

MOSCATO D'ASTI

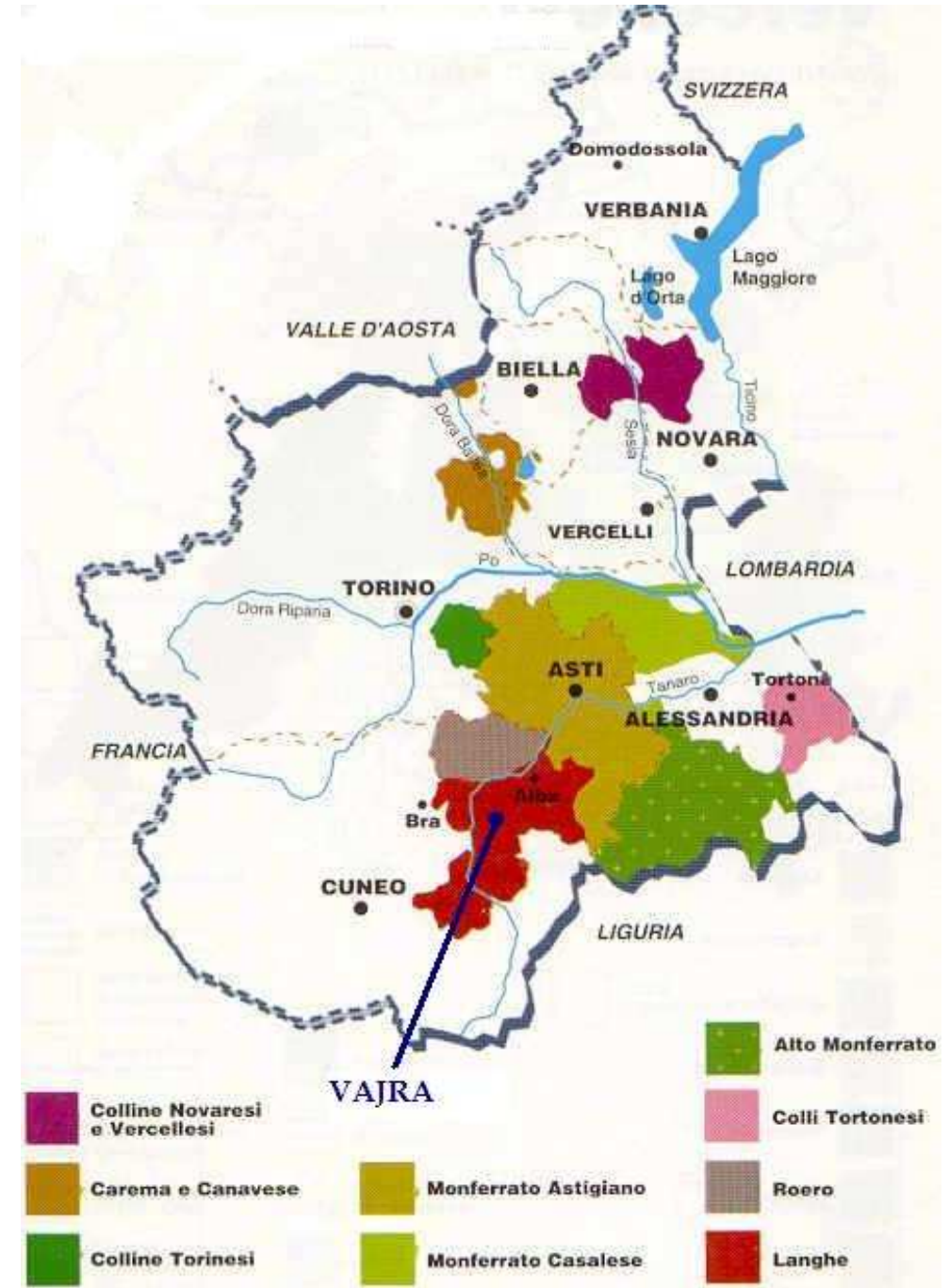
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	MOSCATO D'ASTI DOCG
Encépagement :	100% Moscato
Nombre bouteilles produites :	120.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marno-calcaire
Altitude et exposition :	100M sud
Rendement :	70 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve autoclaves avec blocage de la fermentation par le froid
Affinage :	Néant
Garde :	3 ans au maximum
Dégustation :	Robe jaune paille, nez fin et fruité avec notes d'agrumes de type ananas et mangue, en bouche c'est frais et gras avec une bulle fine et une note sucrée mesurée et agréable.
Mariage mets-vins :	A l'apéritif ou sur des desserts à base de fruits blancs ou une tarte au citron par exemple.

