



ACQUISTATO IL

"Bricco delle Viole" Barolo DOCG 2020

2020

Complesso e seducente



Il Bricco delle Viole, Barolo DOCG proposto qui dall'Azienda Agricola G.D. Vajra, è prodotto a partire da uve raccolte nei vigneti aziendali di Vergne di Barolo. Siamo nel cuore delle Langhe, una delle regioni vitivinicole più affascinanti e prestigiose del mondo. Qui il territorio collinare, caratterizzato da terreni argillosi e marne calcaree, offre condizioni ideali per la coltivazione del Nebbiolo. I vigneti di Bricco delle Viole, in particolare, si trovano a un'altitudine di 380 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud-est e sud-ovest che garantisce un'ottima irradiazione solare e una perfetta maturazione delle uve. La produzione è attenta e meticolosa. Dopo la vendemmia, manuale, i grappoli vengono ammostati in tini verticali di acciaio per la fermentazione alcolica, che include una lunga macerazione sulle bucce di 30-40 giorni. In primavera, poi, il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica, fondamentale per ammorbidire i tannini. Successivamente, il vino viene trasferito in grandi botti di rovere di Slavonia, dove invecchia per 42-48 mesi. L'invecchiamento continua poi in bottiglia, garantendo la massima espressione del Nebbiolo. Colore rosso rubino brillante. Al naso, offre un bouquet complesso e seducente, con note di ciliegia, violetta e rosa appassita, arricchite da un finale balsamico e speziato. In bocca è elegante ed equilibrato, con una struttura solida e tannini setosi e morbidi. La lunga persistenza e la finezza dei sapori ne fanno un vino di grande classe, capace di evolversi magnificamente nel tempo. Buono già oggi, va senza dubbio degustato entro 10 anni dalla vendemmia. Si abbina bene a carni rosse e formaggi stagionati. Ideale con il brasato al Barolo, il cinghiale in umido e i buoni formaggi locali.

La cantina G.D. Vajra è un gioiello delle Langhe. Situata nella frazione Vergne del borgo di Barolo, fondata e gestita con dedizione dalla famiglia Vajra, è un esempio di come passione, cura e competenza possano dar vita a vini di altissimo livello. La tenuta si estende su 60 ettari, e comprende vigneti situati in tutti i cru di prestigio come Bricco delle Viole, Costa di Rose e Ravera. Dal 2009, Vajra gestisce anche i vigneti della proprietà Luigi Baudana a Serralunga d'Alba, nelle località Ceretta e Baudana. La famiglia adotta un approccio meticoloso sia in vigna che in cantina, valorizzando le peculiarità di ogni cru. Ogni vigneto è lavorato con attenzione e la vinificazione avviene con tecniche che rispettano e esaltano le caratteristiche delle uve. Questo impegno si riflette in vini che sono autentici ambasciatori del territorio, capaci di trasmettere al chi li assaggia tutte le sfumature

La Vigna	
Terreno	Argilloso
Esposizione	sud-est, sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia i grappoli vengono ammostati in tini verticali di acciaio per la fermentazione alcolica accompagnata da 30-40 giorni di macerazione sulle bucce. In primavera il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica e viene quindi travasato in botti grandi di rovere di Slavonia dove resta a invecchiare per 42-48 mesi e poi in bottiglia.
Sensazioni	Colore rosso rubino brillante. Al naso sentori di ciliegia, di violetta e di rosa appassita con un finale balsamico e speziato. In bocca è elegante, equilibrato, di grande struttura con tannini setosi e morbidi

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.