

# G.D.VAJRA

## BAROLO

### DOLCETTO D'ALBA

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

COSTE&FOSSATI 2023

“ Da sempre mi sono domandato come avrei potuto produrre un Dolcetto che evolvesse nel tempo con freschezza e intensità. Il lavoro di una vita ci ha condotto a Coste&Fossati, la quintessenza delle nostre viti più pregiate. ”

Aldo Vaira

**DESCRIZIONE:** Coste&Fossati è una collezione di antichi biotipi di Dolcetto, identificati e raccolti da Aldo Vaira tra il 1979 e il 1985 e innestati in due dei più belli appezzamenti aziendali.

Da queste piante "a raspo rosso" nasce una produzione limitata del Dolcetto d'Alba DOC, la più nobile ed intensa con un bellissimo potenziale d'invecchiamento.

**VARIETA':** 100% Dolcetto.

**VIGNETI E TERROIR:** Alcune delle parcelle più storiche della famiglia Vaira.

**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:** L'annata 2023 si preannuncia interessantissima per la zona del Barolo, nonostante il clima molto variabile che ha colpito la zona est delle Langhe e molte altre regioni italiane. Vi ritroviamo i tratti tipici delle annate classiche: lunga stagione fenolica caratterizzata da germogliamento anticipato (intorno alla metà di marzo), fioritura precoce e vendemmia tardiva con buone escursioni termiche. I grappoli, spargoli fin dalla fioritura, hanno donato uve molto sane e rese basse. Ci aspettiamo vini caratterizzati da grande densità, energia vibrante e bellissima struttura.

**VENDEMMIA E VINIFICAZIONE:** Nel 2023 l'uva per Coste&Fossati è stata raccolta il 15 e 28 settembre. La vinificazione condotta con estrema delicatezza, è durata circa 20 giorni ed è avvenuta in tini verticali ad una temperatura inferiore ai 31°C. Eccezionalmente, non vi è stata macerazione a cappello sommerso. A seguire la fermentazione malolattica in tini di acciaio.

**AFFINAMENTO:** Affinamento per 5 mesi in acciaio. Avvenuti due travasi durante il periodo di affinamento. Abbiamo imbottigliato il 2 maggio 2024.

**NOTE DI DEGUSTAZIONE:** Il Dolcetto Coste&Fossati 2023 presenta un colore porpora intenso. Al naso presenta note floreali, di piccoli frutti rossi, di liquirizia e accenti balsamici. Al palato è molto fine, con una spiccata acidità che ricorda il lampone e un tannino rotondo ed equilibrato.

Sentori di more, purghe fresche e ribes nero, completano il profilo aromatico.

**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](http://www.gdvajra.it)

