

# G.D.VAJRA

## BAROLO

### LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

NEBBIOLO 2023



“ Questo vino è la nostra ricerca dell'innocenza del Nebbiolo, della sua espressione più pura. ”

Giuseppe Vaira

**DESCRIZIONE:** Trasparenza nell'espressione varietale, purezza varietale e complessità, sono questi gli elementi che ricerchiamo per il nostro Langhe DOC Nebbiolo. L'uva è stata vendemmiata nelle prime ore del giorno. Sono state fatte lunghe e delicate macerazioni, per preservare al meglio la freschezza e l'energia di questo vino.

**VARIETA':** 100% Nebbiolo.

**VIGNETI E TERROIR:** Giovani vigne di Nebbiolo coltivate nelle valli del Tortoniano e del Serravalliano.

**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:** Abbiamo raccolto le uve tra il 4 e 19 ottobre, una delle stagioni di raccolta più lunghe di sempre. La fermentazione è durata in media 26 giorni, a cui ha seguito la fermentazione malolattica spontanea.

**AFFINAMENTO:** Il nostro Langhe Nebbiolo 2023 è stato affinato per circa 6 mesi in tini di acciaio prima dell'imbottigliamento, avvenuto il 30 aprile 2024.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Langhe Nebbiolo 2023 dal colore rosso granato, al naso presenta sentori delicati floreali, di geranio, petali di rosa, lamponi croccanti d'alta quota e note minerali. Al palato si presenta fresco, succoso e polposo, con sentori di ciliegia, marasca, fragola fresca e note speziato.

**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

