

# DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

COSTE&FOSSATI® 2015

Selezioni di Vigneto



“ 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 selezione di antichi biotipi di Dolcetto, selezionati da Aldo tra il 1978 e il 1985, e innestati in due degli appezzamenti più vocati della collina di Vergne, nel comune di Barolo. Queste piante “a picciolo rosso” danno vita a una produzione limitata di un Dolcetto intenso, nobile e speziato.

**VARIETA':** 100% Dolcetto da selezioni massali private della famiglia Vaira.

**VIGNETI E TERROIR:** Questo vino deve il nome ai due vigneti da cui provengono le uve: Coste di Vergne e Fossati, entrambi nel Comune di Barolo con altitudini che variano dai 400 ai 480 metri. Coste, esposto a Sud-Ovest, Fossati a Sud-Est, come le fiancate di una nave, condividono la composizione del suolo, caratterizzata da marne di Sant'Agata fossili con venature dei rari depositi del Messiniano.

**ANNATA:** Inverno con abbondanti nevicate ed estate molto calda, passando per una primavera mite. Ciclo vegetativo e maturazione dell'uva in anticipo rispetto agli altri anni. Annata caratterizzata da forti grandinate molto precoci (la prima già l'8 maggio) che hanno ridotto notevolmente le rese. Tutto questo ha portato ad assistere ad una delle migliori annate degli ultimi anni. I caldi estivi hanno provocato un calo dell'acidità e un buon accumulo di antociani, ottenendo Dolcetti morbidi e ricchi di colore.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** La vendemmia del Dolcetto Coste&Fossati® inizia quando i piccoli dei grappoli virano verso il rosso, solitamente verso la metà di Settembre. Una delicata fermentazione di 20-25 giorni è seguita da almeno due travasi.

**AFFINAMENTO:** 8-12 mesi di maturazione in cantina precedono la messa in bottiglia.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Dolcetto Coste&Fossati® è caratterizzato da un affascinante colore viola, profondo e brillante. Nel 2015 regala incredibile intensità all'olfatto, con note avvolgenti in cui amarena e frutti rossi, rincorrono liquirizia e mentolo. Tannini fitti e rotondi, che già dall'inizio regalano una piacevolezza di beva unica e sapranno ancora più sorprendere negli anni.

**CURIOSITA':** Fino al 2005 il Coste&Fossati® era affinato in botti di Slavonia. Con l'avanzare dell'età, le piante producono un'uva sempre più complessa ed equilibrata, che ha suggerito alla famiglia Vaira, in annate recenti, una maturazione più neutra in vasche di acciaioraggi del sole e le brezze in modo complementare a quello del Bricco delle Viole, il quale si staglia come la prua di una nave: 100mt più in alto e 1 km più a nord.