LANGHE BIANCO PETRACINE

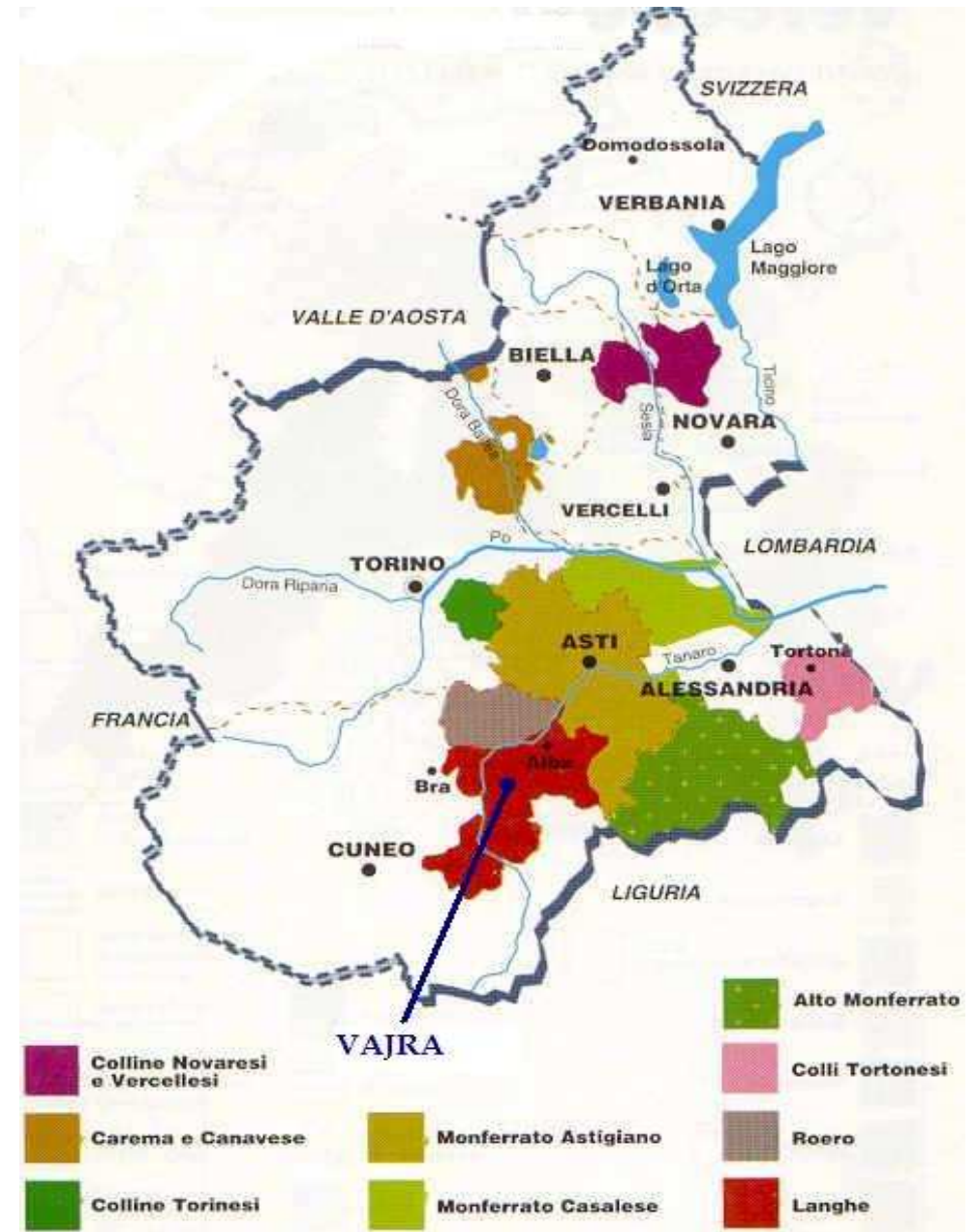
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	LANGHE BIANCO DOC
Encépagement :	100 % riesling rhéna
Nombre bouteilles produites :	12.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Marno-calcaire
Altitude et exposition :	100M sud
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve autoclaves
Affinage :	3 à 5 mois en cuve inox
Garde :	7 à 10 ans
Dégustation :	Robe jaune paille avec reflets brillants, nez très complexe avec des notes de fleurs et de fruits blancs matures. En bouche c'est un joli spectacle avec une palette d'arômes variées, une belle structure et une persistance exceptionnelle
Mariage mets-vins :	A l'apéritif, sur des antipasti à base de poissons, des fromages de chèvre affinés

DOLCETTO D'ALBA

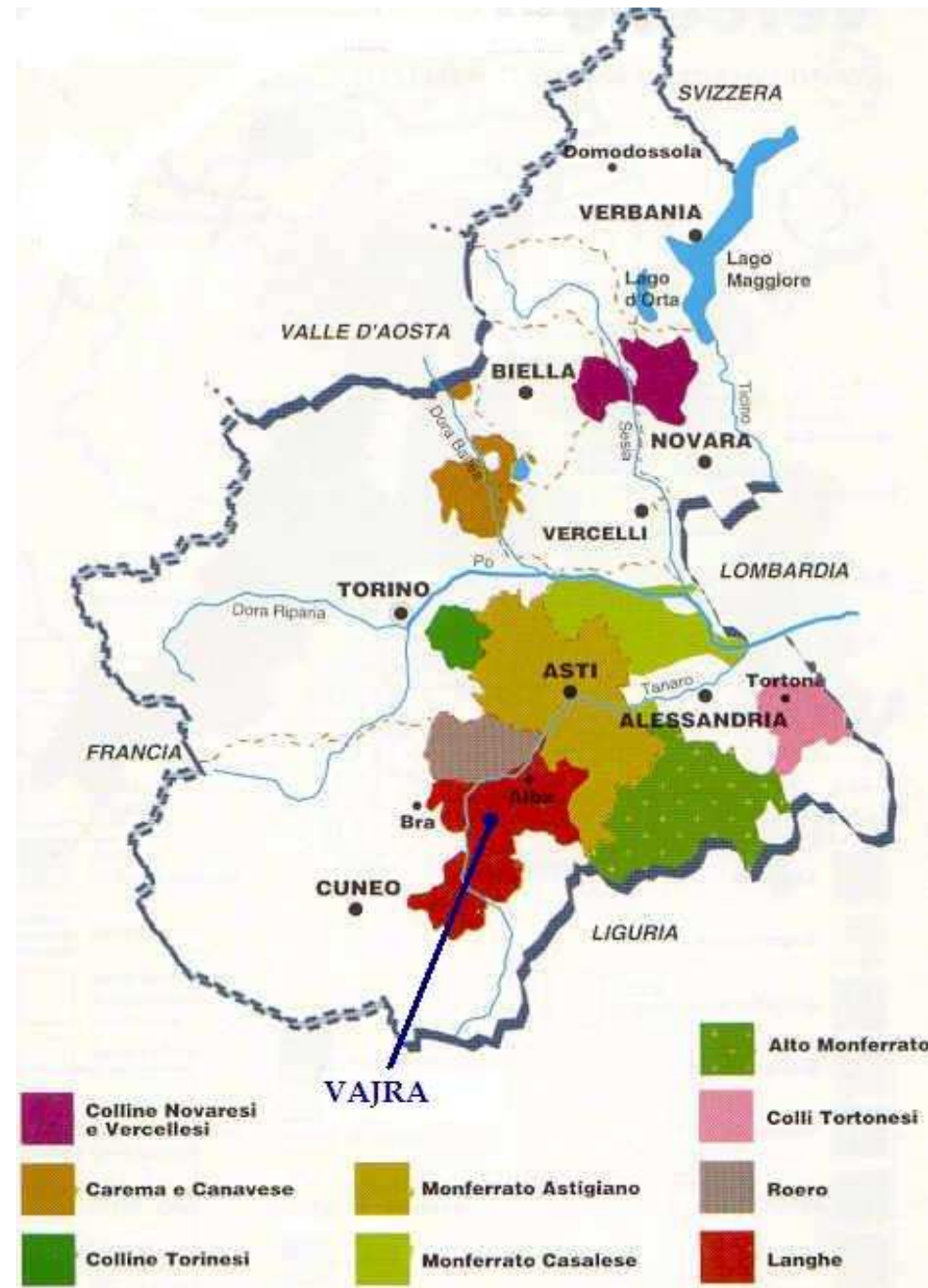
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	DOLCETTO D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Dolcetto
Nombre bouteilles produites :	22.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	60 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	6 mois en cuve inox
Garde :	3 à 4 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez de fruits rouges frais, en bouche c'est très souple et vineux (carctéristiques typiques du cépage) avec une bonne mache et de la rondeur. Peut être bu légèrement frais.
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes à la viande

