

G.D.VAJRA

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

RAVERA 2020



“ La personalità indomabile di Ravera è molto intrigante, netta come il suono teso ed elettrico di una Telecaster. ”

Giuseppe Vaira

DESCRIZIONE: Ravera è riconosciuto come il vigneto più importante del Comune di Novello. In questa MGA le radici delle nostre viti godono di un sottosuolo molto complesso costituito da marne di origine tortoniana, arenarie ed argille del periodo serravalliano. Il bellissimo anfiteatro nella parte più meridionale, ad un'altitudine tra i 320 e i 340 metri slm, ne è la dimora.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETO E TERROIR: Ravera (Novello).

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 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 raccolto le uve in due giorni, il 5 e il 6 ottobre. La selezione è avvenuta a mano tre volte: direttamente sulla pianta, sul tavolo di cernita ed infine, acino per acino, dopo la diraspatura. Abbiamo vinificato in modo tradizionale in tini verticali, con leggere follature e bagnature del cappello, per un totale di 55 giorni. Fermentazione malolattica in acciaio nella primavera successiva.

AFFINAMENTO: 28 mesi in botti di rovere di Slavonia grandi da 25 e 50 ettolitri. Imbottigliato il 11 Luglio 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Dal brillante color rosso rubino. Al naso il Barolo Ravera 2020 presenta note mentolate, di scorza d'arancia, fiori disidratati e ciliegie sotto spirito. Un vino profondo e complesso, di grande succosità e potenziale d'invecchiamento.

FORMATO E CHIUSURA: 0,75L, sughero.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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