

G.D.VAJRA

BAROLO

rosa bella

VINO ROSATO 2025



“ 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 rosato fermo. La raccolta precoce e la macerazione delicata ne esaltano il profilo aromatico, restituendo tutta la fragranza aromatica delle uve. È una produzione limitata, che sorprende per la sua capacità di evoluzione nel tempo.

VIGNETI E TERROIR: Dai giovani vigneti che abbracciano la nostra cantina.

COLTIVAZIONE: Nel 1971 Aldo Vajra, allora ancora studente universitario, fu uno dei primi ad adottare l'agricoltura biologica in Piemonte.

Da quasi 50 anni i terreni sono stati nutriti e preservati con inerbimenti e colture spontanee di copertura. Sono vigneti sostenibili e certificati biologici.

Il modo di coltivare è, in Vajra, una storia di amore alla terra, fatta di mille attenzioni e dell'incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro. Un'intensa ricerca è inoltre dedicata al monitoraggio e al miglioramento della biodiversità della flora e della fauna non solo nei vigneti, ma anche nei campi e nei boschi dell'azienda.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2025 la vendemmia si è svolta tra il 19 agosto e la metà settembre. Circa metà del Nebbiolo è stato vinificato come "rosé de saignée" con breve macerazione a freddo, mentre la restante parte è stata pressata soffocemente. Nessuna fermentazione malolattica per preservare l'energia e la sapidità del vino.

AFFINAMENTO: Il Rosabella 2025 ha trascorso un breve periodo sui lieviti prima dell'imbottigliamento, così da preservare intatte tutta la fragranza e l'energia.

ANNATA: L'annata 2025 è stata caratterizzata da rese molto basse e da una qualità dell'uva straordinaria. Dopo un gennaio moderatamente freddo, la primavera è arrivata precocemente, annunciata da primule, fiori di mandorlo e di albicocco e dallo sviluppo anticipato dei germogli di Nebbiolo. Piogge abbondanti hanno richiesto una protezione attenta dei vigneti ma hanno anche creato preziose riserve idriche per affrontare un giugno caldissimo. Diversi episodi di grandine hanno ridotto la quantità di uva. La vendemmia è iniziata il 19 agosto ed è proseguita sotto giornate luminose e ampi sbalzi termici tra giorno e notte, preservando freschezza e precisione. Una piccola annata in termini di quantità, ma di frutti radiosi e di rara bellezza.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Rosabella 2025 si apre con vibranti aromi di agrumi, fragola, lampone e pesca, arricchiti da delicate sfumature di fiori di limone e scorza agrumata. Le luminose note fruttate sono armoniosamente sostenute da lievi accenni di fiori bianchi, per poi chiudere con una sottile nota di pepe bianco. Al palato è fresco e persistente, con una trama elegante e un finale lungo e raffinato.

FORMATO e CHIUSURA: 0,75L, tappo a vite.



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