DOLCETTO D'ALBA

« Coste & Fossati »

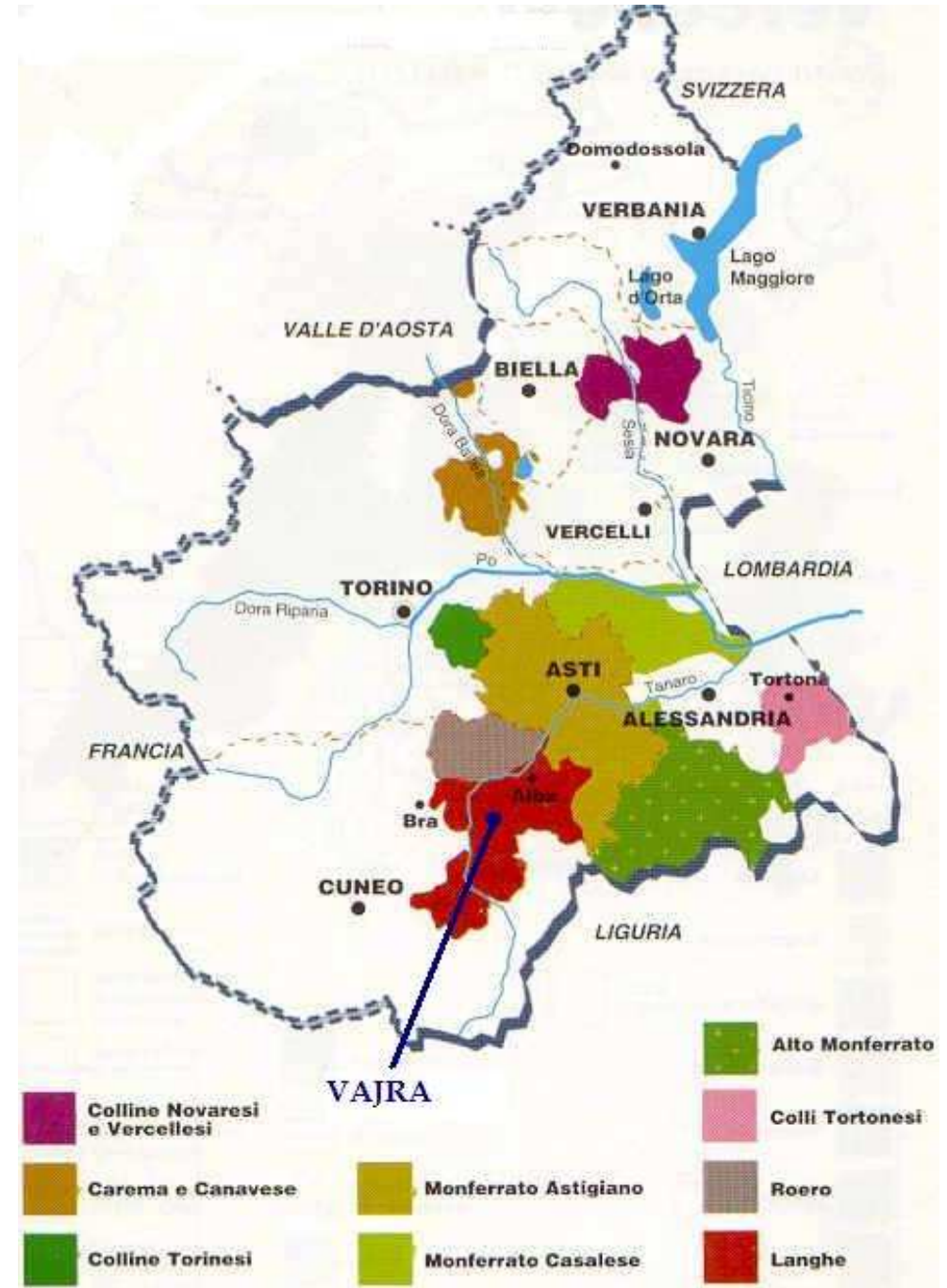
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	DOLCETTO D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Dolcetto
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	52 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	10 mois en foudres et tonneaux
Garde :	5 à 8 ans
Dégustation :	Robe rubis foncé, nez de fruits rouges frais, en bouche c'est très souple avec une complexité remarquable et une trame très racée. Finale persistante et très raffinée
Mariage mets-vins :	Avec des charcuteries, viandes grillées ou pâtes à la viande

