

G.D.VAJRA

BAROLO

rosa bella

VINO ROSATO 2022



“ Rosabella è la bellezza dei fiori primaverili e dei frutti di bosco. Questo è il Piemonte nella sua veste più essenziale; un rosato con aromi esplosivi, verticale e minerale. ”

Francesca Vaira

DESCRIZIONE: Rosabella è il nostro rosé de saignée. Vendemmiamo queste uve presto ed eseguiamo una macerazione molto delicata, per esprimere al meglio lo stile fragrante e delicato dell'uva. E' una produzione limitata, con una sorprendente capacità di evoluzione. L'annata 2022 è incredibilmente eterea, dotata di un bellissimo equilibrio.

VIGNETI E TERROIR: Da giovani vigneti nei pressi della nostra cantina.

COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vaira, allora studente universitario, è stato uno dei primi in Piemonte ad abbracciare l'agricoltura biologica. Le vigne sono difese con un inerbimento spontaneo da ormai 50 anni. Questo permette un migliore arieggiamento del sottosuolo, oltre che una migliore protezione dall'erosione. I vigneti aziendali sono certificati. Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura è, nella nostra azienda, una pratica di amore e attenzione. La ricerca si è focalizzata, negli ultimi anni, anche sul monitoraggio e sull'arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi dell'azienda.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2022 la raccolta delle uve è avvenuta fra il 20 Agosto e il 5 Ottobre. La fermentazione è avvenuta a temperatura inferiore ai 24°C.

AFFINAMENTO: Breve periodo in acciaio inossidabile prima dell'imbottigliamento.

ANNATA: 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 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.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Vino incredibilmente etereo, dominato dalla presenza del Nebbiolo. Al naso presenta note di gelsomino, petali di rosa, lamponi bianchi, sale rosa, fiori di alta montagna. Il palato si caratterizza per la tipica freschezza del Nebbiolo, con una trama ricca e sapida, una delicata ed equilibrata acidità e un'ottima bevibilità.



Azienda Agricola G.D. Vajra

Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia - www.gdvajra.it

