

G.D.VAJRA

BAROLO



DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

COSTE&FOSSATI 2022

“ Da sempre mi sono domandato come avrei potuto produrre un Dolcetto che evolvesse nel tempo con freschezza e intensità. Il lavoro di una vita ci ha condotto a Coste&Fossati, la quintessenza delle nostre viti più pregiate. ”

Aldo Vaira

DESCRIZIONE: Coste&Fossati è una collezione di antichi biotipi di Dolcetto, identificati e raccolti da Aldo Vaira tra il 1979 e il 1985 e innestati in due dei più belli appezzamenti aziendali. Da queste piante "a raspo rosso" nasce una produzione limitata del Dolcetto d'Alba DOC, la più nobile ed intensa. La 2022 è una delle annate più soavi, con una stupenda presenza di frutta rossa e un tannino croccante e vellutato.

VARIETA': 100% Dolcetto.

VIGNETI E TERROIR: Due delle parcelle più storiche della famiglia Vaira.

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 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.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2022 l'uva per Coste&Fossati è stata raccolta l'8 e il 9 settembre. La vinificazione, condotta con estrema delicatezza, è durata circa 20 giorni ed è avvenuta in tini verticali ad una temperatura inferiore ai 31°C.

Eccezionalmente, non vi è stata macerazione a cappello sommerso. A seguire la fermentazione malolattica in tini di acciaio.

AFFINAMENTO: Affinamento per 5 mesi in acciaio. Avvenuti due travasi durante il periodo di affinamento. Abbiamo imbottigliato il 18 aprile 2023.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Dolcetto Coste&Fossati 2022 si presenta di un vivace colore viola intenso. Al naso si apre con toni di frutti di bosco, gelso, sentori di pepe bianco, lavanda, incenso e spezie dolci. Al palato è elegante, con sentori di frutti blu e prugne fresche e un finale soave. Un vero vino da tavola.

FORMATI E CHIUSURA: 0,75L, sughero naturale.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

