

G.D.VAJRA

BAROLO



BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

COSTE DI ROSE 2016

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 nelortoniano, 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 è stato uno dei primi sostenitori dell'agricoltura biologica in Piemonte. L'inerbimento delle vigne è praticato da ormai 50 anni consecutivi, così da preservare il suolo dall'erosione, arearlo e rigenerarlo. Con un incredibile rapporto di lavoro manuale per ettaro, la viticoltura da Vajra è una pratica di amore e attenzione. La ricerca si è focalizzata, negli ultimi anni, anche sul monitoraggio e l'arricchimento della biodiversità di flora e fauna delle vigne, dei campi e dei boschi dell'azienda. La cantina ha una certificazione di sostenibilità ambientale (UNI EN 11233:2009) e di coltivazione biologica.

ANNATA: Il 2016 è una stupenda annata classica: qualità altissima, purezza aromatica e generosità di raccolto. Dopo un inverno mite, le temperature sono calate bruscamente a marzo con piogge abbondanti che hanno ripristinato le riserve idriche. Il clima propizio ci ha donato una fioritura generosa che si è riflessa in vini aerei e pieni di energia. Le temperature notturne sono rimaste basse per tutta la primavera, e la maturazione fenologica non è iniziata che alla fine dell'estate. L'annata 2016 ricorda la 2004, 2008 e 2013 e sarà ricordata come una delle più tardive del decennio.

VENDEMMIA E VINIFICAZIONE: Nel 2016, Coste di Rose è stato vendemmiato l'11 di ottobre. L'uva è raccolta a mano, diraspata e vinificata in tini troncoconici. La vinificazione è durata 55 giorni, di cui una ventina a cappello sommerso. Malolattica spontanea nella primavera seguente, seguita da affinamento in botti di rovere di Slavonia fino all'imbottigliamento, il 29 luglio 2019.

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Il Barolo DOCG Coste di Rose 2016 è un vino di finezza e complessità. Grazie all'unicità delle arenarie, è un vino generoso, accessibile e versatile con il cibo. Gli aromi di rosa, marasca e nocciolo di ciliegia, liquirizia, menta e spezie dolci emergono con slancio dal bicchiere. Al palato, Coste di Rose è succoso, con toni di ciliegia scura, tannino setoso e finale lungo e salato.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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