

G.D.VAJRA

BAROLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

COSTE DI ROSE 2018

DESCRIZIONE: Coste di Rose è una piccola menzione geografica aggiuntiva del comune di Barolo, su di un pendio scosceso che dalla sommità del Bosco della Fava scende ripido fino a lambire il confine di Monforte d'Alba.

L'emozione più grande è quella che si prova arrivando in cima alla vigna, laddove si staglia una duna di Arenaria di Diano purissima, originatasi nel tortoniano, alta circa cinque metri. La presenza di queste sabbie antiche dona al Barolo DOCG Coste di Rose il suo tratto distintivo: toni di ciliegia e di rosa, menta e spezie dolci, un tannino setoso e un sorso appagante.

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: Il 2018 è stato caratterizzato da fioritura abbondante, maturazione graduale e da una delle vendemmie più tardive dell'ultimo decennio. Eccezionali le precipitazioni nell'arco dell'anno e così anche la dedizione del nostro team in vigna. Questa operosità infaticabile e la meticolosa selezione delle uve, ci hanno regalato grappoli sani, profumi delicati e un succo ricco di colore sin dalla pigiatura. Questa annata ha ulteriormente esaltato la qualità dei vigneti meglio esposti, più elevati e coltivati con varietà tardive, regalando, al contempo, grandi sorprese con i bianchi e il Dolcetto. Tutti i vini sono fragranti, deliziosamente aromatici, con eleganti tannini. Il 2018 ci ricorda il 2016, forse anche di più del 2004 e promette di diventare un'annata elegante e classica.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2018, Coste di Rose è stato vendemmiato il 16 ottobre. L'uva, raccolta a mano, è stata diraspata e vinificata in tini troncoconici. La vinificazione è durata per un totale di 29 giorni. La fermentazione malolattica è spontanea e avviene in acciaio la primavera seguente alla fermentazione alcolica.

AFFINAMENTO: Il Barolo Coste di Rose 2018 è stato affinato in botti di rovere di Slavonia da 25 e 30 hL per circa 30 mesi. L'imbottigliamento avviene nell'estate antecedente la messa in commercio.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Barolo Coste di Rose 2018 si mostra fin da subito affascinante. Profumi di ciliegia e rosa irrompono a naso, con sfumature di amarena, piccoli frutti selvatici, menta, timo e un inconfondibile nota minerale. Al palato è radioso ed espressivo, con tutti gli elementi più caratteristici del vigneto stesso in prima linea: carattere etereo, salinità, struttura frontale del tannino, e sul finale, un classico: rosa e ciliegia.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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