ACQUISTATO IL .....

Langhe Nebbiolo DOC 2025 2025



Purezza ed eleganza

Il Langhe DOC Nebbiolo dell'Azienda Agricola G.D. Vajra è pura espressione del terroir delle Langhe. Nasce a Barolo e si distingue per purezza ed eleganza. Nebbiolo al 100%. Vitigno autoctono del Piemonte, noto per la sua capacità di esprimere al meglio le caratteristiche del terroir, quello utilizzato dalla famiglia per produrre questo vino proviene da vigneti che beneficiano di condizioni climatiche uniche. La vendemmia avviene manualmente, selezionando solo i grappoli migliori. Dopo la raccolta, le uve subiscono una fermentazione di 30 giorni, seguita dalla fermentazione malolattica che avviene naturalmente. Questa contribuisce a stabilizzare il vino e a conferirgli morbidezza. Il successivo affinamento avviene per 5 mesi in tini di acciaio, un metodo che preserva la freschezza e la purezza del frutto, prima dell'imbottigliamento. Nel calice si presenta di un colore granato brillante. Al naso, un bouquet intenso e complesso, con note di lampone, ciliegia e frutti di bosco di montagna, accompagnati da delicati sentori di petali di rosa, viole, lavanda e menta. In bocca è elegante e raffinato, con sapori di frutti rossi croccanti, scorza d'arancia e spezie dolci, arricchiti da sfumature terrose e minerali. Il finale è lungo e persistente, con una piacevole freschezza che invita a un altro sorso. Da bere preferibilmente giovane, entro 5 anni dalla vendemmia, si abbina bene a carni rosse e formaggi stagionati. Ottimo con i piatti tradizionali piemontesi, come il brasato al Barolo, l'agnello arrosto e i 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 e la ricchezza dei suoli delle Langhe.

La Vigna

Terreno
Esposizione
Allevamento
Densità imp.

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Dopo la vendemmia, 30 giorni di fermentazione a cui ha seguito la fermentazione malolattica spontanea. Affinamento per 5 mesi in tini di acciaio prima dell'imbottigliamento.
Sensazioni	Nebbiolo dal colore granato brillante. Al naso profumi intensi con note di lampone, ciliegia e frutti di bosco di montagna, petali di rosa, viole, piccoli frutti freschi, lavanda e menta. Elegante al palato, con frutti rossi croccanti, scorza d'arancia, spezie dolci con sfumature terrose e minerali.

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