BARBERA ALBA

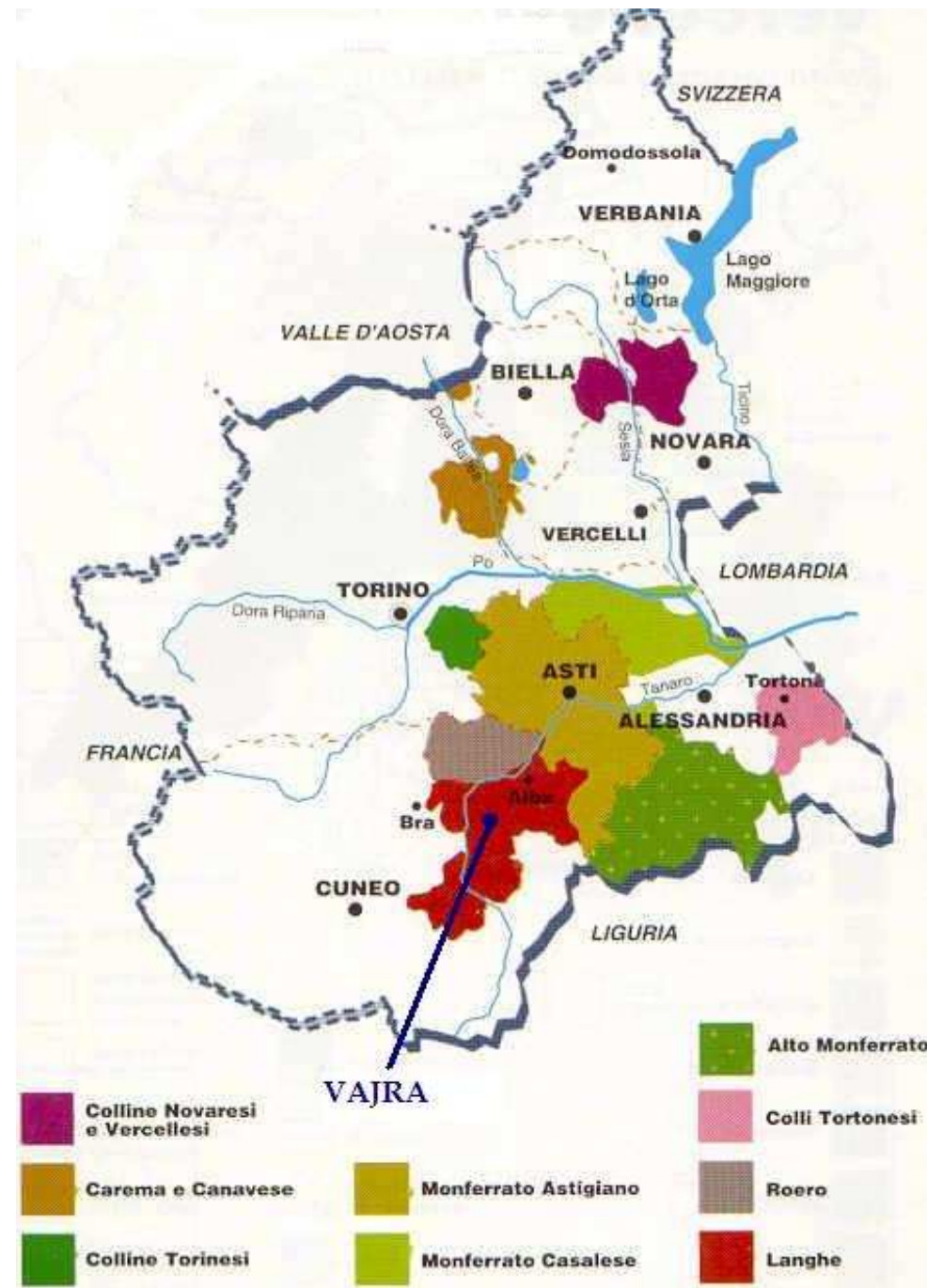
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	BARBERA D'ALBA DOC
Encépagement :	100% Barbera
Nombre bouteilles produites :	15.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	50 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en grands foudres
Garde :	3 à 5 ans
Dégustation :	Robe rubis brillante, nez frais, minéral et délicat avec grande vivacité. En bouche c'est très souple avec une belle matière et une acidité marquée typique du cépage. Vin très minéral avec de l'élégance.
Mariage mets-vins :	Avec des plats mijotés, des champignons, des viandes fortes ou des gibiers

BARBERA ALBA SUP. "Bricco delle Viole"

