

# G.D.VAJRA

## BAROLO

### BAROLO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA E GARANTITA

#### COSTE DI ROSE 2020



**DESCRIZIONE:** Coste di Rose è uno dei segreti meglio custoditi della denominazione di Barolo. Si trova su un ripido pendio che sale dal Bosco della Fava e scende ripido verso Monforte d'Alba, nascosto rispetto alla strada che conduce a Barolo ma, individuabile per il *Librocedrus decurrens* sulla sua sommità. La duna di arenaria in cui affondano le radici delle nostre viti, rende il Barolo Coste di Rose unico: al naso note di ciliegia e petali di rosa, menta e spezie dolci, un tannino setoso e un sorso succoso.

**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 2020 è un'annata davvero notevole e una delle più lunghe del decennio. Iniziata con un germogliamento anticipato, durante la primavera e l'estate il ciclo vegetativo si è rallentato per poi concludersi con un raccolto tardivo. Un'abbondante fioritura, dal 12 maggio, ha posto le basi per vini profumati, aerei e dominati dai toni rossi. Le numerose piogge, fino a luglio inoltrato, hanno determinato un allegagione meno regolare, molto più lavoro nei vigneti, ma anche temperature più miti, portando ad un ciclo vegetativo stimato di 213 giorni. Grandi aromi, autenticità varietale e splendidi tannini sono le firme del 2020.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** La vendemmia in Coste di Rose è iniziata il 1° ottobre 2020, in seguito è stata diraspata e vinificata in tini troncoconici. La vinificazione a cappello sommerso è durata per un totale di 39 giorni. La fermentazione malolattica spontanea è avvenuta in acciaio durante la primavera successiva.

**AFFINAMENTO:** 28 mesi in botti di rovere di Slavonia da 25 e 40 ettolitri. L'imbottigliamento è avvenuto il 10 Luglio 2023.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Barolo DOCG Coste di Rose 2020 è finezza ed eleganza, e nasconde una bella struttura.

Al naso emergono note di ibisco, frutti a bacca rossa, amarene, menta, pepe bianco e spezie dolci. Al palato si rivelano dei tannini cesellati con toni delicati e floreali.

**FORMATO e CHIUSURA:** 0,75L, sughero naturale.



Azienda Agricola G.D. Vajra

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