ACQUISTATO IL .....

"Albe" Barolo DOCG 2022 2022



Complesso e longevo

Albe è la carezza del sole che ogni mattina sorge sui vigneti di questo Barolo. È l'eccezionale semplicità della Natura che rende possibile il quotidiano miracolo della vita che si risveglia. Con queste belle parole Milena Vaira descrive questa straordinaria bottiglia. Barolo DOCG, un vino che incarna perfettamente l'eleganza e la potenza di questo nobile territorio. Uve raccolte in frazione Vergne, a 380 metri sul livello del mare, su terreni argillosi esposti a sud-est e sud-ovest. Qui un particolare microclima, caratterizzato da forti escursioni termiche tra giorno e notte, favorisce una maturazione ottimale delle uve, donando al vino struttura e complessità. 100% Nebbiolo, dopo la vendemmia, manuale, i grappoli vengono pigiati in tini verticali di acciaio per dare inizio alla fermentazione alcolica, che si protrae per 30-40 giorni, con macerazione sulle bucce. In primavera, il vino svolge spontaneamente la fermentazione malolattica e viene poi affinato per un periodo compreso tra i 18 e i 36 mesi in botti grandi di rovere di Slavonia. Colore rubino trasparente, con riflessi granato, al naso, richiama netta la viola, la rosa canina, i chiodi di garofano e la cannella, cui si uniscono intense note di confettura scura, resina e tabacco biondo. In bocca, conquista con la sua armonia, la freschezza e l'eleganza. Un vino complesso e longevo, che regala un'esperienza sensoriale indimenticabile.

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 e la ricchezza dei suoli delle Langhe.

La Vigna

Terreno	argilloso-calcareo
Esposizione	sud-est, sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14,5% 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 un periodo compreso tra i 18 e i 36 mesi.
Sensazioni	Colore rubino trasparente con bordature granato. Al naso profumi di viola,rosa canina, chiodi di garofano e cannella, poi intensi e accattivanti accenni di confettura scura e un ricordo di resina e tabacco biondo. In bocca rivela tutta l'armonia di cui un grande Barolo è capace, con intensità nella freschezza e tranquillità nel tannino.

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821