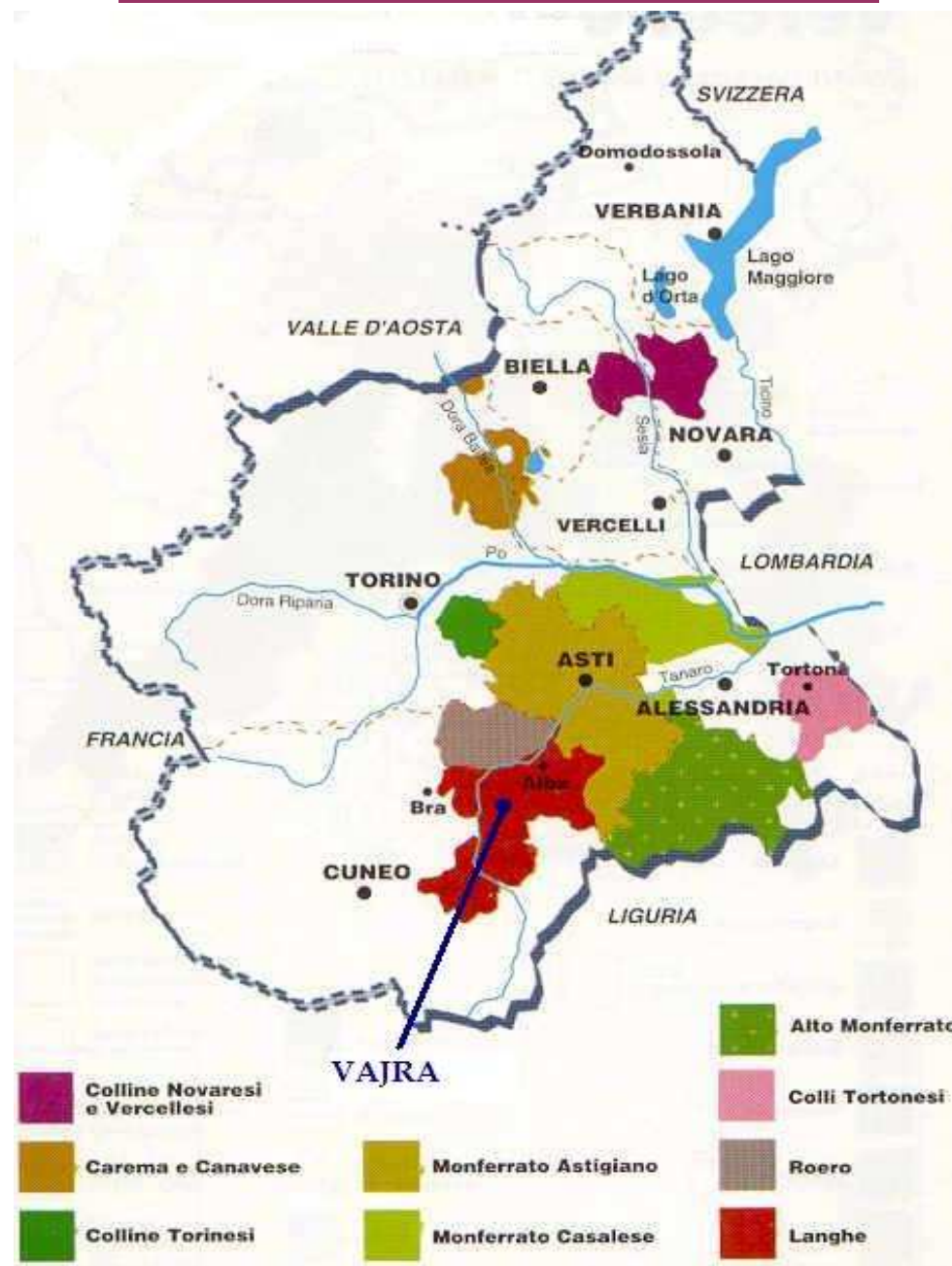
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	BARBERA D'ALBA SUPERIORE DOC
Encépagement :	100% Barbera
Nombre bouteilles produites :	8.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	45 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 mois en grands foudres
Garde :	5 à 10 ans
Dégustation :	Robe pourpre avec reflets violacés, nez délicat et raffiné avec notes de fruits rouges mûres. En bouche c'est puissant mais fin et minéral avec des notes veloutées au palais et une persistance intéressante
Mariage mets-vins :	Avec des plats mijotés, des pâtes aux champignons, des volailles rôties

