



Il Barolo Baudana è una gemma nascosta tra le vigne storiche di Serralunga d'Alba. Una volta celebrata e poi dimenticata, oggi finalmente ha riacquisito il suo prestigio.

Situata sul versante ovest di Serralunga, appena a nord di Parafada e Lazzarito, a circa la stessa latitudine di Castiglione Falletto. Questo cru ha una composizione inusuale per il comune di Serralunga, un mix di Formazioni di Lequio e marne di Sant'Agata fossili che mostrano delle peculiari tonalità bluastre.

CERTIFICAZIONI



ANNATA 2019

L'annata 2019 è stata caratterizzata da germogliamento precoce, fioritura tardiva e una maturazione lenta e progressiva. Tali elementi hanno fatto sì che questa venisse annoverata come una delle vendemmie più lunghe e tardive dell'ultimo del decennio. Nevicate precoci e moderate piogge nel corso dell'anno hanno preservato le riserve idriche e favorito una maturazione fenolica equilibrata. Le Langhe, risparmiate dalle gelate di aprile e dal caldo cocente di giugno, hanno però subito la grave grandinata del 5 settembre. Basse rese sin dalla fioritura, maturazione lenta, raccolta tardiva, maturazione fenolica eccellente e una spina dorsale di grande acidità: tutto rimanda all'eccezionale annata del 2013. Davanti a noi tutto il potenziale di una grandissima annata.

VIGNA E TERROIR

Baudana

COLTIVAZIONE

Luigi e Fiorina hanno sempre coltivato le loro vigne con grande cura e amore. Vi condividiamo un episodio tra tutti: nell'estate 2008, due giorni dopo la violenta grandinata che colpì Serralunga, le loro vigne non mostravano nessun segno di danno: la coppia aveva già eliminato ogni acino danneggiato per non compromettere la qualità dei grappoli. A partire dal 2009 coltiviamo anche queste vigne sotto il rigido protocollo biologico dei Vajra. Portiamo avanti serie e continue ricerche per monitorare e migliorare la biodiversità della flora e fauna, in vigna e nei limitrofi campi e foreste.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Classico colore granato. Al naso si apre con una bella freschezza ma anche complessità: frutti rossi, fiori canditi, cedro, adagiati su un fondo di cuoio e di spezie. Al palato è estasiante, etereo ma con una struttura e un equilibrio molto promettenti. Il finale è intenso, sapido e molto persistente.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

In Serralunga d'Alba il Nebbiolo matura un paio di giorni prima che in Barolo e viene solitamente raccolto a metà Ottobre. Delicata fermentazione in tini troncoconici, seguita poi da un periodo di macerazione a cappello sommerso. Durante la macerazione effettuiamo alcuni delicatissimi, ma frequenti, rimontaggi e follature. La fermentazione malolattica è spontanea e avviene in acciaio la primavera seguente.

AFFINAMENTO

21 mesi in grandi botti di rovere di Slavonia da 15, 17 e 25 ettolitri. L'imbottigliamento è avvenuto il 26 Luglio 2022.

LUIGI BAUDANA



Baudana is a hidden gem among the historical vineyards of Serralunga d'Alba. Once celebrated, then forgotten, it's an honor to farm this vineyard today.

It is located on the western slope, north of Parafada and Lazzarito. Rather uniquely, the soil here is a mix of both Formazioni di Lequio and Sant'Agata fossil marls that show a peculiar bluish tone. The 2019 vintage shows a kaleidoscope of aromas and beautiful palate intensity.

CERTIFICATIONS



VINTAGE 2019

2019 was marked by an early bud break, late flowering and a slow and progressive ripening. These elements turned the vintage into one of the longest and latest of the decade. Early winter snows and moderate rain falls throughout the year preserved the water reservoirs and laid the conditions for a balanced phenolic ripening. Thankfully, the Langhe were spared from both the April frost and the dramatic heat of late June. A severe hailstorm hit some vineyards on September 5th. Low yields since flowering, slow ripening, late harvest, excellent phenolic maturity and a great acidity spine: it all reminds of 2013. We foresee the potential for a truly remarkable vintage.

VINEYARD AND TERROIR

Baudana

GROWING

Luigi and Fiorina always tended their vines with the utmost care. There is an episode that really proves their care. Summer of 2008, two days after a serious hailstorm that hit Serralunga: their vineyards showed no signs of damage because the couple had 'cleaned' every single bunch to make sure ruined berries wouldn't affect the rest of the cluster. Since 2009, the vineyards have been farmed under the Vajra's organic protocol. Intense research is also placed into monitoring and improving the biodiversity of both flora and fauna not just in the vineyards, but also in the winery fields and forests.

TASTING NOTES

Classic garnet color. The nose opens with beautiful freshness and complexity: red fruits, candid flowers, cedar and camphor, underpinned by hints of leather and spices. The palate is captivating, beautifully weightless and wrapped by an intense and persistent finish.

HARVEST AND WINEMAKING

In Serralunga d'Alba, Nebbiolo ripens a few days earlier than in Barolo. Fruit is usually picked in mid-October, with a delicate fermentation in open-top tini followed by submerged (cappello sommerso) maceration. Punch-downs and gentle pump-overs are the only operations over the time of maceration. Malolactic fermentation is spontaneous and usually happens in the following spring.

AGING

The 2019 Baudana aged 21 months in custom-made Slavonian casks of 15, 17 and 25 hectolitres. It was bottled on July 26th 2022.

LUIGI BAUDANA