

G.D.VAJRA

BAROLO

rosa bella

VINO ROSATO 2019



“ 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. ”

DESCRIZIONE: Rosabella è il nostro rosé de saignée. La vendemmia precoce e una macerazione molto delicata esprimono uno stile fragrante e delicato. Rosabella è un rosato di carattere, minerale e sapido. È una produzione limitata ma con una sorprendente capacità di evoluzione. L'annata 2019 è stupenda, con aromi definiti e un lungo finale minerale.

VARIETA': Nebbiolo 90%, Barbera 10%

VIGNETI E TERROIR: Le uve per il Rosabella 2019 provengono da giovani vigneti nei pressi della 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 2019, la raccolta delle uve per il Rosabella è iniziata il 5 settembre, così da proteggere aromi, freschezza e un grado alcolico moderato. Temperatura di fermentazione libera, inferiore ai 24°C. Nessuna fermentazione malolattica.

AFFINAMENTO: Il Rosabella 2019 è rimasto per un breve periodo in acciaio inossidabile prima dell'imbottigliamento a dicembre 2019.

ANNATA: Il 2019 è stato caratterizzato da un precoce germogliamento, una fioritura tardiva e una maturazione lenta e progressiva. Questi elementi si sono riflessi in una delle più lunghe vendemmie dell'ultimo del decennio. Le prime nevicate invernali e le piogge moderate durante tutto l'anno hanno preservato i bacini idrici e posto le condizioni per una maturazione fenolica equilibrata. Risparmiate dalle gelate di aprile e dal caldo drammatico di fine giugno, le Langhe sono state colpite dalla grandinata del 5 settembre che ha pesantemente danneggiato alcuni dei vigneti. Rese basse sin dalla fioritura, maturazione lenta, raccolta tardiva, eccellente maturità fenolica e una grande acidità dorsale: tutto rimanda al 2013. Davanti a noi tutto il potenziale di una grandissima annata.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: L'annata 2019 è intensa e succosa e mostra un delicato colore rosa nel bicchiere. Al naso è floreale, con sentori di lamponi, crostata di ciliegie, pesca bianca, fiori di sambuco e fragole. Al palato è fruttato e vibrante con una trama minerale e un lungo finale vivace.

Azienda Agricola G.D. Vajra

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

