

**Tisdagen den 31:e augusti släpps G.D. Vajra 2019 Dolcetto d'Alba Coste&Fossati**  
För fjärde året i rad så släpps G.D. Vajra Dolcetto d'Alba DOC Coste&Fossati, nu med årgång  
2019, i ett tillfälligt släpp på Systembolaget den 31:a augusti. Varunr: 95029-01 | pris: 189 kr |  
750 ml | alk.halt 13% | Sverige har fått en tilldelning på 2 400 flaskor.



Så här beskriver Mats Abrahamsson på Moestue Sverige vinet: *"2019 Coste&Fossati har en intensiv djuplila färg. En härlig symfoni av röda frukter och sur körsbär som omfamnas av en kryddighet och i avslutet finner man mentol- och lakritstoner. Vinet är livligt komplext med silkiga tanniner, för en Dolcetto, med en fräsch avslutande syra. Njut nu till pasta, pizza eller lite kvalitativa charkuterier. Vinet går alldeles utmärkt att lagra".*

Druvorna kommer ifrån två högt belägna vingårdslägen, Coste di Vergne och Fossati. Båda belägna i staden Barolo mellan 400-480 möh där G.D. Vajra kunde ha odlat Nebbiolo men där de valt att hylla Dolcetto-druvan istället. Coste har ett läge mot sydväst medan Fossati har ett sydöstligt läge och tillsammans bildar dessa ett komplext vin med härlig terroir ifrån den fossiltäta jorden. Skörden startades i mitten på september när stjälkarna skiftade färg till rött, som sedan följs av en känslig fermentering på ca 25 dagar. Beroende på årgång så lagras Coste&Fossati ca 12 månader innan buteljering.

Fram till 2005 så lagrades Coste&Fossati på gamla slovenska ekfat. Vinstockarna som är från 1978 började leverera alltmer komplexa och balanserade druvor vilket gjorde att man från årgång 2006 valde att lagra vinet mer neutralt i ståltank.