G.D.VAJRA
BAROLO

DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

COSTE&FOSSATI 2021

"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 fatta da Aldo Vaira tra il 1979 e il 1985 e innestati in due delle migliori MGA di proprietà in Barolo, Coste di Vergne e Fossati: oggi qui le piante selezionate con il "raspo rosso" producono in quantità limitata uno dei più intensi e nobili Dolcetti. Una selezione esclusiva della nostra azienda.
Il 2021 è un'annata piena di complessità per il Dolcetto Coste&Fossati, che già rivela grandi potenzialità di invecchiamento. Vinificato con la tecnica del cappello sommerso, questo è un vino rarissimo nel mondo di oggi, pronto per essere riscoperto.

VARIETA': 100% Dolcetto.

VIGNETI E TERROIR: Coste di Vergne (1979) and Fossati (1985).

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 2021 è destinata a dare alla luce vini di ottima qualità. Nonostante l'allerta gelo in primavera, e qualche violenta grandinata durante l'estate, l'annata è stata complessivamente molto positiva, moderatamente asciutta e caratterizzata da una vendemmia tardiva. Tutte le uve presentano buona acidità e buona maturazione fenolica, e la carenza di nutrienti nel frutto ha consentito alcune delle fermentazioni più lunghe e delicate degli ultimi anni.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2021 la frutta per Coste&Fossati è stata raccolta il 20 settembre, coerentemente con la tradizione della raccolta del Dolcetto. Il periodo di maturazione delle uve è stato lungo, grazie alle marne bianche e all'elevata quota che proteggono queste parcelle dallo sbalzo termico. La vinificazione è durata circa 15-20 giorni ed è avvenuta in tini verticali ad una temperatura inferiore ai 31°C. Svolgiamo follature e rimontaggi delicati per irrorare il cappello sommerso.

AFFINAMENTO: Affinamento per 5 mesi in acciaio e una minima percentuale di legno neutro. Abbiamo fatto due travasi durante il periodo di affinamento. Abbiamo imbottigliato il 27 aprile 2022.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Colore rosso porpora intenso. Al naso presenta note aromatiche legate alla mora, all'amarena matura, al fumo di legno di ciliegio, all'incenso e al cuoio. Al palato è tanto fine quanto rotondo, con sentori di ribes nero, menta fresca, petali di rosa ed eucalipto. In bocca il vino è verticale, elegante, ancora leggermente austero ma che già rivela la trama indomita dei suoi tannini e un finale fruttato e floreale persistente.

Azienda Agricola G.D. Vajra
Via delle Viole, 25 - Fraz. Vergne 12060 Barolo (CN) - Italia - www.gdvajra.it