LANGHE NEBBIOLO

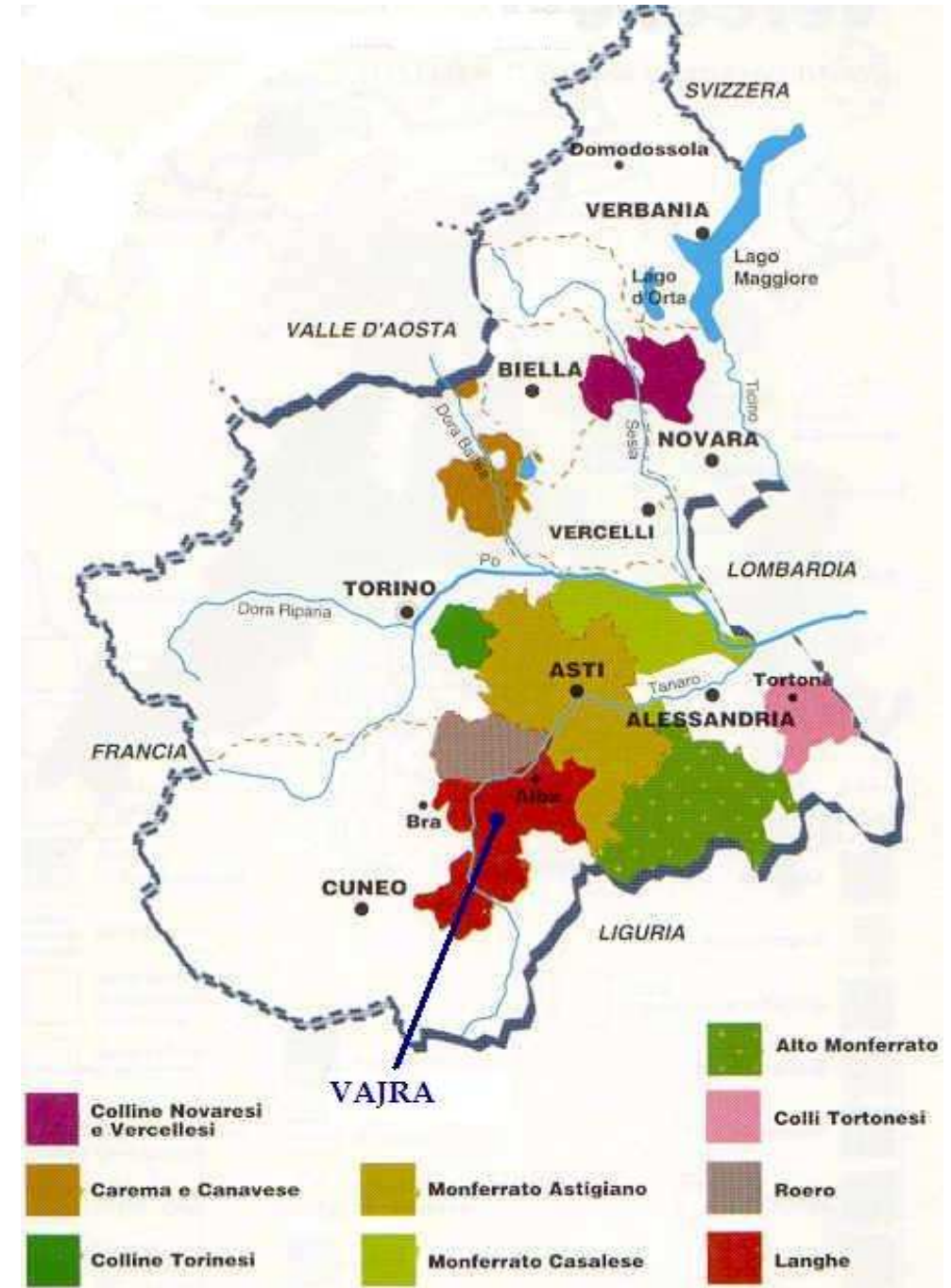
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	LANGHE NEBBIOLO DOC
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	30.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	53 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	12 à 18 mois en tonneaux et foudres (25 et 50 hl)
Garde :	3 à 8 ans
Dégustation :	Robe grenat clair avec reflets brillants, nez frais et vif avec notes de petits fruits rouges style groseille, en bouche c'est délicat avec un équilibre parfait, une matière noble et une sensation quasi « bourguignonne ».
Mariage mets-vins :	Avec des pâtes aux champignons, des charcuteries, des viandes blanches au four

LANGHE FREISA "Kyé"

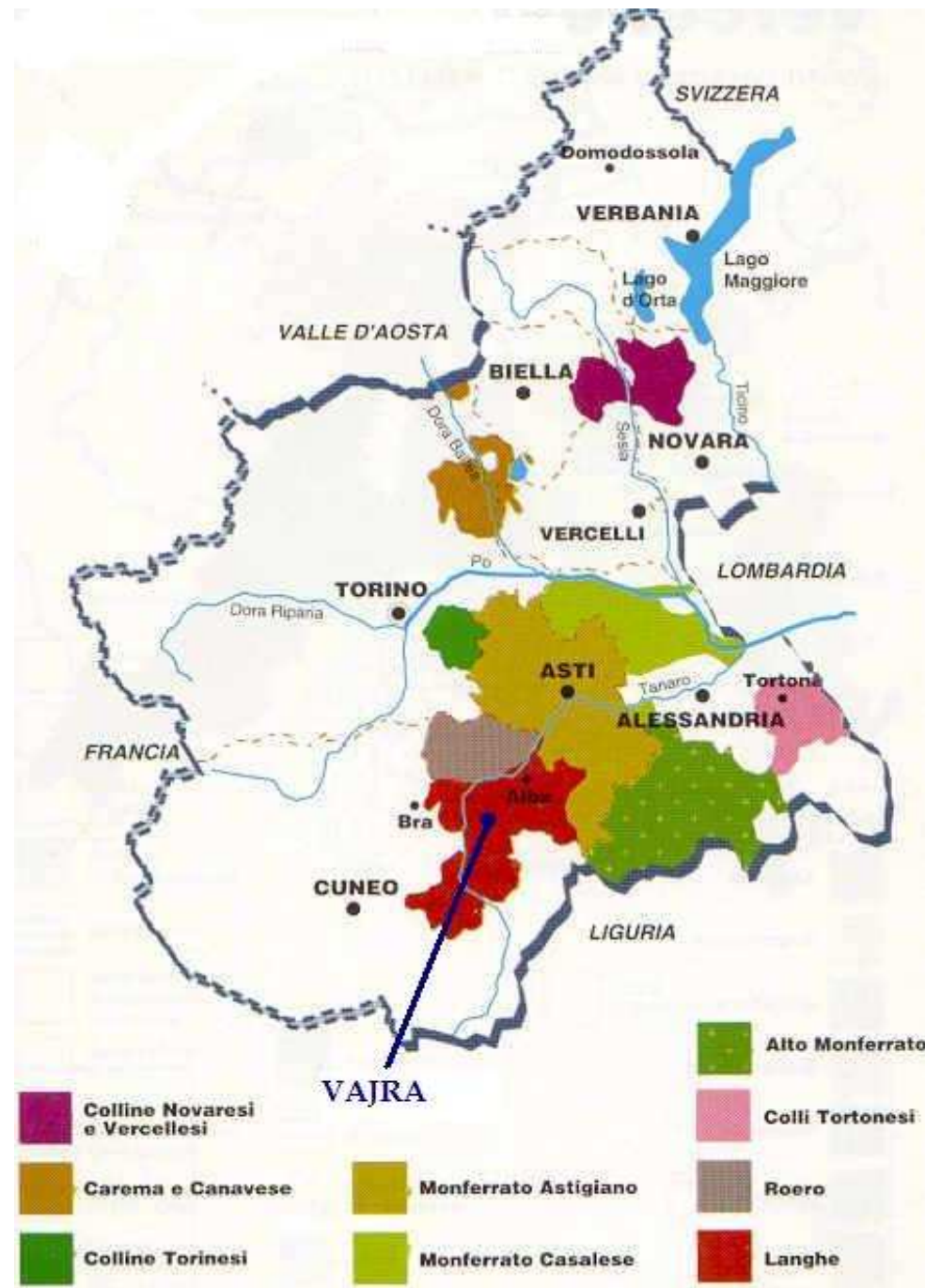
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination : LANGHE FREISA DOC

