

G.D.VAJRA

BAROLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

COSTE DI ROSE 2019

DESCRIZIONE: Coste di Rose è uno dei segreti meglio custoditi della denominazione di Barolo. Si trova su un ripido pendio che sale dal Bosco della Fava e scende ripido verso Monforte d'Alba, nascosto rispetto alla strada che conduce a Barolo ma individuabile per il *Librocedrus decurrens* sulla sua sommità. La duna di arenaria in cui affondano le radici delle nostre viti, rende il Barolo Coste di Rose unico: al naso note di ciliegia e petali di rosa, menta e spezie dolci, un tannino setoso e un sorso succoso.

L'annata 2019 si caratterizza per una notevole intensità aromatica scandita da note fruttate e minerali e da un ottimo potenziale di invecchiamento.

VARIETA': 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Coste di Rose MGA, Comune di Barolo.

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.

ANNATA: 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 degli anni 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.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2019 l'uva è stata vendemmiata il 18 ottobre, diraspata e vinificata in tini troncoconici. La vinificazione è durata per un totale di 25 giorni. La fermentazione malolattica spontanea è avvenuta in acciaio la primavera seguente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO: 28 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 40 ettolitri. L'imbottigliamento è avvenuto il 25 Luglio 2022.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Classico colore granato vivace. Al naso profumi di rosa canina, pietra bagnata, menta, spezie dolci, pepe bianco e marasca dolce emergono dal bicchiere. Il vino è ancora molto giovane al palato, con un nerbo sapido, morbidamente avvolto da un fresco e persistente frutto rosso nel finale.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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