

G.D.VAJRA

BAROLO

LANGHE

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

FREISA KYÈ® 2022



“ Kyè®: il sole o la luna? Per noi la seduzione della Freisa, antico vitigno piemontese, dalla qualità inconfondibile, fiero e indomabile. ”

Milena & Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Dal 2004 sappiamo che la Freisa è geneticamente il parente più prossimo del Nebbiolo. Si spiegano così la struttura nobile e il fascino che da sempre esercita sul Piemonte e sulla sua gente. Kyè® significa “Chi è?”: è l’espressione di sorpresa spesso sollevata da questa Freisa, da noi vinificata ferma e secca fin dal 1989.

VARIETA': 100% Freisa.

VIGNETI E TERROIR: Kyè è il prodotto di due vigneti, uno adiacente alla cantina e piantato nel 1980 con le selezioni massali fatte da Aldo, e il secondo risalente al 1989 che cresce su terreni alluvionali, che si traducono in un meraviglioso apporto di mineralità per questo vino.

COLTIVAZIONE: Nel 1971 Aldo Vajra, allora ancora studente universitario, fu uno dei primi ad adottare l’agricoltura biologica in Piemonte.

Da quasi 50 anni i terreni sono stati nutriti e preservati con inerbimenti e colture spontanee di copertura. Sono vigneti sostenibili e certificati biologici.

Il modo di coltivare è, in Vajra, una storia di amore alla terra, fatta di mille attenzioni e dell’incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro. Un’intensa ricerca è inoltre dedicata al monitoraggio e al miglioramento della biodiversità della flora e della fauna non solo nei vigneti, ma anche nei campi e nei boschi dell’azienda.

ANNATA: L’annata è iniziata con un clima estremamente secco e temperature diurne calde. A marzo le riserve idriche sono state parzialmente ripristinate grazie alla neve e alle piogge in montagna. Il germogliamento è iniziato il 25 marzo e nei due mesi successivi si sono susseguite piogge deboli ma anche grandinate molto violente che fortunatamente hanno risparmiato i nostri vigneti. Dopo una fioritura progressiva, il clima caldo si è stabilizzato all’inizio di giugno ed è perdurato durante tutta l’estate. Arrivati a settembre, la temperatura si è abbassata, creando le condizioni ideali per la vendemmia del Nebbiolo. La raccolta è iniziata il 16 agosto ed è terminata il 14 ottobre. Il 2022 ci ha ricordato quanto siano meravigliosamente resistenti le viti, che ci hanno donato rese basse ma vini vibranti, succosi e con un’ottima intensità aromatica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nell’annata 2022, la vendemmia della Freisa è avvenuta tra il 20 e il 21 settembre. Prima della vinificazione e come da tradizione Vajra, le uve sono state selezionate manualmente tre volte: sulla vite, sui tavoli di selezione una volta in cantina e, infine, acino per acino dopo la diraspatura. La fermentazione, durata circa 50 giorni, è stata immediatamente seguita dalla fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO: La Freisa Kyè 2022 è stata affinata delicatamente per 4 mesi in acciaio, 2 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia, e imbottigliata il 13 luglio 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Langhe Freisa Kyè presenta un naso ricco ed elaborato, con petali di rosa, fragoline di bosco, ciliegia sotto spirito e sfumature di spezie. I tannini fini sono avvolti da strati di elementi floreali, mirtilli freschi, viola e rosa canina, pepe bianco e chiodi di garofano, con una combinazione ammaliante di profondità ed energia.

FORMAT AND CLOSURE: 0,75L, sughero.

Kyè

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

