

Barolo

Vajra



G.D.VAJRA

Bricco delle Viole Barolo

2020
Nebbiolo

14% Vol
97+/100 RP

Bricco delle Viole, Barolo. Viñedo con exposición O en pendiente entre 400 y 480 metros de altitud. Suelo calcáreo rico en fósiles y minerales.

Vendimia manual. Fermentación y 28 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Albe Barolo

2020
Nebbiolo

14% Vol
94/100 RP

Selección de viñedos entre 380 y 480 metros de altitud con exposición S/ SE/SO. Diversidad de suelos: arcillo-calcáreo, arenoso, margas.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos inox. 23 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Coste&Fossati

2021
Dolcetto d'Alba

13.5% Vol
92/100 RP

Coste di Vergne y Fossati, comune di Barolo. Pagos históricos en la elaboración de Barolos en la parte superior del pueblo. Clones históricos de Dolcetto.

Vendimia manual. Fermentación y 5 meses de crianza en depósitos inox.

Coste di Rose

Barolo
2019

14% Vol
95/100 RP

Coste di Rose, comune de Barolo lindando con Monforte. Viñedo a 350 metros de altitud con una gran proporción de arena en el suelo, especialmente la parte alta que parece una playa.

Vendimia manual. Fermentación y 28 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.

Barbera

Superiore

2021
Barbera d'Alba

14% Vol
93/100 RP

Selección de los viñedos más viejos de Barbera en propiedad. Suelo predominantemente calcáreo en pendiente.

Vendimia manual. Fermentación en depósitos inox. 9 meses de crianza en botas de roble de Slavonia usadas.

Ravera

Barolo
Nebbiolo

14% Vol
97/100 RP

Ravera, Novello. Anfiteatro entre 320 y 340 metros de altitud. Exposición S. Suelo de arena, margas y arcilla férrica.

Vendimia manual. Fermentación y 28 meses de crianza en fudres de roble de Slavonia.