Encépagement : 100% Freisa

Nombre bouteilles
produites : 12.000

Type de plantation : Guyot

Nature du sol : Argile et limon

Altitude et exposition : 200M sud est

Rendement : 42 hectolitres/hectares

Vinification : Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées

Affinage : 24 mois en tonneaux

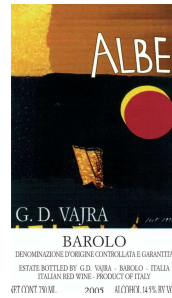
Garde : 5 à 8 ans

Dégustation : Robe soutenue, nez assez puissant avec des notes épicées et d'une puissance raffinée. En bouche c'est assez ample avec des tanins bien présents et une astringence typique du cépage accompagnés d'arômes de sous-bois délicats.

Mariage mets-vins : Sur des viandes rouges grillées, des plats de chasse mijotés, des fromages de vache affinés

BAROLO "Albe"

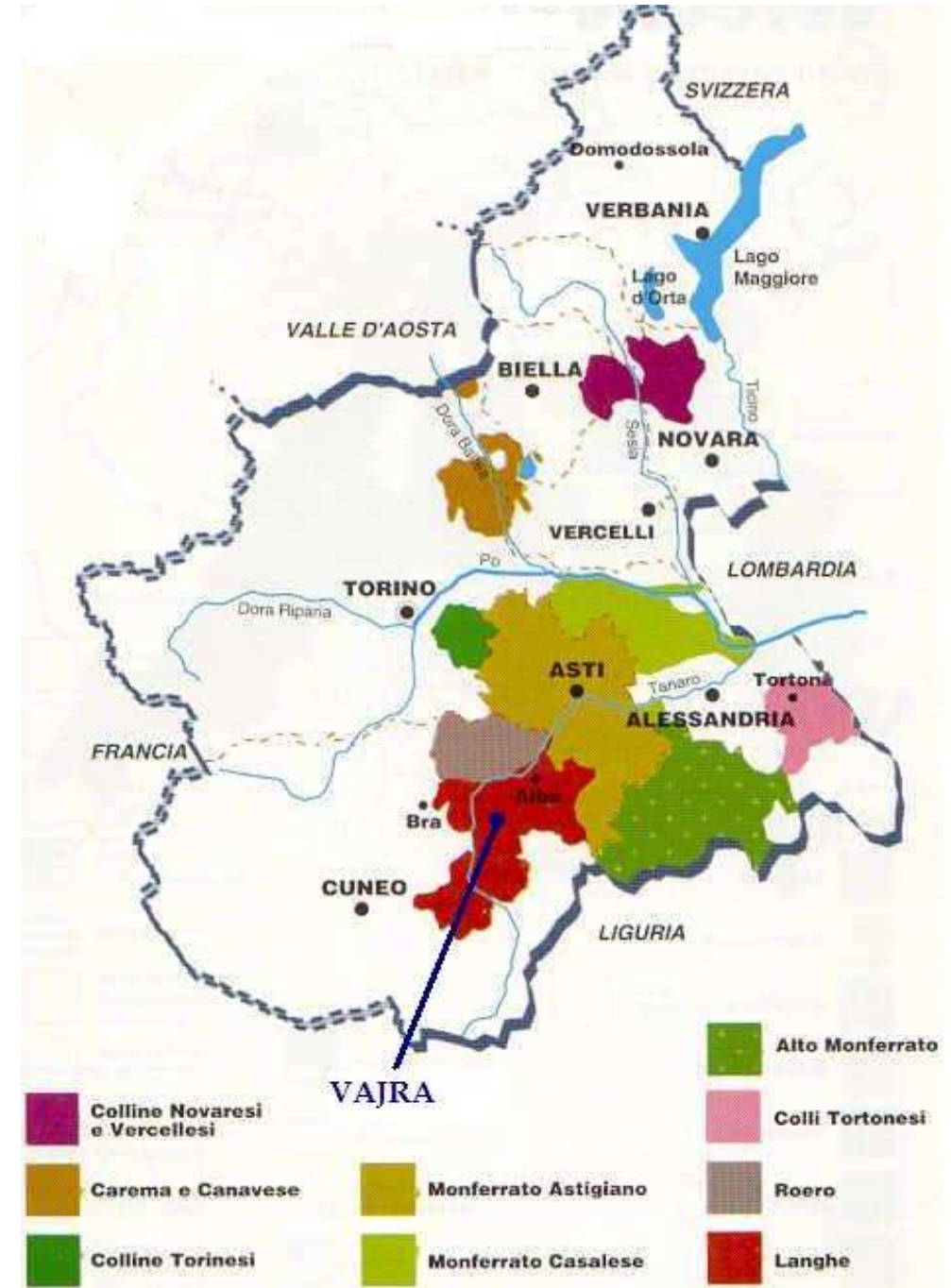
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	BAROLO DOCG
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	16.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	32 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	42 mois en foudres (25 et 50 hl)
Garde :	10 à 15 ans
Dégustation :	Robe grenat avec légers reflets orangés, nez délicat et complexe avec des notes de sous-bois et de réglisse. En bouche c'est harmonieux et ample à la fois avec une puissance maîtrisée et un agréable coté suave.
Mariage mets-vins :	Avec des plats mijotés, des viandes fortes ou des gibiers à plume

