

G.D.VAJRA

BAROLO

N.S. DELLA NEVE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

ROSATO NV

Ampeloscopio Vajra

“C’era già tutto nelle note di Thomas Jefferson. Abbiamo soltanto aggiunto una parte di Pinot Nero, per esaltare la finezza dei profumi e rendere omaggio allo Champagne.”

Aldo and Milena Vaira

DESCRIZIONE: “C’è un vino rosso di Nebbiolo in questa zona che è davvero singolare. È dolce come il setoso Madeira, astringente al palato come il Bordeaux e vivace come lo Champagne. È un vino piacevole”. Questa è la descrizione di come si presentava il Nebbiolo, scritta da Thomas Jefferson durante la sua visita a Torino il 18 Aprile 1787.

Nostra Signora della Neve nasce dalla ricerca di questo gusto antico e dimenticato.

VARIETA': Pinot Noir e Nebbiolo.

VIGNETI E TERRITORIO: Pinot nero e Nebbiolo crescono su marne bianche a Roddino, Alta Langa.

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.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Tutte le uve vengono selezionate più volte durante la raccolta. Il contatto con le bucce è molto delicato prima della pressatura, ed infine abbiamo una lunga fermentazione a bassa temperatura seguita dall’imbottigliamento in primavera.

AFFINAMENTO: Circa 60 mesi sui lieviti prima della sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Intensità aromatica e finezza riassumono la personalità di Nostra Signora della Neve. Si apre con un naso ricco e vibrante. Tannini leggeri e note di fragola fresca, piccoli frutti rossi, scorza di pompelmo candito, pastafrolla e tabacco dolce. N.S. della Neve Brut presenta un perlage fine ed una piacevole acidità.

FORMATO E CHIUSURA: 0,75L, sughero.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

