

G.D.VAJRA

BAROLO

BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

COSTE DI ROSE 2022



DESCRIZIONE: Coste di Rose è uno dei segreti meglio custoditi del Barolo. Arroccato sul ripido pendio che dal Bosco della Fava scende verso Monforte d'Alba, la natura dei suoi terreni sabbiosi ci restituisce un Barolo dal carattere distintivo: note di ciliegia e rosa, sentori di menta e spezie dolci, con un finale dai tannini setosi.

VARIETÀ: 100% Nebbiolo.

VIGNETI E TERROIR: Coste di Rose MGA, Comune di Barolo.

COLTIVAZIONE: Nel 1971, Aldo Vajra, 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. 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. I vigneti aziendali sono certificati sostenibili e biologici.

ANNATA: L'annata è iniziata con un clima 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. Alla fine dell'estate, le temperature più fresche hanno garantito condizioni perfette 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, ci hanno donato rese basse ma vini vibranti, succosi e con un'ottima intensità aromatica.

VENDemmIA E VINIFICAZIONE: Vendemmiate il 27 settembre 2022, le uve di Coste di Rose sono state selezionate a mano tre volte (direttamente sulla vite, a livello di grappolo intero sui tavoli di cernita e infine acino per acino dopo la diraspatura) prima di iniziare la vinificazione in tini troncoconici. Follature delicate, rimontaggi e una lunga macerazione di 47 giorni, con cappello parzialmente sommerso, sono state seguite dalla fermentazione malolattica in acciaio nella primavera successiva.

AFFINAMENTO: Affinamento di 22 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 ettolitri. Imbottigliato il 19 maggio 2025.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Barolo Coste di Rose 2022 si apre al naso con sentori di ciliegia rossa, amarena, mirtillo, fragola e prugna, accompagnati da violetta e altre delicate note floreali. Spiccano poi profumi di spezie dolci, cioccolato fondente, noce moscata e chiodi di garofano, accanto a pepe nero, menta fresca e scorza d'arancia. Al palato si presenta fresco, persistente ed elegante, la fine trama granulare permette ai frutti rossi di rivelarsi con intensità. Delicate note floreali e agrumate accompagnano l'acidità, donando al vino un equilibrio etereo. Il finale è caratterizzato da una spiccata mineralità, che si fonde con richiami di frutti rossi e calcare.

FORMATO: 0,75L and 1,5L.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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

www.gdvajra.it