BAROLO

”Bricco delle Viole”

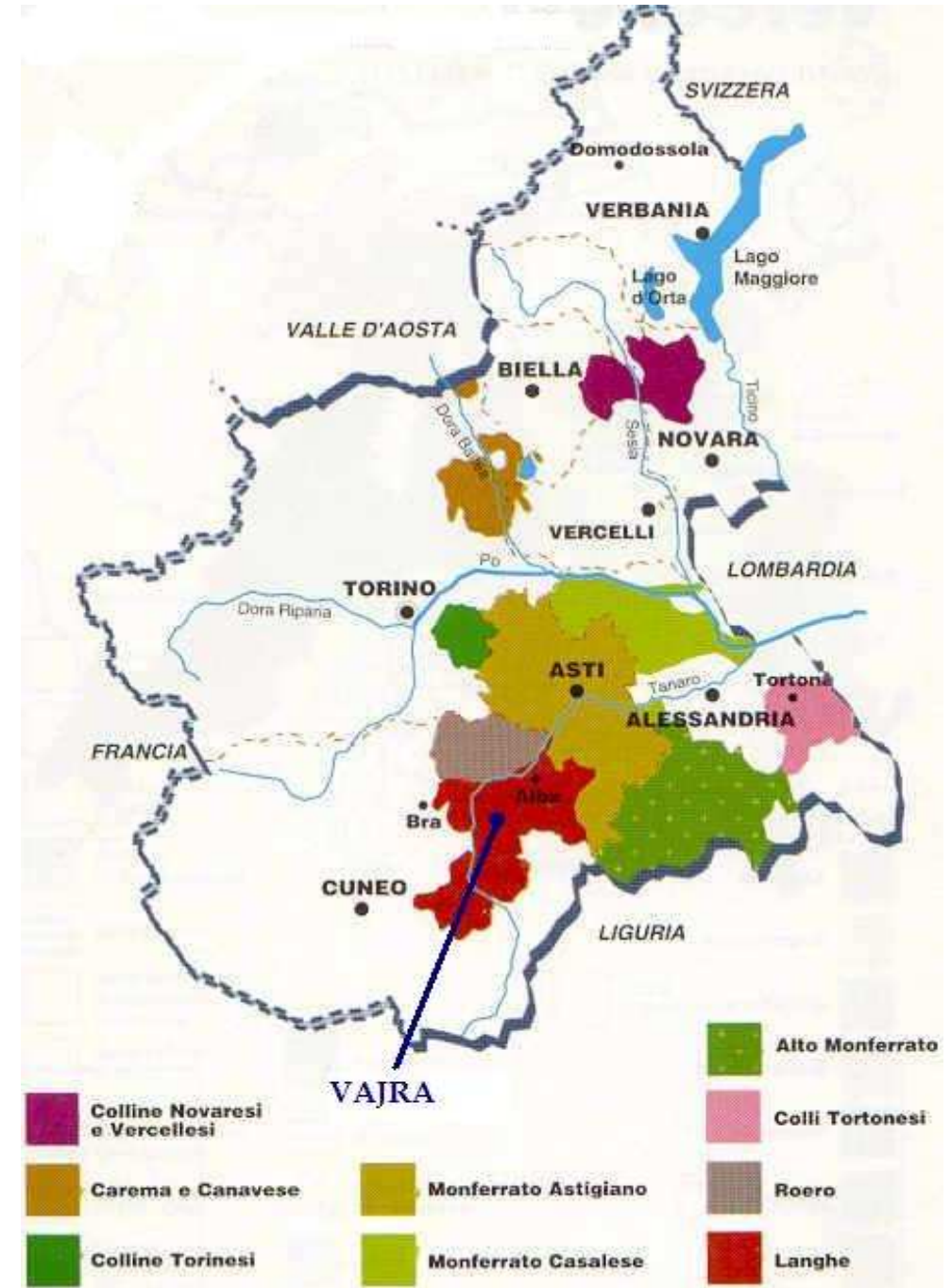
ALDO VAJRA
via delle Viole, 25
12060 Barolo (Cuneo)



Piémont



Vignoble du Piémont



Dénomination :	BAROLO DOCG
Encépagement :	100% Nebbiolo
Nombre bouteilles produites :	16.000
Type de plantation :	Guyot
Nature du sol :	Argile et limon
Altitude et exposition :	200M sud est
Rendement :	32 hectolitres/hectares
Vinification :	Traditionnelle en cuve inox thermo-régulées
Affinage :	42 mois en tonneaux (90%) et barriques (10%)
Garde :	10 à 15 ans
Dégustation :	Robe grenat assez soutenue, nez très noble et complexe mais qui demande à s'ouvrir après quelques heures en carafe, la bouche est dense et très complexe avec une agréable palette aromatique et une finale persistante.
Mariage mets-vins :	Avec des gibiers à poils, des fromages de caractères