ACQUISTATO IL .....

"Coste di Rose" Barolo DOCG 2020 2020

Piccola MGA, Menzione Geografica Aggiuntiva



Coste di Rose è una piccola menzione geografica aggiuntiva del comune di Barolo, su un pendio scosceso che dalla sommità del Bosco della Fava scende ripido fino a lambire il confine di Monforte d'Alba. Il particolare suolo, e la perfetta esposizione, dona al Barolo DOCG Coste di Rose il suo tratto distintivo. Ci troviamo a un'altitudine di circa 380 metri sul livello del mare, con un'esposizione sud-est e sud-ovest, che garantisce una perfetta maturazione delle uve. Il clima temperato, con fresche brezze e significative escursioni termiche tra giorno e notte, contribuisce poi allo sviluppo di aromi complessi e di una struttura tannica equilibrata. Vendemmia manuale, la fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20-25 giorni, durante i quali il mosto viene regolarmente rimontato per garantire una buona estrazione dei tannini e degli aromi. Quindi, dopo la fermentazione malolattica, il vino viene trasferito in botti di rovere per un affinamento di almeno 36 mesi. In ultimo subisce un ulteriore periodo di affinamento in bottiglia, perfezionando la sua armonia e il suo equilibrio. Colore rosso rubino intenso, con riflessi granati che testimoniano la sua buona propensione all'invecchiamento, al naso offre eleganti note di frutti rossi, spezie, sottobosco e liquirizia. Un bouquet complesso e seducente che invoglia all'assaggio. In bocca, poi, si rivela strutturato e armonico, con tannini ben integrati, una buona freschezza e un sapore persistente. La lunga persistenza e la finezza dei sapori ne fanno un vino di grande classe, capace di evolversi e migliorare nel tempo. Perfetto da gustare con carni rosse, come brasati e arrosti, e con formaggi stagionati che ne esaltano la struttura e la complessità.

La cantina G.D. Vajra è un gioiello delle Langhe. Situata nella frazione Vergne del borgo di Barolo, fondata e gestita con dedizione dalla famiglia Vajra, è un esempio di come passione, cura e competenza possano dar vita a vini di altissimo livello. La tenuta si estende su 60 ettari, e comprende vigneti situati in tutti i cru di prestigio come Bricco delle Viole, Costa di Rose e Ravera. Dal 2009, Vajra gestisce anche i vigneti della proprietà Luigi Baudana a Serralunga d'Alba, nelle località Ceretta e Baudana. La famiglia adotta un approccio meticoloso sia in vigna che in cantina, valorizzando le peculiarità di ogni cru. Ogni vigneto è lavorato con attenzione e la vinificazione avviene con tecniche che rispettano e esaltano le caratteristiche delle uve. Questo impegno si riflette in vini che sono autentici ambasciatori del territorio, capaci di trasmettere al chi li assaggia tutte le sfumature e la ricchezza dei suoli delle Langhe.

La Vigna

Terreno	Argilloso- calcarei
Esposizione	sud-est, sud-ovest
Allevamento	
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Piemonte
Uve	Nebbiolo 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 20-25 giorni. Il vino viene poi affinato per almeno 36 mesi in botti di rovere e successivamente in bottiglia per un ulteriore affinamento.
Sensazioni	Il vino ha un colore rosso rubino intenso con riflessi granati. Al naso si percepiscono eleganti note di frutti rossi, spezie, sottobosco e liquirizia. Al palato, il vino è strutturato con tannini ben integrati, buona freschezza e sapore persistente. Armonico e ben equilibrato. Il vino si presta all'invecchiamento e può essere conservato per molti anni, sviluppando ulteriori complessità e sfumature aromatiche.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821