle Viole MGA, Comune di Barolo.

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. 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. Questi vigneti sono certificati in biologico.

ANNATA: Il 2020 è un'annata davvero notevole e una delle più lunghe del decennio. Iniziata con un germogliamento anticipato, durante la primavera e l'estate il ciclo vegetativo si è rallentato per poi concludersi con un raccolto tardivo. Un'abbondante fioritura, dal 12 maggio, ha posto le basi per vini profumati, aerei e dominati dai toni rossi. Le numerose piogge, fino a luglio inoltrato, hanno determinato un'allegagione meno regolare, molto più lavoro nei vigneti, ma anche temperature più miti, portando ad un ciclo vegetativo stimato di 213 giorni. Grandi aromi, autenticità varietale e splendidi tannini sono le firme del 2020.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2020 abbiamo vendemmiato in tre giorni, tra il 7, 10 e 13 Ottobre. Abbiamo selezionato le uve manualmente tre volte: direttamente sulla vite, come grappoli interi sui tavoli di selezione e infine acino per acino dopo la diraspatura. Abbiamo effettuato la vinificazione tradizionale in tini verticali, con follature e gentili bagnature del cappello. A seguire, il cappello è stato sommerso per un periodo di 57 giorni. La fermentazione malolattica è avvenuta in acciaio la primavera successiva alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO: 28 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia, principalmente da 25 e 50 ettolitri. L'imbottigliamento è avvenuto il 12 Luglio 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Bricco delle Viole 2020 è un vino di grande finezza. Al naso presenta spiccati aromi di violetta, rosa fanée, ciliegie sottospirito e arancia rossa. Al palato risulta elegante, con un'acidità vibrante e tannini ben integrati. Dal finale molto persistente, con leggere note minerali, sentori di frutti di bosco e ciliegie.

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



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it