



Il Dragon è il frutto di due sogni: rispettare e tramandare l'eredità dei vigneti di Luigi Baudana e offrire un vino bianco che possa essere al contempo facile e divertente, eppure di grandissima complessità.

*Il Dragon è frutto di un assemblaggio unico nel suo genere. Prodotto da Luigi Baudana fin dal 1990 con Chardonnay e Sauvignon Blanc, si è aperto alla Nascetta, interessante vecchia varietà autoctona, e a un piccolo tocco di Riesling.*

#### CERTIFICAZIONI



#### ANNATA 2022

L'annata è iniziata con un clima estremamente secco e temperature diurne calde. A marzo le riserve idriche sono state parzialmente ripristinate grazie alla neve e alle piogge in montagna. Il germogliamento è iniziato il 25 marzo e nei due mesi successivi si sono susseguite non solo piogge deboli, ma anche grandinate molto violente che, fortunatamente, hanno risparmiato i nostri vigneti. Dopo una fioritura progressiva, il clima caldo si è stabilizzato all'inizio di giugno ed è perdurato durante tutta l'estate. Arrivati a settembre, la temperatura si è abbassata, creando le condizioni ideali per la vendemmia del Nebbiolo.

La raccolta è iniziata il 16 agosto ed è terminata il 14 ottobre. Il 2022 ci ha ricordato quanto siano meravigliosamente resistenti le viti, che ci hanno donato rese basse ma vini vibranti, succosi e con un'ottima intensità aromatica.

#### VIGNETI E TERROIR

I vigneti crescono su suoli antichi, dominati da marne limose del Serravalliano e da Arenarie di Diano di origine Tortoniana

#### 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

Giallo chiaro brillante. Agrumato, con sentori di lemon curd, menta, grafite, frutta a nocciolo, mango fresco e ananas. Al palato è cremoso, strutturato e sapido, con un finale persistente.

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

La 2022 è stata una delle vendemmie più lunghe per il Langhe Bianco Dragon, iniziata a fine agosto e terminata più di un mese dopo. Alla pigiatura a grappolo intero è seguita una lunga e soffice fermentazione a bassa temperatura.

#### AFFINAMENTO

Il Dragon 2022 è stato tenuto sulle fecce fini con battonage minimo durante tutto l'inverno. Imbottigliato il 2 Marzo 2023.

# LUIGI BAUDANA



Dragon was born out of two dreams: to respect and carry on the legacy of Luigi Baudana's vineyards and to offer a white wine that could be both easy and fun, and yet with a true complexity underneath.

*Dragon is a unique white blend from the Langhe. Originally produced by Luigi Baudana during the 1990s with Chardonnay and Sauvignon Blanc, it has evolved to embrace Nascetta, an exciting heirloom variety, and a tiny amount of Riesling.*

#### CERTIFICATIONS



#### VINTAGE 2022

The year started with extremely dry weather and warm daytime temperatures. By March, the water table was partially restored due to snow and rainfall in the mountains. Budbreak began on March 25<sup>th</sup> and the following two months saw a succession of gentle rainfall as well as very severe hailstorms that our vineyards luckily avoided. After a progressive flowering, warm weather settled in early June and lasted through the summer. Once September came around, the temperature dropped, resulting in ideal conditions for the Nebbiolo harvest. Picking started on August 16<sup>th</sup> and was completed by October 14<sup>th</sup>. 2022 was a great reminder of how beautifully resilient vines are, and resulted in low yields yet vibrant, flavorful and juicy wines.

#### VINEYARD AND TERROIR

The vineyards grow on ancient soils dominated mostly by Serravallian limestones and Arenarie di Diano of Tortonian origin

#### 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

Brilliant light yellow. Citrusy, with hints of lemon curd, mint, graphite, stone fruits, fresh mango and pineapple. The palate is creamy, textured and sapid, with lingering finish.

#### HARVEST AND WINEMAKING

2022 was one of the longest harvests for Langhe Bianco Dragon, starting at the end of August and terminating more than a month later. Whole cluster pressing was followed by a long and gentle fermentation at low temperature.

#### AGING

The 2022 Dragon was kept on fine lees with minimal batonnage throughout the winter, and bottled on March 2<sup>nd</sup>, 2023.

# LUIGI BAUDANA